

Medaillons vom Reh-Rücken mit gebratenen Birnen

Für 4 Personen:

Für den Fond:

1 kg Rehknochen	2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	100 ml Rotwein	1 l Wasser

Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

800 g Rehfilet	1 EL Butterschmalz	1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	4 Knoblauchzehen	Zucker
einige Salbei-Blätter	2 St. essbarer Lavendel	2 Zweige Rosmarin

Für die Birnen:

2 aromatische Birnen	1 EL Butterschmalz	1 EL Honig
----------------------	--------------------	------------

Pfeffer

Für den Fond:

Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke zerteilen. Zerkleinerte Rehknochen in einem großen Topf in etwas Öl anbraten.

Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Kräuterstrauß und Wacholderbeeren hinzufügen. Wasser und Wein auffüllen und etwa 3 Stunden kochen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel reduziert ist. Der Grad des Einkochens bestimmt, wie dickflüssig die Soße am Ende wird, da keine weiteren Bindemittel verwendet werden. Den konzentrierten Fond durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Um den Eigengeschmack zu erhalten, keine Marinade verwenden.

Butterschmalz und Rapsöl in eine Pfanne geben und das Fleisch von beiden Seiten sanft anbraten. Knoblauch schälen, zerteilen und andrücken. Zusammen mit etwas Zucker in die Pfanne geben. Salbeiblätter und Lavendel ebenfalls hinzufügen. Die Rosmarinzweige knicken und dazulegen. Das Fleisch pro Seite etwa 2.5 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergießen.

Für die Birnen:

Birnen waschen und vierteln. Parallel zum Filet in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze anbraten. Mit Honig glasieren und mit Pfeffer würzen.

Anrichten:

Jeweils etwas Fond auf Teller geben und das Fleisch darauf anrichten. Die Birnen separat dazu servieren.

Rainer Sass am 28. August 2022