

# Landfrauenküche | Gebratener Rehrücken im Karotten-Champignon-Mantel mit Petersilienwurzel

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Rehrücken:

- 1 mittelgroßer Rehrücken, ca. 1,5 kg, ausgelöst, mit Knochen
- 150 g Rehfleisch (aus der Keule)
- 150 g Hähnchenbrustfilet
- 400 g braune Champignons
- 2 Kardamomsamen
- 2 Kubebenpfefferkörner
- 1/2 Karotte
- 100 g eisgekühlte Sahne
- 2 Eiweiß
- Salz

### Für den Wildfond:

- Rehknochen vom Rehrücken
- 1 Bund Suppengemüse
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Rosmarin
- 1/2 Liter trockener Rotwein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Für die getrockneten Tomaten:

- 500 g Cocktailtomaten
- 5 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- Fleur de Sel

### Für das Petersilienwurzel-Püree:

- 500 g Petersilienwurzeln
- 500 g Sahne
- 50 g Butter
- Salz
- Muskatnuss, frisch gerieben

## **Zubereitung:**

Am Vortag für die getrockneten Tomaten den Backofen auf 90 °C vorheizen.

Cocktailtomaten waschen. Knoblauch schälen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Tomaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen. Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Tomaten im Backofen ca. 6 – 8 Stunden trocknen lassen.

Für den Rehrücken Kardamomsamen und Kubebenpfefferkörner im Mörser zerstoßen. Karotte putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Hähnchenbrustfilet und Rehfleisch von Fett und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im Tiefkühlfach 5 Minuten anfrieren lassen. Das Fleisch und 1/3 der Sahne im Blitzhacker mixen, bis die Sahne gebunden und die Masse glatt ist. Restliche Sahne und das Eiweiß in 2 Portionen untermixen, bis die Farce glänzt. Mit Salz, Kardamom und Kubebenpfeffer würzen. Karottenwürfel unterheben.

Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen.

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Lage Frischhaltefolie (ca. 60 x 30 cm) auf die Arbeitsfläche legen und die Fleischmasse 1 cm dick daraufstreichen. Pilze dachziegelartig auf die Farce legen und mit einem Bogen Frischhaltefolie bedecken. Die beiden Folien vorsichtig wenden, sodass die Pilze zur Arbeitsplatte zeigen. Die obere Folie abziehen und den Rehrücken mittig auf die Farce legen. Mit der Folie zu einer Rolle einschlagen und die überstehende Folie an den Enden fest zusammendrehen. Das Fleisch auf ein Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde bei 60 °C Kerntemperatur rosa garen.

Für den Wildfond die Knochen klein hacken und waschen. Suppengemüse putzen und schälen bzw. waschen. In 2 cm große Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Knochen, Gemüse und Kräuter in einem Topf mit etwas Wasser und Wein gerade bedecken, aufkochen und bei mittlerer Hitze sämig einköcheln lassen. Restlichen Wein auf 2 x und nach Belieben etwas Wasser hinzufügen, jeweils einköcheln lassen. Den Fond in ein feines Sieb abgießen und noch mal auf ca. 1/2 Liter einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree die Petersilienwurzeln putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen und die Würfel darin andünsten. Sahne aufgießen, bis die Petersilienwurzeln bedeckt sind. Im offenen Topf weich garen. Anschließend mit dem Stabmixer pürieren und restliche Butter untermixen. Mit Salz und Muskat würzen.

Rehrücken in Scheiben schneiden und mit ein paar getrockneten Tomaten, dem Petersilienwurzel-Püree und Wildfond servieren.

*Rezept: Simone Stahl*

*Quelle: Landfrauenküche vom 23.09.2011*

