



ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM NATIONALPARKREH MIT SCHWAMMERL

Rezept für 4 Personen

- 1 Stk. Rehrücken
- Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder

Den Rehrücken auf beiden scharf anbraten, würzen und bei 90 Grad ins Backrohr geben. Kerntemperatur sollte ca. bei 55 Grad sein.

Selleriecreme

- 1 Stk. Knollensellerie
- 150 g Butter
- 1 Zwiebel
- ¼ l Obers, ¼ l Weißwein
- 1/4l Gemüsefond oder Suppe
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den geschälten und gewürfelten Sellerie mit den fein geschnittenen Zwiebel in Butter ohne Farbe andünsten, mit Weißwein ablöschen. Den Wein verkochen lassen und mit den restlichen Flüssigkeiten aufgießen. Den Sellerie so lange köcheln lassen bis er weich ist.

Danach mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schwammerl mit hoher Temperatur in einer Pfanne anbraten, mit Zwiebel, Knoblauch und frischen Kräuter abschmecken.



**Gutes gelingen
wünscht Ihnen**

Christof Schernthaner