

## Wege der Genüsse | Rehrückenfilet mit Sichuan-Pfeffer, Sellerie-Püree und sautierten Steinpilzen

---

---

### Zutaten:

- 500 g Rehrückenfilet, sauber pariert
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Sichuan-Pfeffer

### Für die Reh-Sauce:

- 2 kg Rehknochen
- 2 EL Öl
- 250 g Röstgemüse
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Pimentkörner
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Gewürznelke
- Salz
- Pfeffer

### Für das Sellerie-Püree:

- 150 g Sellerie, geschält und gewürfelt
- 50 g kalte Butter
- ½ Zitrone
- 400 ml Wasser
- Salz

### Für die sautierten Steinpilze:

- 300 g Steinpilze, fein gewürfelt
- 100 g Zucchini, fein gewürfelt
- 1 EL Schalottenwürfel
- 1 EL Olivenöl

- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für die Reh-Sauce die Knochen fein hacken und im heißen Öl anbraten. Geputztes Gemüse zufügen und mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein zugießen. Zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen.

Nach dem letzten Einkochen die Knochen mit kaltem Wasser bedecken, aufkochen lassen und abschäumen. Kräuter und Gewürze zufügen und bei milder Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Sauce durch ein feines Sieb oder Tuch passieren und entfetten. Nach Belieben auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren, abschmecken und evtl. abbinden.

Für das Sellerie-Püree 400 ml Wasser mit Zitronensaft und Salz aufkochen. Sellerie hineingeben und weich kochen. Danach das noch gut warme Gemüse mit der kalten Butter fein pürieren. Das Püree durch ein Passiersieb streichen und mit Salz würzig abschmecken.

Steinpilzwürfel mit Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen. Zucchiniwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehrückenfilet salzen und gut mit Sichuan-Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit den Kräutern und 1 zerdrückten Knoblauchzehe anbraten. Im Ofen etwa 5 - 7 Minuten zu Ende braten. Aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort 3 Minuten ruhen lassen.

Zum Anrichten das Sellerie-Püree mit einem Spritzsack auf den Teller dressieren. Steinpilze anlegen, Rehrückenfilet aufschneiden und auf die Steinpilze platzieren. Erhitzte Reh-Sauce mit etwas Butter montieren und angießen.

*Rezept: Temple du Gourmet Neuhütten*

*Quelle: Wege der Genüsse vom 31.07.2011*

*Episode: Der Saar-Hunsrück-Höhenweg*