



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/13

REHRÜCKEN AN KAKAOSAUCE

MIT PFIFFERLINGEN,
KRAUTSTIELEN, WEISSER POLENTA
UND SELLERIEPÜREE

Paul Ullrich AG

REHRÜCKEN AN KAKAOSAUCE

MIT PFIFFERLINGEN, KRAUSTIELEN, WEISSER POLENTA UND SELLERIEPÜREE

DELIKATES WILD

Zutaten für 6 Personen:

1	Rehrücken, circa 1,8 Kilogramm
	Reh- und Kalbsknochen
	Saucengemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerieabschnitte)
5 dl	Rotwein
	Kartoffelstärke
100 g	Venezuela-Kakao oder Schokolade (zum Beispiel von www.felchlin.com/de)
500 g	junge Krautstiele
300 g	Eierschwämmli
250 g	weisse Polenta
1 kg	Knollensellerie
50 g	Butter
2 dl	Rahm
	Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, 2 Eier, etwas Käse, etwas Bratbutter

Zubereitung (circa 2 Stunden)

Weisse Polenta

(Eventuell am Vortag:) Etwa 1,2 Deziliter Wasser aufkochen, 1 Teelöffel Salz begeben. 250 Gramm weisse Polenta einrühren, die Hitze reduzieren und die Polenta unter Rühren bei kleinster Hitze circa 80 Minuten zu einem dicken Brei köcheln. Wenig Rahm, Butter, Käse, Pfeffer, Thymian und 2 Eier darunterühren. In eine Form streichen, erkalten lassen. Kurz vor dem Anrichten in Würfel schneiden, in Polentadunst wenden und anbraten.

Rehrücken

Den Rehrücken vom Metzger auslösen und in 6 gleich grosse Stücke schneiden lassen (130 – 160 Gramm) sowie die Knochen klein hacken lassen.

Aus diesen, ein paar Kalbsknochen und dem kleingeschnittenen Saucengemüse eine Demi-glace zubereiten, und mit Rotwein und Venezuela-Kakao oder Schokolade einkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Kartoffelstärke binden und durch ein Sieb streichen. Die Rehrückenstücke müssen Zimmertemperatur haben. Braten Sie diese scharf an und würzen Sie sie. Daraufhin 2 Minuten im 180° warmen Ofen und danach auf vorgewärmten Tellern bei 50° 5 – 10 Minuten ruhen lassen.

Krautstiele

Kurz im kochenden Salzwasser blanchieren, anschliessend in Butter schwenken und würzen.

Pfifferlinge

In Butter kurz sautieren. – Wichtig: erst im allerletzten Moment salzen, da sie sonst viel Wasser ziehen.

Selleriepüree

Selleriewürfel mit Butter, Rahm und etwas Wasser eine Stunde köcheln lassen, würzen und mit einem Mixer pürieren. Damit das Püree richtig fein wird, durch ein Sieb streichen.

Anrichten wie auf dem Foto.

Guten Appetit!

Rezept von Dominic Lambelet

Restaurant Ackermannshof

St. Johannis-Vorstadt 21, CH-4056 Basel

Telefon +41 61 261 50 22

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen