

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Reh mit Selleriepüree, Kirschen & Eierschwammerln

Koch: Töni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für das Selleriepüree

- 1/2 Knollensellerie
- 25ml Obers
- 100ml Milch
- 60g Butter

Für den Rehrücken

- 250g Rehrückenfilet, entfließt
- Salz
- Pfeffer
- Wacholder, gemahlen
- Öl zum Anbraten und für das Fleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zweig Rosmarin

Für die Sauce

- 50g Heidelbeeren
- 10g Butter plus Butter zum Montieren
- 130ml Reh- Wildsauce
- 1 EL Kakao
- 15g Bitterschokolade

Für die Eierschwammerl

- 50g Eierschwammerl
 - Butter zum Anschwitzen
 - Salz
 - Pfeffer
 - Chili
 - Knoblauch
-
- 8 Amarenakirschen, lauwarm

Zubereitung

1. Den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Mit Obers, Milch und 100 ml Wasser kochen, bis er zerfällt und die Flüssigkeit reduziert ist, dann mit dem Mixer und etwas Butter pürieren.

2. Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer, Wacholder würzen und mit etwas Öl einmassieren. Nun auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Umluft 8 – 9 Minuten garen, danach bei 58 °C bis zum Anrichten rasten lassen.

3. Für die Sauce die Heidelbeeren mit Butter aufkochen, mit Wildsauce aufgießen und mit Kakao und gehackter Schokolade verfeinern, mit Butter montieren.

4. Die Eierschwammerl putzen und nach Bedarf klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Schwammerl darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Knoblauch abschmecken.

5. Das Reh in brauner Butter mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarin nochmals scharf anbraten, mit Küchenrolle abtupfen und in gleich große Stücke schneiden. Mit Selleriepüree, Eierschwammerln, Sauce und Kirschen anrichten.