

Reh-Medaillons, Madeira-Soße, Spätzle, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

400 g Rehrücken Butterschmalz Salz

Für die Sauce:

1 Möhre 80 g Sellerie 1 Zwiebel
Butterschmalz 200 ml Madeira 400 ml Wildfond
2 Zweige Thymian Speisestärke Salz, Pfeffer

Für das Spitzkohlgemüse:

1 kleinen Spitzkohl Butter 100 ml Sahne
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Pilze:

150 g Steinpilze Butterschmalz 2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Spätzle:

4 Eier 1 EL Butter 200 g Mehl
100 ml Sprudelwasser Muskatnuss 1 Prise Salz

Für die Rehmedaillons: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren und in gleich große Medaillons schneiden. Fleisch salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von allen Seiten darin anbraten. Die Medaillons bis zum Servieren im vorgeheizten Backofen warmstellen.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen, Möhre und Sellerie putzen und alles fein würfeln. Alles in Butterschmalz andünsten und mit Wildfond und Madeira ablöschen.

Thymian hinzufügen. Das Ganze um ein Drittel einkochen lassen. Den Fond durch ein Sieb abgießen und zum Bratenansatz des Fleisches in die Pfanne geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und die Sauce mit bis zur gewünschten Konsistenz andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Spitzkohlgemüse: Spitzkohl putzen und waschen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spitzkohl darin scharf anbraten, bis dieser leicht Farbe nimmt. Mit Sahne ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze: Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein hacken. Pilze mit gehackten Kräutern garnieren.

Für die Spätzle: Eier, Mehl, eine Prise Muskat und etwas Sprudelwasser in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen, bis dieser Luftblasen schlägt. Je nach Bedarf und Konsistenz des Teiges Mineralwasser hinzugeben. Kurz ruhen lassen. Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Spätzleteig auf ein Spätzlenbrett geben und über das Brett ins Wasser schaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle die Spätzle herausnehmen und eiskalt abschrecken. Vor dem Anrichten in einer Pfanne kurz in zerlassener Butter schwenken.

Bernd Demel am 05. November 2024