

Autor: Andreas Tuffentsammer

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Garzeit: 35 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Selleriepüree:

300 g Sellerie

25 g Butter

25 ml Sahne

1 Ei Himbeeressig

1 Zitrone

Meersalz Pfeffer Muskat

Maronenknusper:

100 g Maronen gekocht

50 g Eiweiß

25 g Mehl

25 g Butter flüssig

Etwas Meersalz

Knusperfüllung (Sous Vide):

50 g Knollensellerie

50 g Blutwurst

50 g Maronen gekocht

20 g Selleriepüree

Hirsch (Sous Vide):

500 g Hirschrücken

20 g natives Rapsöl

Meersalz, Pfeffer, angestoßene

Pimentkörner

Blutwurstjus:

200 ml Wildjus

80 g Blutwurst

Zubereitung

Selleriepüree:

Den Sellerie in gesalzenem Wasser mit etwas Zitrone weich kochen, ausdampfen lassen und noch heiß mit der Butter und der Sahne fein pürieren. Mit Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Maronenknusper:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse mixen und eine halbe Stunde kalt stellen. Dünn auf einer Backmatte auftragen und bei 160 °C im Backofen 5 Minuten backen und zügig um einen runden Gegenstand legen, bis das Röllchen ausgekühlt ist. Trocken lagern.

Knusperfüllung (Sous Vide):

Maronen, Sellerie und Blutwurst in feine Würfel schneiden. Den Sellerie vakuumieren und bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** ca. 5 Minuten Sous Vide garen. Die Maronenwürfel mit etwas Butter in der Pfanne knusprig braten und kurz vor Ende die Blutwurst mit in die Pfanne geben und einmal durchschwenken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Selleriepüree verrühren. Dann in einen Spritzbeutel füllen und bis zum servieren warm halten.

Blutwurstjus:

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, dann mit Jus ablöschen und das ganze mit dem Stabmixer mixen. 15 Minuten stehen lassen, bis die gemixte Soße sich gesetzt hat.

Hirsch (Sous Vide):

Die angestoßenen Pimentkörner im Rapsöl leicht erhitzen und mit dem Hirsch in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Bei 61 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 35 Minuten garen. Aus dem Vakuumbeutel nehmen und mit Salz würzen. In einer heißen Pfanne bräunen und aufschneiden.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Andreas Tuffentsammer zur Verfügung gestellt.