

## Rehmedaillons mit Sellerie-Püree, -Chips und Pilzen - ein Rezept von Eckart Witzigmann



Wild ist immer noch unterschätzt. Dabei ist das Angebot gut und die Qualität meist hervorragend. Die Suche lohnt sich!

Die volle Reifezeit erreicht der Knollensellerie Mitte bis Ende Oktober. Deshalb ist das hier heimische Gemüse zu dieser Zeit besonders schmackhaft.



### Zutaten für 4 Personen:

*Für das Selleriepüree:*

1 Sellerieknolle von etwa 350 g  
½ Zitrone (Saft)

etwas Salz  
30 g Butter  
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
100 ml Sahne

*Für die Sauce:*

¼ l Wildfond  
1 EL Preiselbeeren  
1/8 l Crème fraîche

*Für die Pilze:*

200 g Champignons oder Kräuterseitlinge  
1 EL fein gewürfelte Schalotten  
30 g Butter  
etwas Salz  
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
1 EL gehackte Petersilie

*Für die Rehmedaillons:*

2 EL Öl  
20 g Butter  
12 Rehmedaillons à 60 g  
6 angedrückte Wacholderbeeren  
1 Thymianzweig  
etwas Salz  
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

*Für die Selleriechips:*

1 kl. Sellerieknolle  
etwas Öl zum Ausbacken

**Noch ein Tipp:**

Einen besonderen Pfiff bekommt das Sellerie-Püree, wenn man Nussbutter verwendet.

**Zubereitung** (Zubereitungszeit: 60 Minuten):



**Schritt 1**

Für das Püree die Sellerieknollen schälen und klein schneiden. Mit Zitronensaft in Salzwasser weich kochen



**Schritt 2**

Mit einem Schaumlöffel herausheben und im Mixer fein pürieren. In einen Topf füllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter Rühren bei schwacher Hitze die Sahne dazu gießen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren.



**Schritt 3**

Wildfond mit den Preiselbeeren mischen auf die Hälfte einkochen. Crème fraîche zugeben, cremig einkochen und durch ein Sieb passieren. Warm stellen



**Schritt 4**

Schalotten in Würfel schneiden und diese in der heißen Butter glasig dünsten. Die Pilze zugeben und solange anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die

Petersilie untermischen.



**Schritt 5**

Rehmedaillons in heißem Öl, 1 EL Butter, Wacholderbeeren und dem Thymianzweig rosa braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warmstellen.



**Schritt 6**

Für die Chips die Sellerieknolle schälen und am besten mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. Kreise mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen und die Plätzchen in nicht zu heißem Öl in einer Teflonpfanne goldgelb und knusprig ausbacken



**Schritt 7**

Die Rehsauce nochmals kurz aufkochen. Die Rehmedaillons mit dem Selleriepüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der heißen Sauce übergießen. Die Selleriechips in das Püree stecken und die Pilze locker über die Medaillons fallen lassen.

Guten Appetit.