Rosa gebratener Rehrücken mit Selleriepüree und Blaukraut

1/5 Rehrücken

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

800 G	Rehrücken
4 EL	Rehgewürz
8 EL	Butter
	Kräuter

Zubereitung

1. Den Rehrücken mit Rehgewürz würzen
   und in 2 EL Butter goldbraun anbraten.
2. Dann in Folie wickeln, Kräuter wie Rosmarin und Thymian beigeben.
3. Einwickeln und bei 150 ° C Heißluft im Backofen 15 Minuten ziehen lassen.
4. Herausnehmen und bei Zimmertemperatur etwa 10 Minuten ruhen lassen.
5. Vor dem Servieren die restliche Butter zerlassen
   und den Rehrücken salzen noch kurz darin mit Kräutern schwenken.
6. Den Rehrücken mit dem Selleriepüree und dem Rotkraut anrichten.
7. Mit Petersilienöl und Kräuterzweige dekorieren.

SEMINAR BÄUERINNEN

Rosa gebratener Rehrücken mit Selleriepüree und Blaukraut

2/5 Rehgewürz

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

10 G	schwarze Pfefferkörner
20 G	Pimentkörner
10 G	Wacholderbeeren
20 G	Koriandersamen
10 G	Zitronenpfeffer

Zubereitung

1. Alles kurz anrösten und dann mixen.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/5 Selleriepüree

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

1	Zwiebel
20 G	Butter
600 G	Sellerie
1-2	Kartoffeln
300 ML	Gemüsefond
100 G	Schlagobers
30 G	kalte Butter zum Verfeinern

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen.
2. Sellerie und Kartoffel schälen, würfeln und dazugeben.
3. Mit Gemüsefond aufgießen, abschmecken und zugedeckt weich dünsten.
4. Deckel herunter nehmen und die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen.
5. Schlagobers unterrühren und alles pürieren.
6. Abschmecken. Mit kalter Butter verfeinern.

4/5 Blaukraut

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

300 G	Blaukraut
1	Zwiebel
1 EL	Zucker
	Rotwein
	frisch gepresster Orangensaft
NACH BELIEBEN	Kochschoko, Zimt, oder Preiselbeermarmelade
2-3	Äpfel
	Salz

Zubereitung

1. Rotkraut fein schneiden, Zwiebel würfeln, anschwitzen.
2. Den Zucker karamellisieren.
3. Das Rotkraut dazugeben, gut durchmischen und mit Rotwein und Orangensaft ablöschen und etwas Wasser aufgießen.
4. Die geschälten, fein geriebenen Äpfel dazu geben und salzen.
5. Ca. 1/2 Stunde köcheln, öfters umrühren, bei Bedarf aufgießen.
6. Zum Schluss je nach Geschmack mit Kochschokolade, Zimt oder Preiselbeermarmelade abschmecken.

5/5 Petersilienöl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Herbst Weihnachten



Zutaten

- Petersilie
- Öl

Zubereitung

1. Petersilie mit dem Öl kräftig zu einer sämigen Masse mixen.