

# Reh-Medaillons, Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

4 Rehmedaillons, à 60 g	4 Wacholderbeeren	1 Thymianzweig
1 TL Pimentkörner	1 EL schwarze Pfefferkörner	1 Orange
100 g Butter	Öl	Salz

### Für das Chutney:

200 g frische Preiselbeeren	1 Limette	1 Orangen
1 große Bananenschalotte	50 g Walnusskerne	100 g brauner Zucker
10 g Ingwerknolle	1 TL Senfkörner	50 ml roter Portwein
50 ml Rotwein	30 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Gremolata:

2 Bund Petersilie	3 Knoblauchzehen	100 g Butter
75 g Panko	20 g gemahlene Mandeln	1 Zitrone
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Pilzrahm:

200 g braune kleine Champignons	2 Schalotten	20 g getrocknete Pilze
100 ml Wildfond	100 ml Crème Double	100 ml Weißwein
1 EL Speisestärke	1 Zweig Thymian	1 TL Tomatenmark
1 Msp. Edelsüßpaprika	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Chips:

2 Petersilienwurzeln	Fritteuseöl	Salz
----------------------	-------------	------

### Für das Fleisch:

Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Rehmedaillons mit Salz würzen. In ca. 1 TL Öl in einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Herausnehmen und auf den Gitterrost im Ofen legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Dann Orangen halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Aus der Butter in einer Pfanne Nussbutter herstellen. Eventuell entstandene Molke abschöpfen. Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und Piment in einem Mörser zerstoßen und mit etwas Orangensaft und Abrieb in die Nussbutter geben. Reh kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Nussbutter schwenken.

### Für das Chutney:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Butter glasig anschwitzen, braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Preiselbeeren in das Karamell geben. Ca. 1 TL Orangen und Limettenschalenabrieb abreiben, dann Früchte halbieren und den Saft von je einer Hälfte auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Preiselbeeren mit Portwein, Rotwein und Orangensaft aufgießen und das Chutney ca. 10 Minuten einkochen lassen. Limetten- und Orangenesten der Limette und Orange, geriebenen Ingwer, Senfkörnern zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals einreduzieren lassen. Walnüsse hacken, in einer Pfanne anrösten und kurz vor dem Servieren unter das Chutney heben.

### Für die Gremolata:

Petersilie in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen, dann in reichlich Butter anschwitzen, Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 1 TL Zitronensaft auspressen. Blanchierte Petersilie abgießen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung, sowie Zitronensaft

und Abrieb, 1 TL Olivenöl in eine Moulinette geben und mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für den Pilzrahm:**

Getrocknete Pilze in 50 ml heißem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und klein schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Kleine braune Champignons putzen und anschließend in Butter anschwitzen. Herausnehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne Schalotten anschwitzen mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Eingeweichte Pilze abgießen, fein hacken und zusammen mit dem Tomatenmark zu den Schalotten geben. Ca. 3 Minuten anbraten. Stärke mit 1 EL Wasser glattrühren, mit dem Weißwein zugießen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Fond und Crème Double unterrühren. Thymianzweig zugeben und mitkochen. Champignons wieder zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Chips:**

Von der Petersilienwurzel mit einem Sparschäler dünne Scheiben abschälen. In heißem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Trocken tupfen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Rehmedaillons mit Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata und Petersilienwurzel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 01. November 2017