

Reh-Medaillons im Wirsing-Mantel, Steinpilze

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

300 g ausgel. Rehrücken	2 Wirsingblätter	1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Knöpfe:

150 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Ei
40 g kalte Butter	1 EL Butterschmalz	75 ml Wildfond
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

2 Babykarotten	100 g Ingwer	200 ml Orangensaft
120 g Zucker	Salz	

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Von den Wirsingblättern den Strunk herausschneiden, Blätter etwa 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Rosmarin in etwas heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in den Wirsingblättern straff einwickeln und in etwa 15 Minuten im heißen Ofen rosa garen.

Für die Knöpfe:

Ei mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, dann nach und nach das Mehl unterarbeiten.

Knöpfleteig mit einem Kochlöffel so lange schlagen bis der Teig kleine Bläschen bildet.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise mit einer Knöpflepresse hineindrücken. Knöpfe einmal aufkochen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Steinpilze putzen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Knöpfe in Butterschmalz in einer großen heißen Pfanne etwa 1 Minute lang anbraten.

Dann die gewürfelten Steinpilze und Schalotten dazugeben und 2 weitere Minuten braten. Wildfond dazu gießen, die Pfanne vom Herd nehmen. Petersilie hacken und 1 EL davon untermischen, alles mit Salz, Pfeffer abschmecken und kalte Butter unterschwenken.

Für die Karotten:

Babykarotten und Ingwer fein schälen.

Orangensaft, Zucker, geschnittenen Ingwer und Salz aufkochen und die Karotten darin garen. Sie sollten noch einen leichten Biss haben.

Steinpilzknöpfli in tiefe Teller verteilen. Rehrücken in Stücke schneiden und darauf anrichten. Orangen-Ingwer-Karotten dazu geben und servieren.

Johann Lafer am 07. November 2025