

Rehrücken mit Selleriepüree**Zutaten für 2 Personen**

- zwei Stücke vom Rehrücken (je 200 bis 250 Gramm)
- ein gehäufte Esslöffel Wacholder Beeren
- ein Esslöffel schwarze Pfefferkörner
- zehn Espresso-Bohnen
- Butter, Olivenöl

Für den Sellerie

- 500 Gramm Knollensellerie (geschält gewogen)
- 100 Gramm Kartoffel
- 50 Gramm geriebenen Parmesan
- Salz, weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitung

Für den Rehrücken die Kaffee-Bohnen grob zerstoßen, die Wacholderbeeren leicht anquetschen und den Pfeffer grob mörsern. Mit dieser Mischung das Rehfleisch einreiben und mit Olivenöl einpinseln. Dann die Stücke zum Marinieren 24 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Braten die Gewürze so gut wie möglich vom Rehfleisch entfernen, dann das Rehfleisch salzen und etwas pfeffern. In einer Mischung aus Butter und Olivenöl zusammen mit einem kleinen Teil der Marinier-Gewürzmischung erhitzen. Dann das Fleisch auf beiden Seiten je zwei Minuten sanft braten. Für 20 Minuten in den auf 120 Grad vorgeheizten heißen Ofen stellen.

Den Sellerie in 6 etwa gleichmäßige Stücke schneiden, den längs halbierten Lauch in feine Streifen, die Kartoffel in kleine Würfel. Lauch in der Butter dünsten bis er weich ist, dann die Kartoffeln zwei Minuten mitdünsten, salzen und pfeffern. Nun die Selleriestücke zufügen, kurz mitdünsten und 50 ml Wasser zugießen. Nun den Deckel auflegen und bei niedriger Hitze köcheln, bis der Sellerie ganz weich ist.

Deckel abnehmen, 10 Minuten ausdampfen lassen und zusammen mit dem Parmesan im Mixer pürieren. Noch einmal abschmecken. Rehfleisch auf den Sellerie legen und mit der heißen Öl-Butter beträufeln.

Rezept: Helmut Gote

Guten Appetit!