





Hauptgang

## Zutaten

- Sellerie Püree:
- 1 Kg Sellerie
- 500 ml Sahne
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Kartoffel Krapfen:
- 500 g Kalte Kartoffeln (gekocht und passiert)
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Öl zum Ausbacken
- Pfifferlinge:
- 250 g Pfifferlinge
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Öl
- Preiselbeer-Sauce:
- 500 ml Brühe
- 1 kg Wildknochen
- 2 TL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- insgesamt 250 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
- 1 EL Stärke
- 50 g kalte Butterwürfel
- 150 g frische Preiselbeeren oder 100 g aus dem Glas
- Wachholderbeeren, Lorbeer, weiße Pfefferkörner, Piment
- Salz, Pfeffer
- Rehrücken:
- 500 g Rehrücken (ausgelöst und geputzt)
- 2 EL Butter
- Thymian, Salz, Pfeffer

# Rehrücken mit Selleriepüree und Kartoffel-Krapfen

Der Herbst als kulinarischer Genuss auf dem Teller.,

## So wird's gemacht:

1. Sellerie Püree
2. Butter zum kochen bringen und Nussbutter daraus herstellen.
3. Sellerie in mittelgroße Würfel schneiden und zur Nussbutter geben.
4. Mit der Sahne aufgießen und dann solange kochen bis der Sellerie weich und die Sahne verkocht ist.
5. Mit den Gewürzen lecker abschmecken und in einem Standmixer zu Püree verarbeiten.
6. Kartoffel Krapfen:
7. Milch, Wasser und die Butter aufkochen mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
8. Mehl mit einem Sturz hinzufügen und diese Masse dann abbrennen lassen.
9. Den Brandteig in einer Rührschüssel aufschlagen und die Eier einzeln hinzufügen und aufschlagen.
10. Kartoffelmasse vorsichtig unterheben.
11. Krapfen ausstechen und in ca. 170°C heißem Öl ausbacken.
12. Pfifferlinge:
13. Pfifferlinge mit einem Pinsel sauber abputzen.
14. Pfanne aufstellen und gut vorheizen.
15. Öl in die Pfanne geben und Pfifferlinge darin anbraten.
16. Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
17. Preiselbeer-Sauce:
18. Die Knochen klein hacken und in einem großen Topf kräftig anrösten.
19. Das Gemüse schälen, würfeln, hinzugeben und dunkel anbraten.
20. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten.
21. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen, anschließend die Brühe aufgießen.
22. Gewürze und Preiselbeeren hinzugeben und für 3 Stunden leicht köcheln lassen.
23. Anschließend passieren und auf ein Drittel einkochen lassen.
24. Mit etwas angerührter Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
25. Vor dem Servieren nach und nach kalte Butterwürfel hinzugeben und dabei gut rühren, damit die Soße einen schönen Glanz erhält.
26. Rehrücken: Das Fleisch in einer heißen Pfanne rundherum

anbraten.

27. Butter und Thymian hinzufügen und arrosieren (Die heiße Butter mit Hilfe eines Löffels über das Fleisch geben).
28. Im Ofen bei 100°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C fertig garen.