

Reh-Medaillons mit Serviettenknödel und Pfifferlingen

Für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

200 g altbackene Brötchen	50 g Speck	1 Zwiebel
3 Eier	500 ml Milch	Butter
1 Bund Petersilie	uskatnuss	Öl, Salz

Für das Reh:

2 Medaillons, Rehrücken	Öl	Salz, Pfeffer
-------------------------	----	---------------

Für die Sauce:

50 ml Holundersaft	100 ml Kalbsjus	50 g kalte Butter
Maisstärke	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

50 g Pfifferlinge	1 Schalotte	Öl, Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Beet Kapuzinerkresse	2 EL Preiselbeeren
------------------------	--------------------

Für die Serviettenknödel:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Speck ebenfalls fein hacken und mit Zwiebeln in einer Pfanne in Butter anbraten. Milch in einem Topf mit etwas Muskat und Salz erwärmen. Petersilie abbrausen und hacken.

Altbackenes Brot klein würfeln und mit Zwiebeln, Speck und Eiern vermischen. Milch dazugeben und sorgfältig vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Alufolie mit Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie belegen. Knödelmasse mit der Hand zu kleinen Kugeln rollen oder eine dicke Rolle formen und auf die Folien geben. Am Ende der Rolle feste Würste drehen, damit kein Wasser in die Folie eintreten kann. In kochendes Wasser geben, für ca.

25-30 Minuten köcheln lassen, anschließend aus dem Wasser herausnehmen, in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für das Reh:

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 Holundersaft ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit Kalbsjus auffüllen und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen, würfeln und dazu geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Preiselbeeren garnieren.

Nelson Müller am 07. Juni 2024