



Rehrückenfilet mit Waldpilzen im Blätterteig gebacken mit  
glasierten Äpfeln, gebratenen Steinpilzen und Wacholdersauce:

Für acht Personen

250 g Blätterteig  
600g Rehrückenfilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Farce:

50g Butter  
1 Schalotte  
150g fein gewürfelte Steinpilze  
150g fein gewürfelte Pfifferlinge  
1 EL fein gehackte Petersilie  
200g schieres Rehfleisch aus der Schulter  
1 Eiweiß  
200ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



### Garnitur:

- 2 Granny Smithäpfel
- 30g Butter
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 kleine Zimtstange
- 100ml Weisswein

### Selleriepüree

- 400g Knollensellerie
- 100g Kartoffeln
- 80ml Sahne
- 80ml Milch
- 200g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

### Steinpilze:

- 8 Stück kleine Steinpilze
- 30g Butter
- ½ Schalotte
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

#### Farce:

Schieres Rehfleisch gut gekühlt im Küchenkutter fein pürieren. Zuerst Eiweiß, dann nach und nach Sahne zugeben. Farce durch ein feines Haartrieb streichen. Fein gewürfelte Steinpilze und Pfifferlinge und feingeschnittene Schalotten in Butter andünsten. Pilze mit der feingehackten Petersilie vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Pilze unter die Farce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



### Sauce:

1 kg Wildparüren  
50ml Öl  
80g Schalotten  
10g Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
10 schwarze Pfefferkörner  
2 Thymianzweige  
2 Rosmarinzweige  
250ml Rotwein  
125ml Portwein  
500ml Rehfond  
250ml Sahne  
50g Butter  
20ml Gin  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Blätterteig dünn ausrollen. Darauf die Farce verteilen. Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer Rundum würzen und in den Blätterteig einschlagen. Eigelb und Sahne verquirlen, Teig damit Bestreichen. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad backen, dann 10 Minuten ruhen lassen

### Karottenpüree:

Milch und Sahne mit Kartoffel und Karottenwürfeln zum Kochen bringen. Solange köcheln, bis die Karotten gar und die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Karotten mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Spitzsieb passieren, Butter unterziehen, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, Muskatnuss und feingeriebenem frischen Ingwer abshmecken.

### Glasierte Birnen:

Birnen halbieren, jede Hälfte nochmals dritteln und das Kerngehäuse entfernen. Butter schmelzen,, Zucker darin unter Rühren leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und Zimtstagen hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen.

Sirup über die Birnenstücke gießen. Birnen im 220 Grad heißen Ofen 10-12 Minuten garen. Dabei öfters mit der Flüssigkeit übergießen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und unter dem heißen Grill 2 Minuten karamellisieren.

## Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



### Kartoffelbeilage:

*Dünnschalige Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen, zuerst der Länge nach mit Schale halbieren, jede Hälfte nochmals dritteln. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln dünn bis zur Schale einschneiden, danach im 140 ° Grad heißem Öl blanchieren und abkühlen. Kurz vor dem Servieren in der heißen Friteuse goldgelb backen, gut abtropfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.*

### Anrichten:

*Entenbrüste auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Birnenstücken belegen. Karotten und Selleriepüree mit dem Spritzbeutel anspritzen, Kartoffelecken halbieren und je zwei Stücke dazu anrichten. Sauce um das Ganze gießen.*