

# Reh-Medaillons mit Bulgur, Erbsen-Püree, Brombeer-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Reh-Filets à 180 g	1 Bund Thymian	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

**Für den Bulgur:**

100 g Bulgur	1 Schalotte	15 g getr. Cranberries
15 g Walnüsse	250 ml Gemüsefond	1 EL Macadamia-Öl
Salz	Pfeffer	

**Für das Erbsenpüree:**

100 g Erbsen, TK	50 ml Sahne	30 g Butter
Salz	Pfeffer	

**Für die Brombeersauce:**

250 g Brombeeren	100 ml Nusslikör	1 EL Sojasauce
50 g Butter	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 große essbare Blüte	2 Petersilie	2 Schnittlauch
-----------------------	--------------	----------------

**Für das Fleisch:**

Das Fleisch waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern befreien. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Fleisch mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblättern würzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Fleisch von allen Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

**Für den Bulgur:**

Schalotte abziehen, halbieren und fein hacken. Walnüsse und Cranberries grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten andünsten. Bulgur, Nüsse und Cranberries dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und Bulgur bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten garen.

**Für das Erbsenpüree:**

Erbsen 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Wasser abgießen und zusammen mit Butter und Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter rühren noch einmal aufkochen lassen.

**Für die Brombeersauce:**

Zucker über die Brombeeren streuen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Im Topf aufkochen lassen, mit Nusslikör aufgießen und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Menge reduzieren lassen. Mit Butter verfeinern und mit dem Stabmixer fein pürieren. Gegebenenfalls durch ein Haarsieb passieren.

**Für die Garnitur:**

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Blüte auf dem Teller drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Nguyenova am 13. August 2018