

Reh-Medaillons mit Feigen-Chutney, Kartoffel-Päckchen

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Medaillons, Rehrücken	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butterschmalz
2 EL Walnussöl	3 TL Szechuan-Pfeffer	Salz

Für das Chutney:

3 dunkle Feigen	2 Schalotten	2 TL Butter
250 ml Rotwein	100 ml Gemüsefond	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeltaschen:

1 Pack. Wan-Tan-Blätter	2 große mehligk. Kartoffeln	1 Ei
Öl	1 EL Sesam	1 Zweig Thymian
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Crunch:

10 Walnüsse	Walnussöl
-------------	-----------

Für die Rehmedaillons:

Den Medaillons salzen, in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten, danach in eine Auflaufform geben, mit gemahlenem Szechuan-Pfeffer und Öl beträufeln und abgedeckt in den Backofen geben. Circa 8-12 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad rosa garen. Abschließend Zitronenabrieb darüber geben.

Für das Chutney:

Schalotten abziehen und klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten, mit Fond und Rotwein aufgießen, dann Thymian dazu geben. Einköcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen klein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Thymianzweig wieder entfernen.

Für die Kartoffeltaschen:

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen. Eigelb, Salz, Pfeffer und Sesam zu den Kartoffeln geben und zu einem Kartoffelteig verrühren.

Wan-Tan-Blätter auslegen und mit der Füllung befüllen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken. In der Fritteuse knusprig ausbacken. Schnittlauch klein schneiden und als Garnitur verwenden.

Für den Crunch:

Walnüsse klein hacken und mit Walnussöl in der Pfanne schwenken.

Rehmedaillons, Chutney und Kartoffeltaschen auf Tellern anrichten und mit dem Walnusscrunch garnieren.

Angela Röschinger am 22. September 2025