

Reh-Medaillons mit Blumenkohl-Mousse, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

2 Rehmedaillons vom Filet	2 Blätter Filoteig	3 festk. Kartoffeln
1 Blumenkohl	1 Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 Vanilleschote	1 TL Puderzucker
40 g Butter	40 g Marzipanrohmasse	30 ml Sahne
75 ml trockener Rotwein	100 ml brauner Wildjus	500 ml Frittieröl
Butterschmalz	Muskatnuss, Chilisalz	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Scheibe Ingwer sowie etwas von der Chilischote hinzufügen. Die Kartoffeln waschen und putzen. Den Blumenkohl putzen und einige Röschen abtrennen. Dann die ungeschälten Kartoffeln in etwa acht gleich große Würfel schneiden und mit den Blumenkohlröschen in das kochende Salzwasser geben. Nach etwa neun Minuten die Kartoffelwürfel herausnehmen und kalt werden lassen. Die Blumenkohlröschen sehr weich kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne mit 20 Gramm Butter aufkochen. Das Gemüse hinzugeben und mit dem Pürierstab cremig rühren. Anschließend das Marzipan in Stücke teilen und unterarbeiten. Das Mousse durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Crème anschließend warmhalten. Das Fleisch von Sehnen, Häuten und Fett befreien. Anschließend waschen, trocken tupfen und mit wenigen Tropfen Öl einreiben. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin etwa vier Minuten anbraten. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen legen und circa 12 bis 14 Minuten rosa durchziehen lassen. Das Ganze salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe halbieren und abziehen. In der Pfanne mit dem verbliebenen Bratensatz den Puderzucker stäuben und leicht karamellisieren. Den Rotwein und den Wildjus dazugeben. Ebenso eine Hälfte der Knoblauchzehe, eine weitere Scheibe Ingwer sowie ein Viertel der Vanilleschote einlegen. Die Soße einköcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Filoteig in schmale Streifen schneiden und um die Kartoffelwürfel wickeln. Das Frittieröl auf 160 Grad erhitzen und den Filoteig darin ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp legen und mit etwas Chilisalz würzen. In einer Pfanne die restliche Butter aufschäumen und das Fleisch darin vor dem Servieren noch einmal nachbraten. Die Rehmedaillons mit dem Blumenkohl-Marzipan-Mousse und den frittierten Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, mit der Wildsoße garnieren und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 11. Juli 2012