

Reh-Medaillons mit Holunder-Soße, Pfifferling-Rösti

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

4 Medaillons, Rehrücken Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Rotwein 50 ml roter Portwein 100 ml Wildfond
50 ml Holundersaft 1 EL Holunderpüree 50 g kalte Butter
Maisstärke Salz Pfeffer

Für die Rösti:

2 m.-große vorw. festk. Kartoffeln 100 g Pfifferlinge 1 Schalotte
1 Stängel glatte Petersilie 1 Ei 20 g Butter
 $\frac{1}{2}$ EL Kartoffelstärke Sonnenblumenöl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für den Chicorée:

1 Chicorée, à 200 g 2 Scheiben Bacon 2 EL Butter
1 EL Honig 2 Zweige Thymian Salz, Pfeffer

Für die Medaillons:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Ruhen lassen.

Für die Sauce:

Die Pfanne vom Fleisch mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit dem Wildfond auffüllen. Holundersaft dazugeben, nochmals einkochen und mit Salz, Pfeffer und Holunderpüree abschmecken. Mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Pfifferlinge putzen. Die Hälfte klein würfeln. Die andere Hälfte beiseitestellen.

Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden. Ei trennen und Eigelb mit Petersilie, Pfifferlingwürfeln und Kartoffelstärke zu den Kartoffeln geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse in einem Metallring in die Pfanne geben, das Rösti sollte nicht dicker als 1 cm sein, leicht andrücken, 5 Minuten braten, vorsichtig wenden, nochmals 5 Minuten braten.

Schalotte abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen, die restlichen Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chicorée:

Chicorée putzen und der Länge nach halbieren. Strunk keilförmig herausschneiden. In eine Scheibe Bacon einwickeln.

Butter, Honig und Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in den Honig legen und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad erhöhen und Chicorée auf der mittleren Schiene 1820 Minuten goldbraun backen.

Nelson Müller am 07. Juni 2024