

Re-Medaillons mit Stampf, Rahmschaum und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:	2 Rehfilets à 120 g	6 Scheiben Tiroler Speck
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Für den Kartoffel-Stampf:	2 große Kartoffeln	2 große Möhren
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für den Rote-Bete-Stampf:	1 säuerlicher Apfel	2 Knollen vorgeg. Rote-Bete
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Röstzwiebeln:	1 große Zwiebel	3 EL Buttermilch
2 EL Mehl	1 TL Currypulver	1 TL charfes Paprikapulver
2 Zweige Thymian	150 ml Sonnenblumenöl	1 TL feines Salz
Für den Rahmschaum:	100 ml trockener Weißwein	100 ml Wildfond
1 Schalotte	150 g Sahne	100 g Butter

Für die Rehmedaillons:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rehfilets quer in 6 gleich große Medaillons schneiden, leicht salzen und pfeffern und mit Schinkenspeck umhüllen und beiseite stellen.

Nach 15 Minuten in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig scharf anbraten und im Ofen ruhen lassen.

Für den Kartoffel-Stampf:

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und Möhren und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen.

Abgießen und zurück in den Topf geben. Mit Butter stampfen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Apfel-Rote-Bete-Stampf:

Den Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden.

Mit etwas Salz ca. 15 Minuten kochen, abgießen, zurück in den Topf geben und mit Butter stampfen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Curry- und Paprikapulver in einer flachen Schale vermischen.

Die Zwiebelringe erst in Buttermilch und dann in der Curry-Mehl-Mischung wälzen.

Die Ringe in Sonnenblumenöl frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und salzen. Im gleichen Öl abgezupfte Thymianblättchen kurz frittieren, herausnehmen und beiseite stellen.

Für den Rahmschaum:

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Wildfond und Sahne aufgießen und die restliche Butter dazugeben. Reduzieren lassen und in einem Sahnepender schäumen.

Rehmedaillons mit zweierlei Stampf, Rahmschaum und Röstzwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 26. Februar 2018