

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

| | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 2 Rehmedaillons, à ca. 170 g | 50 ml Portwein | 50 ml trockener Rotwein |
| 30 g Zartbitterschokolade (80%) | 1 runder Lebkuchen (40 g) | 1 Lorbeerblatt |
| 3 EL kalte Butter | 3 Schalotten | 200 ml Wildfond |
| 1 EL Stärke | 30 g Butterschmalz | Chili, Salz, Pfeffer |

Für die Maronen:

| | | |
|--------------------------|----------------------------|----------------|
| 200 g vorgegarte Maronen | 4 EL Ahornsirup | 50 ml Portwein |
| 4 EL Butter | 1 Msp. gemahlener Kardamon | |

Für das Kürbispüree:

| | | |
|------------------------|--------------|------------------------|
| 300g Butternuss-Kürbis | 200 ml Milch | 2 EL Butter |
| 1 Vanilleschote | Muskatnuss | 1 Msp. gemahlener Zimt |
| Cayennepfeffer | Salz | Pfeffer |

Für die Rehmedaillons:

Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Schalotten abziehen und grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lorbeerblatt, Schalotten sowie Fleisch in die Pfanne legen und letzteres rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten.

Fleisch auf den mittleren Gitterrost in den Ofen legen und ca. 15 Minuten medium garen.

Bratensatz mit Port-, Rotwein und Wildfond ablöschen, aufkochen und einreduzieren lassen. Lebkuchen fein reiben und mit der Schokolade in warme Sauce einrühren. Pfanne vom Herd ziehen und die Sauce nach Bedarf durch ein Sieb passieren. Mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenfalls etwas Stärke in kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit abbinden. Fleisch aus dem Ofen nehmen und diagonal aufschneiden.

Für die Maronen:

Ahornsirup, Butter und Portwein in einer Pfanne aufkochen. Die Maronen zugeben und darin karamellisieren lassen. Mit Kardamom abschmecken.

Für das Kürbispüree:

Kürbis halbieren, schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In etwas Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze anbraten. Milch zugeben und abgedeckt köcheln lassen bis der Kürbis sehr weich ist. Kürbis vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren.

Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark mit der Rückseite eines Messers herauskratzen und zusammen mit etwas Zimt, Muskat, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Butter zu dem Püree geben.

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbispüree auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 04. Dezember 2017