

Reh-Medaillons mit Granatapfel-Soße und Walnuss-Risotto

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Rapsöl
200 g Risottoreis	150 ml Riesling	600 ml heiße Gemüsebrühe
720 g ausgelöster Rehrücken	Salz	Pfeffer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 ml Wildjus
1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	150 g Granatapfelkerne	50 g Walnusskerne
80 g Parmesan	50 g Sahne	

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Wenden glasig dünsten.

Den Risottoreis zugeben und ebenfalls kurz dünsten, bis die Körner glasig werden.

Den Reis mit Wein ablöschen, sacht köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Nun nach und nach jeweils soviel heiße Brühe angießen, dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten mit noch leichtem Biss garen. Inzwischen den Rehrücken kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und in 12 Medaillons à ca. 60 g portionieren.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Kräuter einlegen. Pfanne vom Herd ziehen, das Fleisch nachgaren lassen.

Wildjus in einem kleinen Topf erhitzen.

Pfefferkörner und Granatapfelkerne zugeben, mit Salz und eventuell noch etwas Pfeffer abschmecken.

Walnüsse hacken. Den Parmesan fein reiben. Sahne steif schlagen.

Parmesan und Sahne unter das Risotto rühren. Nüsse unterziehen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Medaillons und Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Jus überträufeln und servieren. Restliches Jus dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 24. Oktober 2018