

Reh-Medaillons mit Morcheln und Birnen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

500 g Rehfilet	500 g Kartoffeln	50 g Spitzmorcheln, eingelegt
1 Bund Schnittlauch	3 Schalotten	3 Birnen
3 EL Butter	3 EL Crème-fraîche	100 ml Sahne
125 ml Milch	50 ml Portwein, rot	5 EL Johannisbeergelee
1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin	5 Lorbeeren
1 Muskatnuss	Puderzucker, Veilchen	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dem Topf garen. Die Morcheln ausdrücken und das herauslaufende Wasser mit einer Schüssel auffangen. Eine Pfanne erhitzen. Die Morcheln in die Pfanne geben und das aufgefangene Wasser wieder dazugeben. Die Flüssigkeit köchelnd reduzieren. Wenn das Wasser verdampft ist, die Pfanne mit dem Portwein auffüllen. Den Portwein köchelnd reduzieren. Das Johannisbeergelee mit in die Pfanne geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne aufmontieren. Das Rehfilet waschen und trocken tupfen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Rehfilet zusammen mit etwas Rosmarin und den Lorbeeren von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Birnen waschen und klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Birnen mit etwas Puderzucker darin karamellisieren. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Kartoffeln und Birnen unter der Zugabe der Milch pürieren. Eventuell etwas Crème-fraîche untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Petersilie waschen, klein schneiden und etwas unter das Püree mischen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller zusammen mit den Morcheln und dem Kartoffelbirnenpüree anrichten. Das Veilchen auf das Püree legen. Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Daniela Keckeis am 12. Februar 2013