

Autor: Marius Tim Schlatter



Zutaten

Für 1 Person

Rehmedaillon (Sous Vide):

200 g Rehrücken
Rosmarin
Thymian
Knoblauch
20g Geklärte Butter

Studentenfutter:

Nüsse (z.B. Walnüsse, Pekannüsse, Pistazien)
Getrocknete Früchte (z.B. Rosinen, Aprikosen)
Pflaumen

Sellerieecken (Sous Vide):

60 g Sellerie
10 g Geklärte Butter
Öl

Selleriepüree (Sous vide):

100 g Sellerie
20 ml Sahne
Salz

Selleriechip:

1 kleine Sellerie-Knolle

Eingelegte Birne (Sous vide):

1 halbe Gaishirtle Birne
50 ml Birnensaft
Vanille
Thymian

Zubereitung

Rehmedaillon (Sous Vide):

Rehrücken in Medaillons schneiden. Mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und geklärter Butter vakuumieren. Bei 62 °C im Wasserbad des **fusionchef** 8 Minuten Sous Vide garen. Scharf anbraten.

Studentenfutter:

Nüsse, getrocknete Früchte, Pflaumen fein würfeln und mischen.

Sellerieecken (Sous Vide):

Sellerie schälen und mit geklärter Butter vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 85 °C für 12 Minuten Sous Vide garen. Sellerie in Ecken schneiden und in Öl frittieren.

Selleriepüree (Sous Vide):

Geschälte Sellerie, Milch und Salz vakuumieren. Bei 85 °C im Wasserbad des **fusionchef** 1 Stunde Sous Vide garen. Mit der Sahne vermischen und im Topf solange einkochen, bis eine püreeartige Konsistenz entsteht. Salzen, fein kutttern und abpassieren.

Selleriechip:

Sellerie waschen, mit der Schale in dünne Scheiben schneiden und frittieren.

Eingelegte Birne (Sous Vide):

Gaishirtle Birne mit Birnensaft, Vanille und Thymian vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 85 °C für 8 min Sous Vide garen.

Anrichten:

Rehrücken Medaillons zusammen mit den Sellerievarianten, dem Studentenfutter und der Birne anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Marius Tim Schlatter zur Verfügung gestellt. Foto: ©Walter Bauhofer