HERRENHOF
ESCHBACH

REHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN KIRSCHEN UND SELLERIEPÜREE

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Zubereitung

Für den Rehrücken den Backofen auf 100° C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden. Das Öl in einer heißen Pfanne verstreichen und die Medaillons darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und auf dem Gitter im Ofen etwa 20 – 25 Minuten rosa garen.

Den Puderzucker in die Pfanne stäuben und hell karamellisieren. Das Tomatenmark hineinrühren und kurz anrösten. Mit den Weinen ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen. Den Fond angießen und auf ¼ l einköcheln lassen, 1 Prise Wildgewürz unterrühren. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren und in die leicht köchelnde Sauce mischen, bis diese leicht sämig bindet. Knoblauch, Ingwer und Orangenschale hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb gießen. Die kalte Butter und die Schokolade hineinrühren, die Sauce, falls nötig, mit etwas Salz würzen. Die Rehmedaillons darin wenden.

Für die Kirschen den Puderzucker in eine Pfanne stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Kirschen, Zimt, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und erhitzen. Mit den Weinen ablöschen und fast vollständig einköcheln lassen. Die kalte Butter hineinrühren, und Zimt, Vanilleschote und Orangenschale wieder entfernen.

Für das Selleriepüree die Brühe mit der Milch in einem Topf erhitzen und Sellerie- und Kartoffelwürfel hineingeben. Ein Blatt Backpapier darauflegen und das Gemüse zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren. Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Braune Butter und kalte Butter unterrühren und das Püree mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Mit dem Rehrücken und den Kirschen anrichten.

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Rehrücken
- 800 g Rehrücken (ausgelöst)
- 1 TL Öl
- ½ TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 3 EL roter Portwein
- 70 ml kräftiger Rotwein
- 400 ml Wildfond
- Wildgewürz
- 1 TL Speisesärke
- 1 Knoblauchzehe (halbiert)
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 25 g kalte Butter
- 3 Splitter Zartbitterschokolade

Für die Kirschen
- 1 TL Puderzucker
- 125 g Herzkirschen (entsteint, halbiert)
- ¼ Zimtrinde
- 3 cm Vanilleschote
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 3 EL roter Portwein

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 06345-2723 · FAX 06345-7621 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

Weinempfehlung

Cuvée Marlene

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft