WUNDERDRESSING HIMBEERE

Rehmedaillons mit Selleriepüree und warmen Waldbeeren

Wild

FÜR 2 Portionen ZEIT 40 Minuten



Zutaten

- 1 kleine Sellerieknolle (ca. 500 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Sahne
- 4 Rehmedaillons aus dem Rücken (je ca. 85 g, ca. 3 cm dick)
- 1 EL Rapsöl
- 150 g Waldbeeren oder Himbeeren (frisch oder TK)
- 1 EL Wunderdressing Himbeere

Warum es passt: Wild und Beeren sind ein Klassiker, das Basilikumöl gibt eine elegante Frische dazu.

Zubereitung

1. Sellerie schälen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt 20–25 Minuten weich kochen. Rehmedaillons aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Sellerie abgießen und kurz ausdampfen lassen. Sahne erwärmen, zum Sellerie geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
3. Rehmedaillons trocken tupfen. Öl in einer Pfanne bei starker Hitze erhitzen und die Medaillons von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, bis im Kern 55–58 °C erreicht sind (rosa). Salzen, pfeffern und locker mit Alufolie abgedeckt 3 Minuten ruhen lassen.
4. Beeren in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze 2–3 Minuten erwärmen, bis sie etwas Saft ziehen, aber nicht zerfallen. Topf vom Herd nehmen, Wunderdressing kräftig schütteln und 1 EL vorsichtig unter die warmen Beeren schwenken.
5. Selleriepüree auf vorgewärmte Teller geben, die Rehmedaillons daraufsetzen und die warmen Beeren mit ihrem Saft daneben anrichten.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de