

Rehrücken im Brotmantel mit Pilzen und Weißbier-Äpfeln

Zutaten für die Soße (für 4 Personen):

- Karkassen und Parüren vom Rehrücken
- 1 Glas Wildfond
- 250 ml Rotwein
- 200 ml Johannisbeersaft
- 150 g Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Piment
- einige Pfefferkörner
- Salz
- zum Binden: etwas Stärke

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten. Kleingeschnittenes Wurzelgemüse dazugeben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit Wildfond auffüllen. Gewürze hinzufügen und die Soße nach Geschmack leicht binden.

Zutaten für den Rehrücken:

- 500 g parierter Rehrücken
- 150 g Geflügelfarce
- 4 Scheiben Tramezzini-Brot
- Butterschmalz
- Salz
- aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer

Den Rehrücken portionieren. Die Brotscheiben dünn mit der abgeschmeckten Farce bestreichen und eventuell etwas salzen und pfeffern. Je 1 Stück Rehrücken auf 1 Scheibe Brot setzen und das Fleisch stramm einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Die Tramezzini-Rollen in einer Pfanne in Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Gitter im Backofen bei 180 Grad etwa 4-8 Minuten weitergaren - das Fleisch sollte im Kern etwa 56 Grad haben. Das Fleisch vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Zutaten für das Sellerie-Püree:

- 400 g Knollensellerie
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Wasser mit 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Sellerie hineingeben und so lange kochen, bis er ganz weich ist. Das dauert circa 15-20 Minuten. Abgießen und mit Sahne, Butter, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen. Nach Geschmack Muskat dazugeben.

Zutaten für die Weißbier-Äpfel:

- 8 Mini-Äpfel

- 1 TL Zucker
- 1 Schuss dunkles Weißbier
- etwas Rosmarin
- etwas Butter

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mini-Äpfel hinzugeben und etwas schmoren lassen. Dann mit Weißbier ablöschen und den kleingehackten Rosmarin hinzufügen. Mit Butter abbinden.

Zutaten für die Pfifferlinge:

- 100 g Pfifferlinge
- 1,5 EL Butter
- frischer Thymian
- Zitronensaft
- Salz

Pfifferlinge putzen, Thymian kleinschneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfifferlinge hinzugeben, kurz braten und mit Thymian, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 16.07.2022

Koch/Köchin: Victoria Schubert-Rapp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen