

Reh-Medaillons mit Kartoffel-Plätzchen und Champignons

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrücken, á 400 g	4 Stängel Thymian	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 g Sauerkirschen	1 EL Waldbeerengelee
50 ml Brandy	100 ml Portwein	100 ml Wildfond
30 g kalte Butter	40 g Schokolade, (60%)	10 g Nuss-Nougat

Für die Champignons:

400 g braune Champignons	3 Zweige glatte Petersilie	50 g Butterschmalz
10 g Steinpilzpulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 ml Milch
40 g Butter	100 g Mehl	50 g Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen und darin bissfest garen. Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Die Sehnen herausschneiden und zur Seite legen. Die Blättchen von dem Thymian abzupfen. Den Rehrücken mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und dem Thymian würzen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen zu Ende garen. Die Pfanne aufbewahren. Für die Sauce die Schalotten abziehen und würfeln. In der Pfanne mit dem Bratenansatz die Sehnen mit den Schalotten anschwitzen. Die Sehnen herausnehmen und die Schalotten mit dem Brandy ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben. Anschließend den Portwein, den Wildfond und das Waldbeerengelee hinzugeben und sanft einkochen lassen und mit einem Stück kalter Butter binden. Die Schokolade und das Nougat zugeben und schmelzen lassen. Abschließend die Kirschen abgießen, zu der Sauce geben und kurz erwärmen. Die Sauce mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und eventuell etwas von dem Kirschsafte abschmecken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erwärmen. Die Pilze putzen und die Enden abtrennen. Die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter grob hacken. Die Pilze halbieren und mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und anbraten. Abschließend mit der Petersilie und dem Steinpilzpulver würzen. Den Rehrücken aus dem Ofen holen und in Alufolie ruhen lassen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Das Ei aufschlagen. Den Kartoffelstampf mit dem Ei, der Butter, dem Mehl und der Milch zu einer kompakten Masse verarbeiten. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Aus dem Kartoffelstampf kleine Plätzchen formen und in der Pfanne ausbacken. Den Rehrücken in fingerbreite Scheiben schneiden. Die Rehmedaillons mit der Brandy-Kirsch-Schokosauce, den Champignons und den Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 18. Februar 2015