

# Rehrücken mit Selleriepüree

## *Rezept für 4 Personen*

### **Zutaten Selleriepüree:**

*1 Knolle Sellerie ca. 400g*

*Saft von der Zitrone*

*Salz, Zucker*

*Sahne, Butter je nach Geschmack Muskatnuss gemahlen*

### **Zubereitung:**

Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Mit Zitronensaft im Salzwasser weich kochen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. In einen Topf geben und mit Salz und Zucker würzen, Butter unterrühren. Bei schwacher Hitze Sahne und Butter dazugeben.

### **Zutaten Soße:**

*0,3l Wildfond*

*3 cl Cognac*

*2 EL Preiselbeeren*

*0,1l Creme Double*

*35g Zartbitterschokolade*

### **Zubereitung Soße:**

Wildfond, Cognac, Preiselbeeren auf die Hälfte einkochen lassen. Creme double dazugeben und einkochen lassen bis sie etwas dickflüssig wird, durch ein Sieb passieren. Zum Schluss die geriebene Schokolade unterrühren.

### **Zutaten Rehmedaillons:**

*800g Rehrücken ausgelöst, zugeputzt ohne Silberhaut*

*2EL Öl*

*30g Butter*

*Salz, Pfeffer*

*frischer Thymian*

*5 Wacholderbeeren*

### **Zubereitung Rehmedaillons:**

Ofen vorheizen!!

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und den Rehrücken anbraten auf beiden Seiten ca. 2 Min. Anschließend Butter, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben und ca. 20-25 Min. in den Backofen bei 78°C geben

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!