

**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 kuttern 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