



---

## **Berchtesgadener Land und Königssee – Naturerlebnisse mit Genuss**

### **Inhalt**

**Rehrücken mit Sellerie gefüllter Tomate und Waldpilzen..... 2**

## Rehrücken mit Sellerie gefüllter Tomate und Waldpilzen

Rezept von Maximilian Kühbeck

Frischer geht nicht! Maximilian Kühbeck möchte für sein regionales Wildgericht alles gemeinsam mit Björn Freitag zubereiten. Die Pilze hat der Berchtesgadener Koch tags zuvor selbst im Wald gesammelt. Als aromatisches Frikassee werden die Pfifferlinge zusammen mit im Salzteig ausgebackenem Sellerie in eingelegte Tomatenhälften gefüllt. Eine Wahnsinnsarbeit und für den Spitzenkoch Björn Freitag eine gewagte Kombi – die ihn am Ende allerdings restlos begeistert und perfekt zum Rehrücken passt. „Berchtesgaden at it’s best“ – so sein Urteil!



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die eingelegten Tomaten (eine Woche Vorlaufzeit!)

- 4 reife (aber nicht zu weiche) Tomaten
- 500 ml Wasser
- 125 ml Essig
- 60 g Zucker
- 40 g Salz
- 2-3 Kugeln Piment
- 1-2 Stängel Thymian



## Zubereitung

- 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 (Abwandlung des Geheimrezepts)

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

## Zubereitung

- Alle Zutaten im Standmixer zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten.

## Für den Salzteig-Sellerie

- Sellerie: 1 große oder 2 kleine Knollen
- 125 ml Wasser
- 4 Eier
- 500 g grobes Steinsalz
- 500 g griffiges Mehl

## Zubereitung

- Wasser, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig kneten.
- Sellerieknolle in den Teig einwickeln und bei 170°C Umluft ca. 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

- 1 große Knolle Sellerie
- 50 g Butter
- 1 TL Koriander gemörsert
- 2 EL Sherry



- 100 ml Sahne
- 200 – 250 ml Gemüsefond

### **Zubereitung**

- Sellerie schälen, in sehr kleine Würfel schneiden (Jardinière), in einem Topf mit Butter farblos anschwitzen und Koriander zugeben.
- Mit Sherry ablöschen, mit Gemüsefond 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**

- 125 g Waldpilze
- 125 g Schalotten (3-4 mittelgroße Schalotten)
- 125 g Karotten
- 45 g Butter
- 125 ml Wermut
- 175 ml Wasser oder Gemüsefond
- 100 ml Sherry

#### **Zubereitung**

- Pilze, Karotten und Schalotten fein hobeln und in Butter anschwitzen.
- Mit Wermut ablöschen, mit Wasser oder Gemüsefond aufgießen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.
- Mischung pürieren, durch ein Sieb passieren und die Soße für später aufbewahren.

#### **Für das Frikassee**

- 625 g Waldpilze
- 125 g Creme Fraîche
- 1 EL sehr fein gehackte Schalotte (1/2 Schalotte)
- 1 EL sehr fein gehackten Schnittlauch
- 1 EL sehr fein gehackte Petersilie oder Selleriegrün
- Tomaten Concassée (Tomatenschmelze) aus einer Tomate zum Fertigstellen (Concassée wird aus gehäuteten, entkernten, kleingewürfelten Tomaten hergestellt oder man benutzt Tomaten in Stücken aus der Dose)

### **Zubereitung**

- Die Hälfte der Pilze mit Schalotten und Butter in einem Topf anschwitzen.
- Mit Sherry ablöschen.
- Mit Gemüsefond 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**

- 800 – 1000 g Rehrückenstrang
- Salz
- Sellerietatar (siehe oben)
- Selleriecreme (siehe oben)
- Eingelegte Tomaten (siehe oben)
- Wildgewürz (siehe oben)
- Thymian
- Butter zum Anbraten

### **Zubereitung (Rehrücken, Sellerie, Tomaten)**

- 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“-Wildgewürzmischung würzen
- Das Fleisch in Butter kurz anbraten und währenddessen mit der geschmolzenen Butter und Thymian übergießen.
- Bei 100°C im Backofen ca. 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 Pilzfrikassee und die Pilz-Sauce links und rechts der Tomate platzieren, eventuell mit Wild-Jus beträufeln
- Zum Schluss den Rehrücken darauf anrichten.