

# die **mit KOCH** **SHOW**



**REHRÜCKEN IM  
TRAMEZZINIMANTEL MIT  
BIRNEN-SELLERIERAGOUT**

PRÄSENTIERT VON:

Kastenmeiers

**REWE**  
KÖCKERITZ

**KÜCHEN**  
ZENTRUM  
DRESDEN GmbH

# REHRÜCKEN IM TRAMEZZINIMANTEL MIT BIRNEN-SELLERIERAGOUT

## ZUTATEN

600 g Rehrücken, geputzt  
500 g Waldpilze  
3 Stk. Tafelbirnen (fest)  
1 Stk. Knollensellerie  
5 Wacholderbeeren  
1 Glas Wildpreiselbeeren  
1 Pck. Tramezzinibrot  
125 ml Rotwein trocken

1 gr. Zwiebel  
Pfefferkörner und Salz  
250 ml Wildfond  
125 ml Rahm  
2 EL Gin  
glatte Petersilie

## ZUBEREITUNG

Tramezzini ausbreiten und mithilfe eines Nudelholzes platt ausrollen. Mit Wildpreiselbeeren bestreichen und beiseitestellen. Das Reh in 4 gleich große Stücke teilen, auf dem Tramezzini verteilen und mit Frischhaltefolie zu einer festen Rolle formen, anschließend kaltstellen. Die Zwiebel fein würfeln. Zusammen mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und ca. 10 min kochen lassen. Die Wacholdersauce durch ein Sieb gießen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schlagsahne und Gin verfeinern. Sellerie und Birnen in Würfel ca. 1x1 cm schneiden und beides in Salzwasser kurz blanchieren. Das Reh aus der Folie nehmen und mit geklärter Butter von allen Seiten bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 10 min backen. Währenddessen Sellerie, Birnen und Pilze in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und mit dem Wacholderjus ablöschen. Das Reh mit dem Ragout anrichten.

**Wir wünschen guten Appetit!**

**ANMELDUNG:** [dresden-fernsehen.de/mitkochshow](http://dresden-fernsehen.de/mitkochshow)



**MO 19.30 UHR**  
**DI 23.00 UHR**  
**MI 21.30 UHR**  
**DO 18.30 UHR**  
**FR 23.00 UHR**