



Rehrücken im Tramezzinimantel mit Birnen-Sellerieragout

Zutaten:

600 g Rehrücken, fertig 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 Sahne
2 EL Gin
glatte Petersilie



Zubereitung:

Tramezzini ausbreiten und mithilfe von einem Nudelholz 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 Minuten 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!

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

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