

## Rehrücken, gefüllte Tomate, Waldpilze

### Für 4 Personen

#### Für die Tomaten:

4 reife Tomaten	500 ml Wasser	125 ml Essig
60 g Zucker	40 g Salz	2-3 Kugeln Piment
1-2 Stängel Thymian		

#### Für das Wildgewürz:

20 g Trockenpilze	35 g Piment	10 g Zitronenpfeffer
18 g Muskatblüte	35 g Wacholderbeeren	3 Lorbeerblätter
1 TL Pfeffer schwarz		

#### Sellerie:

2 kleine Knollen	125 ml Wasser	4 Eier
500 g grobes Steinsalz	500 g griffiges Mehl	

#### Für die Selleriecreme:

1 große Knolle Sellerie	50 g Butter	1 TL Koriander
2 EL Sherry	100 ml Sahne	200 250 ml Gemüsesfond

#### Für die Frikassee-Sauce:

125 g Waldpilze	3-4 m.-große Schalotten	125 g Karotten
45 g Butter	125 ml Wermut	175 ml Gemüsesfond
100 ml Sherry		

#### Für das Frikassee:

625 g Waldpilze	125 g Creme-fraîche	1/2 Schalotte, gehackt
1 EL Schnittlauch	1 EL Petersilie	

#### Für den Rehrücken:

800-1000 g Rehrücken	Salz	Sellerietartar
Selleriecreme	eingelegte Tomaten	Wildgewürz
Thymian	Butter	

Wasser, Essig, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und abkühlen lassen.

Tomaten blanchieren, schälen und aushöhlen.

Alles in ein Einweckglas abfüllen und eine Woche aufbewahren.

#### Für das Wildgewürz:

Alle Zutaten im Standmixer zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten.

#### Sellerie:

Wasser, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig kneten.

Sellerieknolle in den Teig einwickeln und bei 170°C Umluft 1,5 Stunden backen.

Im Teig auskühlen lassen, aufbrechen, großzügig den Teig vom Sellerie schälen und den Sellerie zu einem Tartar fein schneiden.

#### Für die Selleriecreme:

Sellerie schälen, in sehr kleine Würfel schneiden (Jardinière), in einem Topf mit Butter farblos anschwitzen und Koriander zugeben.

Mit Sherry ablöschen, mit Gemüsesfond bedecken und zugedeckt 30 - 45 Minuten weichkochen.

Flüssigkeit stark einreduzieren und die Selleriemasse mit der Sahne im Standmixer mixen

und anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Pilz-Frikassee und die Pilzzubereitungen **Für die Frikassee-Sauce:**

Pilze, Karotten und Schalotten fein hobeln und in Butter anschwitzen.

Mit Wermut ablöschen, mit Wasser oder Gemüfefond aufgießen und 1 Stunde köcheln lassen.

Mischung pürieren, durch ein Sieb passieren und die Soße für später aufbewahren.

**Für das Frikassee:**

Die Hälfte der Pilze mit Schalotten und Butter in einem Topf anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen.

Mit Gemüfefond oder Wasser das Frikassee verfeinern.

Nach 2 Minuten Garzeit die Frikassee-Sauce dazugeben, mit Schnittlauch und Creme Fraîche abschmecken.

Die andere Hälfte der Pilze separat in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken.

Tomaten-Concassée und Petersilie zugeben.

**Für den Rehrücken:**

Backofen auf 100°C vorheizen.

Das fertige Sellerietatar (Salzteigsellerie) mit einem Teil der fertigen Selleriecreme vermengen.

Tomaten mit der Selleriemischung füllen und warm stellen.

Rehrücken halbieren und mit der Esszimmer-Wildgewürz-Mischung würzen.

Das Fleisch in Butter kurz anbraten und währenddessen mit der geschmolzenen Butter und Thymian übergießen.

Bei 100°C im Backofen 10 Minuten rosa garen lassen.

**Anrichten:**

Rehrückenstücke halbieren und kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Übrige Selleriecreme als Strich auf Tellern verteilen.

Die gefüllte Tomate mittig anrichten. Das Pilz-Frikassee und die Pilz-Sauce links und rechts der Tomate platzieren, eventuell mit Wild-Jus beträufeln. Zum Schluss den Rehrücken darauf anrichten.

Maximilian Kühbeck am 06. Februar 2026