

Rezept

Rehrückenfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Ein Rezept von Rehrückenfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree, am 28.06.2026

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	300 g Knollensellerie
200 g Rosenkohl	150 ml Milch
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Butter	6 Wacholderbeeren
2 Rehrückenfilets (à ca. 50 g)	Pfeffer
30 g Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	50 ml Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
50 ml Weinbrand (oder Wildfond)	200 ml Wildfond (aus dem Glas)
1 TL Speisestärke	50 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, würfeln, in einen Dämpfeinsatz geben und in einem Topf mit etwas kochendem Wasser zugedeckt über dem Dampf in ca. 30 Min. weich garen.
2. Den Rosenkohl putzen, waschen, die Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Min. blanchieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen. Die Kartoffeln und den Sellerie durch die Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Zuerst 70 g Butter, dann die Milch unterrühren. Das Püree warm halten.
4. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Die Wacholderbeeren im Mörser leicht zerdrücken. Die Rehrückenfilets salzen und pfeffern.
5. Das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin rundum mit Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und im Ofen 15-20 Min. ruhen lassen.
6. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Madeira und Weinbrand ablöschen. Den Wildfond dazugießen und alles offen 6-8 Min. einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unterrühren, die Sauce einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. 30 g Butter in einer Pfanne zerlassen, die Rosenkohlblätter darin 1-2 Min. schwenken, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter das Kartoffelpüree ziehen.
-
8. Die Rehrückenfilets aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Das Fleisch mit den Rosenkohlblättern, dem Püree und der Sauce auf Tellern anrichten.