



Rehrücken im Tramezzini-Mantel mit Rotweinbirne und Sellerieragout

Zutaten:

600g Rehrücken fertig geputzt
500g Waldpilze
3 feste Tafelbirnen
1 Knollensellerie
5 Wacholderbeeren
1 Glas Wildpreiselbeeren
1 Packung Tramezzinibrot
125 ml Rotwein trocken
1 große Zwiebel
Pfefferkörner / Salz
250 ml Wildfond
125 ml Rahm
2 EL Gin



Zubereitung:

Tramezzini ausbreiten und mit Hilfe von einem Nudelholz platt ausrollen. Mit Wildpreiselbeeren bestreichen und beiseite stellen.

Das Reh in 4 gleich große Stücke teilen, auf dem Tramezzini verteilen und mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer festen Rolle formen, anschließend kaltstellen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Wild-Grundfond auffüllen, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Wacholdersauce durch ein Sieb gießen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Schlagsahne und Wacholderschnaps oder Gin unterrühren.

Sellerie und Birnen in ca. 1x1cm große Würfel schneiden und beides 30 Sekunden lang in Salzwasser blanchieren. Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Das Reh aus der Folie nehmen und mit geklärter Butter von allen Seiten bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 10 Minuten backen.

Währenddessen Sellerie, Birnen und Pilze in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und glatter Petersilie würzen und mit Wacholderjus ablöschen.

Ragout auf einen Teller geben, das Reh aus der Folie nehmen, aufschneiden und auf dem Ragout anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPA LAIS

Taschenberg 3 · 01067 Dresden
0351.48484801 · www.kastenmeiers.de