

Reh-Medaillons mit Walnuss-Soße und Rosenkohl

Für 2 Personen

200 g Rosenkohl	Salz	100 g Maronen, gekocht,geschält
3 EL Butter	1 TL Zucker	80 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein	250 ml Wildfond	15 Walnusskernhälften
1 Spritzer Nusslikör	1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel
100 ml Sahne	Pfeffer	4 Rehmedaillons a 60 g
1 EL Butterschmalz	2 EL Preiselbeeren	

Den Rosenkohl putzen und die Röschen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Maronen untermischen und Brühe angießen. Einkochen lassen, bis die Maronen glasiert sind. Rotwein und Wildfond mit den Walnusskernen in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen, dann mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. Die Soße mit 1 EL Butter montieren. Nach Geschmack noch etwas Nusslikör zugeben. Rosenkohl vierteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Rosenkohl zugeben und kurz schwenken. Dann die Speckwürfel untermischen und Sahne hinzufügen. Kurz köcheln und abschmecken. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch darin noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Medaillons sollen noch schön rosa sein, dann sind sie am Zartesten. Die Medaillons mit den Maronen und dem Rosenkohl anrichten. Fleisch mit der Soße überziehen und die Preiselbeeren dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 5. Dezember