

## Rezept

# Rehnüsschen mit Selleriegratin und Preiselbeeren

Ein Rezept von Rehnüsschen mit Selleriegratin und Preiselbeeren, am 28.03.2025

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>2</b> Rehnüsschen (aus der Keule, à 250 g),<br>küchenfertig pariert (von Sehnen befreien<br>lassen) | <b>2-3 Zweige</b> Thymian                    |
|  | <b>4</b> Prisen gemahlenes Wildgewürz        |
|  | Salz   |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle  | <b>2 EL</b> Rapsöl                           |
| <b>250 g</b> Rosenkohl   | <b>1 EL</b> Butter                           |
| <b>200 g</b> Knollensellerie   | <b>400 g</b> Kartoffeln, mehligkochend       |
| <b>100 ml</b> Gemüsebrühe  | <b>150 g</b> Sahne                           |
| frisch geriebene Muskatnuss  | <b>60 g</b> geriebener Käse, z.B. Emmentaler |
| <b>3 EL</b> Sahne zum Beträufeln   | <b>40 g</b> frische oder TK-Preiselbeeren    |
| <b>50 ml</b> Preiselbeersaft (Direktsaft aus dem<br>Reformhaus)  | <b>50 ml</b> roter Portwein                  |
| <b>1 Prise</b> Johannisbrotkernmehl (Reformhaus)   | <b>1 EL</b> Zucker                           |
|  | Küchengarn                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Mit Küchengarn so binden, dass das Fleisch beim Braten in Form bleibt.
2. Thymian waschen und trocken schütteln. 1 Zweig zur Dekoration beiseitelegen. Das Fleisch mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer ringsherum würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch und 2 Zweige Thymian hineinlegen, 1 Min. braten, wenden und ringsherum weitere 2 Min. braten. Das Fleisch mit dem Thymian auf das Ofengitter (Mitte) legen, ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben und die Rehnüsschen in etwa 50 Min. rosa garen.
3. Inzwischen den Sellerie und die Kartoffeln gründlich waschen und schälen, jeweils der Länge nach halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Gemüsebrühe und Sahne in einen Topf (24 cm Ø) geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und aufkochen lassen. Abdecken, bei geringer Hitze 15 Min. garen und währenddessen mehrmals umrühren.
4. Den Rosenkohl waschen, putzen, die Enden abschneiden und die Rosenkohlblätter Blatt für Blatt ablösen. Die Blätter in kochendes Salzwasser geben und etwa 7 Min. garen. In ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

5. Frische Preiselbeeren waschen und verlesen. Preiselbeersaft, Portwein und Zucker in einem kleinen Topf (18 cm Ø) zum Kochen bringen und in 2 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Preiselbeeren und Johannisbrotkernmehl einstreuen, 2 Min. köcheln lassen und vom Herd nehmen.

---

6. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Den Ofen auf Grillfunktion stellen. Selleriegemüse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die ofenfeste Form geben, mit Käse bestreuen und 3 EL Sahne beträufeln. Im Ofen (Mitte) in etwa 6 Min. goldbraun überbacken.

---

7. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Rehnüsschen darin etwa 1 Min. nachbraten und immer wieder mit der Butter beträufeln. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den Rosenkohl in der gleichen Pfanne 1 Min. lang erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehnüsschen in dünne Scheiben schneiden, mit Preiselbeeren und Rosenkohl auf Tellern anrichten, dem beiseitegelegten Thymian garnieren und mit dem Selleriegratin servieren.