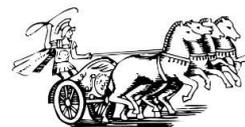


## Rehrücken mit Kartoffel-Selleriepüree und Feldsalat in Granatapfel-Dressing dazu unser Engehöller Bernstein Spätburgunder

WEINGUT  
**LANIUS-KNAB**



OBERWESEL

Schnell zubereitet und trotzdem hochwertig und lecker ist dieses Gericht und alle Aromen des trockenen Spätburgunders kommen bestens zur Geltung.

Den Rehrücken von allen Seiten in etwas Fett anbraten und dann bei 100° Umluft in den Ofen stellen. Ich verwende dabei ein Fleischthermometer mit Temperaturalarm, denn die Herausforderung bei dem mageren Wildfleisch ist der Garpunkt. Da ich das Fleisch medium servieren möchte, dürfen die Filets bis zu einer Kerntemperatur von 58° im Ofen bleiben. Dann herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 8 Min. ruhen lassen. In den Bratensatz gebe ich eine fein gewürfelte Schalotte. Etwas Tomatenmark dazugeben und wenn die Schalotte glasig gedünstet ist, lösche ich mit etwas Rotwein und Wasser ab. Köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und Rotweingelee abschmecken. Das gibt eine simple und schnelle Sauce

Als Beilage mache ich dazu ein Kartoffel-Selleriepüree. Die Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Ebenso den Sellerie putzen, schälen und würfeln. Beides gemeinsam weichkochen. Die Milch erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die gekochten Kartoffel- und Selleriewürfel in die warme Milch pressen und cremig rühren, mit Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Für das Dressing verquirle ich Traubenkernöl und Balsamicoessig mit Granatapfelcrema, alternativ kann man hier auch Grenadinesirup nehmen. Dann sollte man aber im Anschluss lieber Wasser statt Saft zugeben, da das Dressing sonst zu süß wird. Mit Rotweingelee, Honigsenf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Granatapfel ein paar Mal über die Arbeitsfläche rollen, damit die Kerne sich leichter lösen, halbieren und über einer Schüssel die Kerne herausklopfen, eventuell mit einem Löffel nachhelfen. Aber Vorsicht: der Saft färbt stark. Die Granatapfelkerne gebe ich vorm Servieren über den Salat.

### **Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!**

#### Zutaten für 4 Personen:

Rehrücken ausgelöst, ca. 1 kg

1 Schalotte

1 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein

Für das Püree:

700 g Kartoffeln

ca. 400 g Sellerie

250 ml Milch

100 g Butter

Salz und Muskat

1 Schale Feldsalat

Für das Dressing:

3 EL Traubenkernöl

2 EL Balsamicoessig

1 EL Granatapfelcrema

Alternativ 1 EL Grenadine

½ TL Honigsenf

1 TL Rotweingelee

50 ml Wasser oder Traubensaft (rot)

Salz und Pfeffer

1 kleiner Granatapfel