

Reh-Medaillons mit Kräuterseitlingen und Maronen-Püree

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------|----------------------------|---------------------------|
| 200 g Rehrücken | 200 g Kräuterseitlinge | 100 g vorgegarte Maronen |
| 1 Zwiebel | 1/4 Bund glatte Petersilie | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 250 ml Sahne | 50 ml Gemüsefond |
| 1 EL trockener Sherry | 50 g Butter | gemahlene Wacholderbeeren |
| Olivenöl | Salz | schwarzer Pfeffer |

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Maronenpüree die Maronen in dem Gemüsefond und 50 Milliliter Sahne zugedeckt weich kochen. Anschließend abgießen und den Sud auffangen. Die Maronen pürieren und den Fond nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian in etwas Butter rosa anbraten. Anschließend im Ofen weitergaren. Die Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 150 Milliliter Sahne dazugeben und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter einrühren. Die Petersilie zupfen und dazugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in Medaillons schneiden und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die restliche Sahne schlagen und unter das Püree geben und das Püree zusammen mit den Medaillons und den Rahmkrauterseitlingen auf einem Teller anrichten und servieren.

Anette Deininger am 08. Februar 2012