

1. Hauptgang: *Rehrücken im Speckmantel mit Selleriepüree und Gewürzbrot* **von Andreas Caminada**

Zutaten für vier Personen

Geflügelfarce:

1 Hähnchenbrust, gewürfelt und leicht angefroren
100 g Sahne
 Pfeffer
 Salz

Rehrücken:

500 g Rehrücken, ausgelöst
6 - 8 Scheiben Speck, hauchdünn
4 – 5 EL Bratbutter
2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 dl Cassislikör
5 dl Wildfond
 Pfeffer
 Salz



Gewürzbrot:

2 Scheiben Toastbrot
1 EL Marmelade
 Lebkuchengewürz
 Butter
 Pfeffer
 Salz

Selleriepüree:

1 Knolle Sellerie
 Butter
 Rahm
 Pfeffer
 Salz

Zubereitung

Geflügelfarce:

Die Hähnchenbrustwürfel mit der Sahne und etwas Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer feinen Masse aufmischen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Vom Rehrücken die Silberhäutchen entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauf legen und straff einrollen. Das Fleisch in der Bratbutter mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin rundum drei bis vier Minuten anbraten, dabei fleißig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch gießen. Danach fünf Minuten in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen garen. An einem warmen Ort zehn Minuten ruhen lassen. Den Bratansatz mit dem Likör und

Wildfond ablöschen und einkochen, bis sich die Soße bindet. Durch ein Sieb in eine neue Pfanne gießen und warm stellen.

Gewürzbrot:

Die Toastbrote halbieren, mit Marmelade bestreichen und mit etwas Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. In Würfel schneiden und in einer Teflonpfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Selleriepüree:

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ganz weich köcheln und kurz ausdämpfen lassen. Danach in einer Küchenmaschine mit Butter und etwas Sahne fein pürieren. In einen Topf geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten.

Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Selleriepüree, der Soße und den Gewürzbrotwürfelchen anrichten.

Idee: Andreas Caminada