

Reh-Medaillons, Speckmantel, Steinpilz-Soße, Stampf

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

350 g ausgelöster Rehrücken	100 g dünne Scheiben Schinken	Öl
1 EL Koriandersamen	1 TL Piment	4 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

50 g Steinpilze	75 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
1 Lorbeerblatt	2 EL Wildpreiselbeerkonfitüre	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

150 g mehligk. Kartoffeln	100 g vorgek. Maronen	25 g ganze Haselnüsse
100 ml Milch	10 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Wipferlhonig:

1 kleines Einweckglas	100 g Fichtentriebe	200 g Zucker
-----------------------	---------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 EL Wipferlhonig	1 Zweig Rosmarin	
-------------------	------------------	--

Für die Rehmedaillons:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken abspülen und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Schwarzwälder-Schinken um ein Medaillon wickeln.

Koriander, Wacholderbeeren und Piment im Mörser grob zerstoßen.

Die Medaillons beidseitig mit den gemörserten Gewürzen einreiben.

In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und das Fleisch kurz rundum anbraten. Medaillons aus der Pfanne nehmen und auf dem Backgitter auf mittlerer Schiene etwa 15 bis 20 Minuten sanft fertig garen.

Für die Sauce:

Steinpilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Im Bratenrückstand der Medaillons kurz und scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Mit dem Wildfond aufgießen und das Lorbeerblatt dazugeben. Sauce bei kleiner Hitze etwas reduzieren lassen.

Wildpreiselbeerkonfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffel-Maronenstampf:

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Haselnüsse im Mixer nicht zu fein hacken und ein paar ganze Nüsse zur Seite stellen. Maronen ebenfalls im Mixer zerkleinern.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Maronen-Nuss-Mischung mit der Milch und der Butter pürieren.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Maronen-Nuss-Püree unter die gestampften Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wipferlhonig:

Die Fichtentriebe abbrausen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. In ein Einweckglas eine Schicht von den hellgrünen und weichen Fichtentrieben füllen. (Keinesfalls Tannentriebe nehmen oder schon dunklere Enden der Fichten!). Darauf eine Schicht Zucker geben, so dass

die Fichtentriebe zugedeckt sind. Dann wieder Wipferl, Zucker, Wipferl usw. Die letzte Schicht muss immer der Zucker sein.

Das Glas verschließen und an einen warmen und sonnigen Ort stellen. Der 'Honig' ist nach einigen Wochen fertig, wenn der ganze Zucker geschmolzen ist und sich ein Sirup gebildet hat. Diese Masse durch ein grobes Sieb sieben und in ein Honiggefäß träufeln lassen.

Der Wipferlhonig schmeckt aromatisch und ist sehr gesund bei Halsschmerzen, Husten und Heiserkeit.

Für die Garnitur:

Die fertigen Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Auf einem vorgewärmten Teller mit dem Kartoffel-Maronen-Stampf anrichten und mit der Sauce rundum garnieren. Den Wipferlhonig mit dem Rosmarin vermengen und das Fleisch damit bestreichen.

Vera Lindebner am 17. Oktober 2018