

Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons

Für 4 Personen

Maibockrücken:

12 Rehmedaillons 1 Zweig Thymian Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz

Schalottenkompott:

0,5 Zitrone 300 g Schalotten 1 Lorbeerblatt
50 g Butter, frisch Sonnenblumenöl Thymian, fein gehackt
Rosmarin, fein gehackt Champagneressig Pfeffer, Zucker, Salz

Selleriepüree:

0,5 Zitrone 300 g Knollensellerie 100 ml Milch
50 ml Wasser 1 Prise Zucker Meersalz, Pfeffer

Bratbrot:

6 Sch. Sauerteigbrot, hell 200 g Gänsestopfleber, frisch 100 g Trüffel, schwarz (Glas)
Sonnenblumenöl Butter, geklärt Pfeffer, Meersalz

Anrichten:

100 ml Trüffeljus (Dose)

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maibockrücken: Die Rehmedaillons von beiden Seiten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne zusammen mit einem Thymianzweig in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten leicht anbraten und dann im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten garen. Die Rehmedaillons auf ein Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schalottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die ungeschälten Schalotten mit Sonnenblumenöl beträufeln, salzen, pfeffern und so lange im vorgeheizten Backofen garen, bis sie weich sind. Die Schalotten mit einer Schere „pellen“, dann zusammen mit einem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit frischer Butter leicht anbraten und glacieren. Mit etwas fein gehacktem Thymian und Rosmarin, sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und einem Spritzer Champagneressig abschmecken. Nun das Lorbeerblatt entfernen und alles andere mit dem Mixstab zu einem feinen Schalottenkompott mixen.

Selleriepüree: Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Bratbrot: Die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter von beiden Seiten knusprig braten. Abtropfen lassen und mit dünn geschnittener Gänsestopfleber belegen. Leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Reichlich eingemachten schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Anrichten: Das Selleriepüree auf einen Teller geben. Etwas Schalottenkompott darauf häufen, die Rehmedaillons darauf setzen und mit der Bratbrotscheibe mit der Gänsestopfleber abschließen. Mit etwas Trüffeljus beträufeln.

Johannes King am 29. April 2011