

Rehkeule mit Sellerie-Pfifferling-Gemüse – ein Rezept von Herbert Hintner



Rehfleisch ist sehr mager und eiweißreich, dadurch wird es meist gut vertragen. Achten Sie beim Kauf des Fleisches auf die typische dunkle Farbe, es darf jedoch nicht schwärzlich schimmern oder gar unangenehm riechen. Dieses Fleisch erfüllt alle Kriterien einer nachhaltigen Nutzung. Und denken Sie bitte daran, durch den sicheren Schuss in seinem Lebensraum bleibt diesem Lebewesen der Stress durch den Transport zum und im Schlachthaus erspart! Mit anderen Worten, Tierschutz und Fleischkonsum sind hier im Einklang!

Zutaten für 4 Personen:

Für das Reh:



600 g ausgelöstes Rehfleisch von der Keule
1 Knoblauchzehe

1 Rosmarinzweig
5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer
Olivenöl (ca. 2 EL)

Für das Sellerie-Pfifferling-Gemüse:

400 g Knollensellerie
200 g Pfifferlinge
Salz, Pfeffer
Olivenöl (ca. 2 EL)

Außerdem:

100 g geschmorte Zwiebeln (s. [Basisrezept](#))
40 g verschiedene Kräuter (Rosmarin, Melisse, Minze, Salbei, Thymian, Petersilie fein geschnitten)

Tipps von Herber Hintner:

- Es ist wichtig, das Fleisch nach dem Braten ruhen zu lassen, damit sich der Saft im Inneren verteilt und es gleichmäßig zart und saftig wird. Am besten legen Sie es hierzu auf einen Rost, damit die Wärme von allen Seiten gleichmäßig einwirken kann.
- Das Selleriegemüse können Sie auf die gleiche Weise auch mit anderen Pilzen zubereiten, beispielsweise mit in Würfel geschnittenen Steinpilzen.
- Wenn Sie bereits ausgelöstes Rehfleisch kaufen oder einen Teil einfrieren, können Sie dieses Gericht auch gut in kleinerer Menge zubereiten.

Zubereitung (circa 45 Minuten):



Das Rehfleisch würzen und in Olivenöl mit der Knoblauchzehe, dem Rosmarinzweig, den Wacholderbeeren und Lorbeerblättern circa 6 – 7 Minuten auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze gut anbraten. Das Fleisch anschließend im Backofen bei circa 80°C 10 bis 20 Minuten ruhen lassen.



Die Pfifferlinge putzen (siehe Video) und den Sellerie in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel darin circa 5 Minuten weichschmoren. Anschließend die geputzten Pfifferlinge dazugeben und weitere 2 Minuten schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen.



Die geschmorten Zwiebeln mit den fein geschnittenen Kräutern gut vermengen und nach Wunsch etwas erwärmen.



Zum Anrichten, das Sellerie-Pfifferling-Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, darauflegen und mit der Kräutersauce gut beträufeln.

Guten Appetit!

Video Pfifferlinge putzen (mit Hans Haas):

