



## Rehrücken klassisch

**400 g Knollensellerie | 100 ml Sahne | 1 EL braune Butter | Paniermehl | Butter zum Braten**

Für die Sellerietaschen die Sellerieknolle schälen und 8 dünne Scheiben abschneiden. Den Rest kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Die Selleriescheiben kurz mit blanchieren und beiseitelegen. Das Wasser abgießen und im Topf die Selleriewürfel ausdämpfen. Die Sahne und die braune Butter zugeben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer abschmecken und zu einer weichen Masse einkochen. In den Cutter oder Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Selleriescheiben auf eine Arbeitsplatte legen und runde Platten ausstechen. Auf jede Platte mittig 1 EL Selleriepüree setzen und bündig zusammenklappen. Die Ränder andrücken und die Taschen in Paniermehl wenden. Mit Butter in der Pfanne knusprig anbraten. Rehrücken abspülen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Im heißen Olivenöl in 2 Minuten von allen Seiten hellbraun anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf der 2. Schiene von unten in 20 Min. zu Ende garen. Rehrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren den Rehrücken aus der Folie nehmen und in Tranchen schneiden. Mit den Sellerietaschen servieren. Dazu paßt Rosenkohl als Beilage.

