

Reh-Medaillons, Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl, Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g	100 g Butter	4 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	1 Nelke
1 Orange	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

150 g Zwetschgen	1 Limette	1 Orange
50 g Walnüsse	100 g brauner Zucker	10 g Ingwer
1 TL Senfkörner	50 ml Portwein	50 ml dunkler Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	2 Zweige Majoran
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Plätzchen:

100 g mehligk. Kartoffeln	3 Rosmarinzweige	75 g Quark, 20%
2 Eier	1 TL Backpulver	50 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Butterschmalz

Für die Rehmedaillons: Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Orangenschalenabrieb in Zesten abreiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenschalenabrieb bräunen lassen. Rehmedaillons in die Pfanne zurücklegen und komplett bedeckt im Ofen rosa zu Ende garen.

Für das Chutney: Zwetschgen eventuell auftauen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und dann die Hälften vierteln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Orangenschalenabrieb in Zesten abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwetschgen zugeben, kurz darin schwenken. Limettensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 4 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Die gehackten Walnüsse zum Schluss unterheben. Nach Bedarf Orangenschalenabrieb einarbeiten.

Für den Spitzkohl: Den Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und den Kohl klein schneiden, Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln, 3 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen den Kohl abschmecken.

Für die Plätzchen: Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser gar kochen. Abschütten und sehr gut ausdampfen lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und hacken. Zusammen mit Quark, Eiern, Backpulver, Mehl, Salz und Muskatnuss zu den gequetschten Kartoffeln geben und gut miteinander vermischen. In Butterschmalz portionsweise von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen. In Nussbutter gegarte Rehmedaillons mit Zwetschgenchutney, Spitzkohl und Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten, mit Majoran garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 15. September 2017