



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

in Zimt Butter gebratene Rehmedaillons auf Rahm Wirsing mit Preiselbeer Wild Jus

Für das Gemüse:

600 g Wirsing

1 Schalotte

50 g Butter

1 mehlig Kartoffel

400 ml Lafer Gemüsefond

150 ml Sahne

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer, Muskat

Für Reh und Soße:

800 g Rehrückenfilet, ohne Haut und Sehnen

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel angedrückte Wacholderbeeren

2 Zimtstangen

1 Esslöffel Rapsöl

30 g Butter

75 ml Madeira

50 ml Cognac oder Weinbrand

400 ml Lafer Wildfond

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

80 g eingelegte Preiselbeeren

75 g kalte Butter

in Zimt Butter gebratene Rehmedaillons auf Rahm Wirsing mit Preiselbeer Wild Jus

1.

Wirsing putzen, in etwa 1 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 4-5 min. garen.

Anschließend abschütten, kalt abschrecken und etwas ausdrücken.

Schalotte schälen, würfeln und in zerlassener Butter anschwitzen. Kartoffel fein reiben, zugeben und kurz mitanschwitzen. Dann mit Fond und Sahne aufgießen und etwas einkochen lassen. Lorbeer und Wirsing zugeben, unterheben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt warmhalten.

Ofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Rehrücken in 12 Medaillons schneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und rundum zusammen mit Zimtstangen und Wacholderbeeren in heißem Öl mit Butter anbraten.

Medaillons mit dem Bratöl und den Aromaten aus der Pfanne auf ein Tablet geben und im Ofen in etwa 12 min. sanft rosa garen.

Inzwischen den Bratansatz in der Pfanne mit Madeira und Cognac ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Das Ganze um ca. 1/3 einkochen lassen.

Medaillons aus dem Ofen nehmen, Brat-Saft zur Soße geben. Alles mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, und mit kalter Butter binden. Preiselbeeren untermischen.

Wirsing mit je 3 fertig gegarten Medaillons auf Teller anrichten. Soße um den Wirsing und auf die Medaillons verteilen.