



BERSTECHEER

Gratinierter Rehrücken

Zutaten (für 4 Personen)

100g Nüsse (z.B. Walnuss- und/oder Haselnusskerne)
3 EL Zucker
50g schwarze Oliven (ohne Stein)
2 EL weiche Butter
1 EL gehackter Rosmarin
300 g Knollensellerie
4 Birnen
100 g Sahne
Salz
300 ml Glühwein (oder fruchtiger Rotwein)
1 Msp. Lebkuchengewürz
2 EL Butter
600 g Rehrücken (ausgelöst)

Zubereitung

Nüsse mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren, abkühlen lassen und mit dem Messer fein hacken. Die Oliven ebenfalls hacken. Butter mit dem Nusskrokant, den Oliven und dem Rosmarin verkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier ½ cm dick ausrollen und kühl stellen. Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Siebeinsatz mit etwas Wasser zugedeckt etwa 20 Minuten dämpfen. Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in Spalten schneiden und 4 Minuten mit dem Sellerie in einem Siebeinsatz mitgaren. Die Hälfte der Birnen mit dem Sellerie und der Sahne pürieren. Das Püree mit Salz würzen. Wein, restlichen Zucker und Lebkuchengewürz sirupartig einkochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin rundum anbraten. Mit Sirup bestreichen und zuerst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln. In heißem, nicht kochendem Wasser 10 bis 14 Minuten garziehen. Backofengrill einschalten. Rehrücken aus den Folienwickeln nehmen, die Krokantbutter in Stücke schneiden und auf Rehrücken verteilen. Unter dem Backofengrill gratinieren. Das Selleriepüree zugedeckt bei 100°C im Backofen 3 bis 4 Minuten erwärmen. Rehrücken in acht gleich große Stücke teilen und mit Selleriepüree anrichten. Mit restlichen Birnenspalten und nach Belieben mit Rosmarin garniert und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de