

Reh-Medaillons, Feigen-Schalotten-Chutney, Mini-Crêpes

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

2 Rehrücken à 100 g $\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz 1 EL Walnussöl
Salz

Für das Chutney:

6 Feigen 2 Schalotten 1 TL Butter
80 ml Gemüsefond 50 ml Rotwein 3 Zweige Thymian
Salz

Für die Crêpes:

125 g Mehl $\frac{1}{2}$ Tasse Milch 2 Eier
4 EL Sonnenblumenöl 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Crêpes Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren und beiseite stellen.

Für das Fleisch Rehrückenmedaillons waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Medaillons in eine ofenfeste Form legen. Das Walnussöl darüber träufeln und mit Alufolie verschließen. Medaillons im Ofen für circa zehn Minuten garen.

Für das Chutney Schalotten abziehen, feinhacken und in der Pfanne, in der die Medaillons gebraten wurden, in heißer Butter andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen, sodass die Schalotten bedeckt sind. Thymianzweige zu den Schalotten geben. So lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und Fruchtfleisch zu den Schalotten geben. Mit etwas Salz würzen und bei mittlerer Hitze zu einem Chutney einköcheln lassen. Thymianzweige anschließend entfernen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig in die Pfanne geben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit circa zehn Zentimeter Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und anschließend wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchentrepp legen.

Die Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney und Mini-Crêpes auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Dieter am 09. Dezember 2015