

Sous Vide Rehrücken im Kräuter – Bergpfeffermantel

Autor: Karlheinz Hauser
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Garzeit: 1 Stunde 15 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Selleriemousseline:

1 Knollensellerie
100 ml Milch
40 g Nussbutter
100 ml flüssige Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Semmelschnitte (Sous Vide):

350 trocknes Brot
600 ml heiße Milch
1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, sautierte Schalottenbrunoise

Kräuter-Bergpfeffermantel:

1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Kerbel
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
2 El Steak Blockpfeffer
2 El Bergpfeffer
50 ml Hojiblanca Olivenöl

Rehrücken (Sous Vide):

1 Rehrücken, 1,8 kg

Zubereitung

Selleriemousseline:

Den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und in Wasser mit Milch weich kochen und dann abgießen.

Etwas Sahne reduzieren, den Sellerie wieder hinzugeben und abschmecken. Mit Nussbutter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ganz fein mixen.

Semmelschnitte (Sous Vide):

Das getrocknete Brot in Würfel schneiden, die Milch nebenbei erhitzen und dann über das Brot, mit den sautierten Schalottenbrunoise geben. Die Masse gut miteinander verkneten. Eine halbe Stunde ziehen lassen, dann die Eier und die Gewürze zugeben und abschmecken.

Danach in ein Tuch einrollen und im 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** ca. 60 Minuten Sous Vide garen.

In Scheiben schneiden und in der Pfanne noch mal kurz von jeder Seite anbraten.

Kräuter – Bergpfeffermantel:

Die Kräuter fein hacken und mit den beiden Pfeffersorten mischen.

Rehrücken (Sous Vide):

Den Rehrücken parieren und in 150 g Stücke schneiden. Den portionierten Rehrücken leicht durch Olivenöl drehen und danach in der Kräuter – Bergpfeffermischung wälzen. Dann in eine Klarsichtfolie rund einrollen.

Für ca. 15 min in das Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** geben. Mit einem Kerntemperaturfühler kontrollieren. Im Kern sollte das Reh 56 °C haben.

Anrichten:

Die Semmelschnitte von beiden Seiten kurz anbraten und in die Mitte des Tellers legen. Mit der Selleriemousseline eine Nocke machen und links und rechts von der Semmelschnitte setzen.

Die geputzten Steinpilze vorsichtig in etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Rosmarin und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Reh kurz in schäumender Butter nachbraten und mit Salz würzen. Dann in 2 Stücke schneiden und auf die Semmelschnitte legen.

Sous Vide Rehrücken im Kräuter – Bergpfeffermantel

Die Jus leicht an die Semmelschnitte annappieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Karlheinz Hauser zur Verfügung gestellt.