

# Reh-Medaillons in Nuss-Öl mit Schokoladen-Chili-Sirup

## Für zwei Personen

3 Rehmedaillons, à 60 g	2 festk. Kartoffeln, mittelgroß	2 Karotten
2 Birnen	2 Eier	25 g Bitterschokolade
1 TL Puderzucker	70 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
2 EL trockener Rotwein	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Walnussöl
1 rote Chilischote, klein	Thymian	Gewürzblütenmischung
Butterschmalz, Pflanzenöl	Szechuanpfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und reiben. Die Eier und 20 Milliliter der Sahne mischen und mit der Gewürzblütenmischung, Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermischung mit den Kartoffeln und Karotten vermengen und ruhen lassen. Anschließend mittelgroße Taler aus den geriebenen Kartoffeln zubereiten. Die Birnen putzen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Rehmedaillons waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch mit Salz würzen. Die Medaillons in der Pfanne auf beiden Seiten zusammen mit den Birnenspalten anbraten, bis sie leicht braun sind. Diese nun in eine Form legen und mit Szechuanpfeffer bestreuen. Das Walnussöl über das Fleisch träufeln und die Form mit Alufolie bedecken. Die Rehmedaillons im Backofen circa acht bis zwölf Minuten garen. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Kartoffeltaler darin langsam goldgelb und kross braten. Für den Sirup den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und etwas Balsamico-Essig dazugeben. Den Gemüsefond und die restliche Sahne dazugießen und aufkochen lassen. Schließlich die Schokolade dazugeben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Je nach Schärfegrad dosieren und ebenfalls in das Schokosirup geben. Die Rehmedaillons in dem Nussöl mit dem Kartoffeltalern und den blanchierten Birnen auf Tellern anrichten, mit dem Schokoladen-Chili-Sirup verzieren, mit dem Thymian garnieren und servieren.

Sylweli Stork am 15. Oktober 2012