

Reh-Medaillons mit Haselnuss-Spätzle und Grappa-Birne

Für 2 Personen

2 Rehrückenmedaillons	150 g Mehl	50 g Haselnüsse, ganz
1 Birne, fest	1 Orange, unbehandelte	1 Zitrone, unbehandelte
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	1 EL Preiselbeeren
2 Eier	50 g Butter	Butterschmalz
1 TL Tomatenmark	75 ml Rotwein, trocken	25 ml Wildfond
1 EL Walnussöl	10 ml Grappa	2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	1 Vanilleschote	1 EL Pimentkörner
1 EL Szechuan-Pfeffer	2 EL Pfefferkörner, schwarz	1 EL Wachholderbeeren
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Haselnüsse in der Moulinette fein mahlen. Für den Spätzle-Teig das Mehl, die Haselnüsse und zwei Eier mit circa 50 Millilitern Wasser und etwas Salz vermengen und kneten. Wenn der Teig anfängt Blasen zu werfen, beiseite stellen und zehn Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Rehmedaillons waschen und trocken tupfen. Anschließend von beiden Seiten in dem Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Die Rehmedaillons herausnehmen, mit dem Szechuan-Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Das Walnussöl darüber träufeln und die Form mit Alufolie verschließen. Die Rehmedaillons im vorgeheizten Ofen acht bis zwölf Minuten rosa garen. Die Zitrone und die Orange putzen und jeweils ein dünnes Stück der Schale abschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalotte zusammen mit dem Tomatenmark in der Pfanne mit dem Rehsud andünsten. Anschließend mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen und die Wachholderbeeren, die Thymianzweige, einen Esslöffel Pfefferkörner, die Knoblauchzehe und die Zitronen- und Orangenschalenstücke dazugeben. Alles bei geringer Hitze einkochen lassen. Währenddessen das Salzwasser vom Herd nehmen, den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in das nicht mehr kochende Wasser hobeln und ziehen lassen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die abgetropften Spätzle in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die Birne waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer etwa ein Viertel der Vanille entnehmen. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Birnenspalten in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und das Lorbeerblatt, einen Esslöffel Pimentkörner, einen Esslöffel Pfefferkörner und die Vanille dazugeben. Anschließend alles mit dem Grappa und dem Orangensaft ablöschen. Etwas Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Birnen herausnehmen und den Saft durch ein Sieb in einen Becher abgießen. Die eingekochte Rotweinsosse ebenfalls durch ein Sieb abgießen und auffangen. Beide Soßen miteinander aufkochen lassen und mit der restlichen Butter binden. Die Rehmedaillons und die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen. Die Rehmedaillons mit den Spätzle und der Birne auf Tellern anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und anrichten.

Regina Streitl am 30. März 2010