

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Gebeiztes Reh, Ofensellerie, Haselnuss

2 Stunden (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Rehrücken (ohne Fasern und Häutchen, gut zugeputzt).

Für die Beize: 15 g schwarzer Pfeffer (ganze Körner), 30 g Wacholderbeeren, 2 g Muskatblüte, 50 g Korianderkörner, 5 g Gewürznelken, 3 Lorbeerblätter; 25 g Salz, 25 g Zucker.

Für den Ofensellerie: 1 mittelgroße Knolle Sellerie, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, Gemüsefond, Salz, Haselnussöl.

Für die Ofenselleriecreme: die zweite Hälfte des Ofenselleries, 100 ml Obers, Salz, Muskatnuss.

Für den Haselnusskrokant: 100 g Haselnüsse (geschält), 3 EL Zucker

Für die Selleriecreme: 4 Stangen Stangensellerie, 1 EL Apfelessig, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Beize Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Muskatblüte, Korianderkörner, Gewürznelken und Lorbeerblätter in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten. Die Gewürzmischung mit Salz und Zucker vermischen und in einem Küchencutter fein mixen.

Das Rehfleisch großzügig mit der Würze einreiben und in einem Plastikbeutel vakuumieren oder in Klarsichtfolie straff einwickeln. Mindestens 3 Tage kühl lagern. Die restliche Würze in einem gut verschlossenen Glas trocken aufbewahren.

Für den Ofensellerie die Sellerieknolle schälen und anschließend mit der Butter, Salz und Pfeffer einreiben. Auf ein Blech legen und im Rohr bei 170 °C etwa 1 ½ Stunden backen. Garung mit der Gabelprobe (einstechen) überprüfen. Aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Sellerieknolle in kleine Würfel schneiden und anschließend mit Gemüsefond, Salz und Haselnussöl erwärmen.

Für die Ofenselleriecreme die zweite Hälfte des Ofenselleries grob würfeln und mit etwas Wasser und Obers in einem Topf kurz köcheln lassen. Danach zu einer feinen Creme mixen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Krokant den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Haselnüsse dazugeben und kurz mitrösten. Aus dem Topf auf ein Blech geben und auskühlen lassen. Danach mit dem Mörser leicht zerstoßen oder hacken.

Für die Selleriecreme den Stangensellerie entsaften und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und Apfelessig abschmecken.

Das gebeizte Reh vor dem Servieren mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben aufschneiden. Mit zweierlei Ofensellerie, Haselnusskrokant und Selleriecreme auf Tellern anrichten.