

Reh-Medaillons mit Portwein-Soße und Pfifferlingen

Für 2 Personen

4 Rehmedaillons, a 80 g	8 Scheiben Speck	1 EL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	2 EL Johannisbeergelee	125 ml Portwein
1/2 Hokkaidokürbis	4 festk. Kartoffeln	100 g Pfifferlinge
1 Zwiebel	50 g geräucherten Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	2 EL Butter	100 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Rehmedaillons waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, anschließend mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rehmedaillons von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Rost fertig garen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles einmal aufkochen. Die Sauce salzen und pfeffern und das Johannisbeergelee unterrühren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Gemüse im Salzwasser gar kochen, abgießen und mit einem Esslöffel Butter, der Sahne und der Milch zu Püree stampfen. Das Kürbis-Kartoffelpüree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebel abziehen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Pfifferlinge putzen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen und die Pfifferlinge dazugeben. Alles kurz schmoren. Die Petersilie abzupfen, grob hacken und zu den Pfifferlingen geben. Die Rehmedaillons mit der Rotweinsauce, dem Kürbis-Kartoffelpüree und den Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Barbara Miraglia am 07. September 2011