

## Rehrücken mit Selleriepüree

Zutaten für 4 Personen:  
Für das Selleriepüree

1 Knolle Sellerie ca. 400g  
Saft von der Zitrone  
Salz, Zucker  
Sahne, Butter je nach Geschmack Muskatnuss gemahlen

für die Soße  
0,3l Wildfond  
3 cl Cognac  
2 EL Preiselbeeren  
0,1l Creme Double  
35g Zartbitterschokolade

für die Rehmedaillons  
800g Rehrücken ausgelöst, zugeputzt ohne Silberhaut  
2EL Öl  
30g Butter  
Salz, Pfeffer  
frischer Thymian  
5 Wacholderbeeren

Zubereitung für das Püree:

Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Mit Zitronensaft im Salzwasser weich kochen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. In einen Topf geben und mit Salz und Zucker würzen, Butter unterrühren. Bei schwacher Hitze Sahne und Butter dazugeben.

Zubereitung für die Soße:

Wildfond, Cognac, Preiselbeeren auf die Hälfte einkochen lassen. Creme double dazugeben und einkochen lassen bis sie etwas dickflüssig wird, durch ein Sieb passieren. Zum Schluss die geriebenen Schokolade unterrühren.

Zubereitung für das Reh:

Ofen vorheizen!!

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und den Rehrücken anbraten auf beiden Seiten ca. 2 Min. Anschließend Butter, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben und ca. 20-25 Min. in den Backofen bei 78°C geben.

## Carpaccio vom südtiroler Speck mit Champignons

Rezept für 4 Personen:

300g südtiroler Speck dünn geschnitten vom Metzger, zwischen den Scheiben Plastik legen lassen das es nicht zusammenklebt

1 Zitrone

120g Parmesan gehobelt

80g Walnüsse

8 EL Olivenöl

200g Champignons

Zubereitung:

Scheiben vom südtiroler Speck auf den Teller geben und mit Zitronensaft beträufeln.

Mit Salz und Pfeffer würzen, 2 EL Olivenöl verteilen, Parmesan draufgeben

Pilze vierteln in Butter braten und würzen, anschließend auf das Carpaccio geben. Dazu servieren wir Steinleitner Baguette