

Reh-Medaillons Schwarzwälder Art, Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rehkeule, am Stück	200 g Kartoffeln, fest	50 g Butter
150 g Sauerkirschen, frisch	10 ml Rotwein, trocken	1 TL Stärke
1 TL Preiselbeermarmelade	2 EL Sahne	1 EL Kirschwasser
1 Bund Petersilie, glatt	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben. Für die Soße die Kirschen entsteinen und mit dem Rotwein zum Kochen bringen. Das Ganze mit Stärke abbinden und zusammen mit der Preiselbeermarmelade im Mixer pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne schlagen, unter die Masse heben und das Ganze mit etwas Kirschwasser abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffel vierteln, mit Butterflocken belegen und mit der Petersilie bestreuen. Das gebratene Fleisch anrichten und mit der Soße übergießen.

Hubert Moser am 24. September 2009