

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Rehrücken im Ganzen mit Rotkraut, Sellerie-Walnuss-Creme und Maroni

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Rehrücken (im Ganzen), Salz, Pfeffer, Öl zum Braten.

Für das Kraut 1 Kopf Rotkraut (in Streifen geschnitten), 3 Zwiebeln (geschält und in Streifen geschnitten), 2 EL Zucker, 250 ml Rotwein, 125 ml Orangensaft, 1 kleine Kartoffel (geschält und roh), 3 EL Preiselbeeren, 2 EL Honig, 1/2 EL Stärkemehl, 1 Zimtstange, 1 TL Gewürznelken.

Für die Selleriecreme: 1/2 Knolle Sellerie (geschält und in Würfel geschnitten), 125 ml Milch, 80 g kalte Butter, 30 g Walnüsse.

Für die Maroni: 80 g Maroni (geschält), 250 ml Rotwein, 2 EL Zucker.

Zubereitung

Das Rotkraut in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, dem Orangensaft sowie den Preiselbeeren gut vermischen. Zimtstange und Nelken zugeben und über Nacht marinieren. Den Zucker in einem geräumigen Topf karamellisieren. Zwei in Streifen geschnittenen Zwiebel zugeben und kurz anschwitzen.

Mariniertes Rotkraut inklusive Flüssigkeit zugießen und das Kraut bei mäßiger Hitze in ca. 40 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Honig mit dem Stärkemehl verrühren und das Rotkraut damit binden, sodass es einen schönen Glanz bekommt.

Die Selleriewürfel in gut gesalzenem Wasser mit der Milch weich kochen und anschließend in der Küchenmaschine pürieren. Nach und nach kalte Butterflocken zugeben, bis das Selleriepüree die gewünschte Konsistenz aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die grob gehackten Walnüsse kurz rösten und unter das Selleriepüree rühren.

Den Rotwein mit dem Zucker stark einkochen und die geschälten Maroni beigegeben. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in einer großen Pfanne in etwas Öl auf den Rückenseiten anbraten, wenden und im Rohr bei 180 °C in ca. 20 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten.

Nach dem Braten kurz rasten lassen, dann vorsichtig von den Knochen lösen bzw. tranchieren.

Die Rehrückenstücke mit Rotkraut, Sellerie-Walnuss-Creme und Maroni auf Tellern anrichten.