



Rehrücken mit Schoko-Kirsch-Soße, Selleriepüree und Rahmwirsing

Zutaten (für 4 Portionen)

Rehrücken

- 600g Rehrücken (ausgelöst)
- 50g Butter
- Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz

Schoko-Kirsch-Sauce

- 100g entsteinte Kirschen
- 100ml Kirschsafte
- 1 EL Balsamico-Essig
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 100ml Portwein
- 200ml Wildfond
- 3 Wacholderbeeren
- 1 EL Sauerkirsch-Gelee
- 3 EL Kakaopulver

Selleriepüree

- 600g Knollensellerie
- 200g Kartoffel
- 100ml Milch
- 50ml Sahne
- 50g Butter
- ½ Vanilleschote
- Salz

Rahmwirsing

- ½ Wirsing
- 2 EL Butter
- 200ml Sahne
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Rehrücken mit Schoko-Kirsch-Soße, Selleriepüree und Rahmwirsing

Rehrücken

Rehrücken auslösen und parieren. In vier Teile schneiden und einzeln mit etwas Butter und Rosmarin vakuumieren. Bei 56°C im Wasserbad ca. 70 Min. garen (Fleischdicke ca. 3 cm). Anschließend den Rehrücken gut salzen und pfeffern und in etwas Butterschmalz von allen Seiten kurz, aber kräftig anbraten.

Schoko-Kirsch-Sauce

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit dem Portwein und dem Balsamico-Essig ablöschen und den Kirschsafte dazugeben. Auf die Hälfte einkochen lassen. Den Wildfond und die Wacholderbeeren dazugeben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb geben und zurück in den Topf gießen. Das Sauerkirsch-Gelee und den Kakao darin glatt rühren. Die entsteinten Kirschen dazugeben, umrühren, nochmals aufkochen lassen, dann beiseite stellen.

Selleriepüree

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In einem großen Topf mit kochendem Wasser ca. 20 Min. weich kochen. Abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit der Sahne, Butter und dem Mark einer ½ Vanilleschote aufkochen lassen. Zu dem gestampften Gemüse geben und gut umrühren. Mit einer guten Prise Salz abschmecken.

Rahmwirsing

Den Wirsing vom Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter zerlassen, und den Wirsing zugeben. Etwas Sahne hinzugeben, nach und nach die restliche Sahne hinzugeben. Wirsing sanft gar köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.



WildGenuss

NRW