

Reh-Medaillons mit Kroketten-Pilzen und Rosenkohl-Püree

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	300 g Rosenkohl
500 g ausgel. Rehrücken	3 Eigelb	Muskatnuss
12 schöne Champignons	1 Schalotte	6 EL Butter
1 TL Mehl	250 ml Wildfond (Glas)	250 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	Pfeffer	100 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	1 l Frittieröl	1 EL Speiseöl

1. Für die Kroketten Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Salzwasser weich kochen.

Rosenkohl putzen, kalt abspülen, abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen.

Inzwischen den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in 8 Medaillons (je 60 g) schneiden.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe untermengen. Mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse etwa fingerdicke Rollen formen. In unterschiedlich große Stücke schneiden. Zudeckt beiseite stellen.

Pilze putzen, die Stiele ausdrehen. Pilzstiele fein würfeln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und gewürfelte Pilzstiele darin anbraten. Mehl überstäuben und anschwitzen. Unter Rühren mit Fond und Rotwein ablöschen. Etwas einkochen. Portwein zugeben und alles noch einige Minuten köcheln lassen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilzköpfe darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rosenkohl grob hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl darin andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, aufkochen und weich garen.

Frittieröl in einer Fritteuse erhitzen. Krokettenstückchen darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin kurz von beiden Seiten anbraten.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons noch einige Minuten ziehen lassen.

Rest Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.

Den Rosenkohl im Kochfond fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Drei Kroketten stehend im hinteren Teil des Tellern anrichten und mit je einem Pilzkopf bedecken. Die Medaillons anlegen.

Otto Koch am 16. November 2017