

Reh-Nüsschen mit gebackenem Pfirsich und Kartoffel-Talern

Für 2 Personen

350 g Rehnüsschen	2 große Kartoffeln	1 unbehandelte Orange
2 vollreife Pfirsiche	1 Ei	60 g saure Sahne
30 g frischer Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Olivenöl
2 EL Zucker	1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfefferkörner grob mörsern. Die Rehnüsschen waschen, trocken tupfen, mit Salz und groben Pfeffer einreiben und in einem Bräter mit zwei Esslöffel Öl rundherum anbraten. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, und die Schnittflächen in Zucker tauchen und in einer Pfanne rösten. Das Basilikum zupfen, grob hacken und mit dem Olivenöl fein mixen. Die übrigen Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Von der Orangenschale Zesten reißen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und die Flüssigkeit aus der Masse abtropfen lassen und eventuell etwas ausdrücken. Die Kartoffeln mit dem Ei, der sauren Sahne, den Kräutern und den Orangenzen in einer Schüssel verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse mit einem Esslöffel portionsweise in eine heiße, leicht geölte Pfanne geben und goldbraun braten. Die Rehnüsschen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Basilikum-Öl, den gebackenen Pfirsichen und den Kartoffeltalern auf Tellern anrichten und servieren.

Eric Jung am 31. Januar 2012