

Reh-Rücken-Medaillons mit Semmel-Knödeln und Gurken-Salat

Für 2 Personen

300 g Rehrücken, ausgelöst	6 Brötchen	4 Scheiben Graubrot
1 Gurke	4 Radieschen	3 EL Butter
1 EL Mehl	2 Eier	100 ml Wildfond
25 ml trockener Rotwein	500 ml Milch	100 ml saure Sahne
2 EL Salatmayonnaise	2 EL Tomatenmark	4 Wachholderbeeren
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	2 Thymianzweige
1 Muskatblüte	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken waschen und trockentupfen. Zwei Esslöffel Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen und den Rehrücken zusammen mit einem Thymianzweig darin kurz anbraten. Anschließend herausnehmen und zusammen mit dem Wildfond, den Lorbeerblättern und den Wachholderbeeren in einen Bratschlauch geben und im Backofen 15 Min garen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und einen weiteren mit der Milch erwärmen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Graubrot und den Eiern in eine Schüssel geben und alles mit der warmen Milch übergießen. Anschließend mit Salz, Muskatblüte und Pfeffer abschmecken. Die Masse durchkneten, daraus handgroße Knödel formen und diese in dem kochenden und gesalzenen Wasser garen. Die Gurke schälen, in Scheiben schneiden und die Radieschen stiften. Alles zusammen mit der sauren Sahne und der Mayonnaise vermengen und mit Salz abschmecken. Den Bratensatz mit einem Esslöffel Butter vermengen, das Tomatenmark und das Mehl hinzugeben, das Ganze anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend mit der Flüssigkeit aus dem Bratschlauch aufgießen, einen Thymianzweig und den Rosmarinzweig beifügen und alles nochmal reduzieren lassen. Die Rehrückenmedaillons auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und mit den Semmelknödeln und dem Gurkensalat servieren.

Benedikt von Lüninck am 03. Januar 2011