

Reh-Medaillons. Schalotten-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

600 g ausgel. Rehrücken	Butterschmalz	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

2 Schalotten	Butterschmalz	300 ml Portwein
3 EL brauner Zucker	Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen im Speckmantel:

24 Prinzessbohnen	5 Scheiben Bacon	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	200 ml Milch	200 ml Sahne
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken in Medaillons schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Rosmarin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butterschmalz anschwitzen.

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Dann mit Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce pürieren.

Sobald das Fleisch im Backofen fertig gegart ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Fleischsaft aus der Pfanne in die Sauce einrühren.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit Mehl abbinden.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen putzen, die Enden entfernen und gleich lang schneiden. 11 bis 12 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend 6-7 Bohnen zusammenlegen und mit Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel rundum anbraten, bis der Bacon kross ist.

Kräftig mit Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen, zerdrücken, Butter hinzugeben und auskühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken. Ggf. Sahne und/oder Milch zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Bieber am 01. Februar 2021