

# Rehrücken auf Selleriepüree

## Wintergemüse, Aprikosenbrot und Wildjus



### Zutaten und Zubereitung

---

#### Selleriepüree

1 Knolle Sellerie, 200 ml Sahne, 1 TL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Stücke in der Sahne mit den Gewürzen weichkochen. Die Butter getrennt in einem Topf zu einer Nussbutter ziehen lassen und unter die Selleriemasse geben. Alles zusammen zu einem Püree mixen.

#### Wildjus

1 kg Rehknochen, 4 EL Öl, 600 g Röstgemüse, 500 ml Rotwein, 1 TL Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 3 l Wasser, Salz und Pfeffer, Rosmarin und Thymian

Die Knochen mit Pflanzenöl scharf anrösten. Das Wurzelgemüse in Stücke schneiden und dazugeben. Später das Tomatenmark hinzufügen und tomatisieren. Die Gewürze hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Immer wieder reduzieren lassen (ca. 6 Stunden) und später durchsieben.



### **Wintergemüse**

Rosenkohl und Schwarzwurzeln putzen und auf Biss blanchieren. Anschließend in Butter mit Zucker, Salz, Muskat schwenken.

### **Rehrücken**

kurz anbraten und für 8 Minuten bei 150 Grad in den Ofen.

### **Aprikosenbrot**

340 g Mehl, 500 g Äpfel, 100 g Aprikosen, getrocknet, 40 g Hefe, 90 g Rosinen, 90 g Haselnüsse, 70 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 50 ml Milch

Die Zutaten zusammenrühren und ca. 3 Stunden aufgehen lassen. Später ca. 35 Minuten bei 160 Grad backen.