

# Reh-Medaillons, Portwein-Soße, Sellerie-Püree, Bohnen

## Für zwei Personen

### Für das Reh:

300 g ausgelöster Rehrücken	2 Zweige Thymian	3 Wacholderbeeren
1 EL Butter	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

250 ml Wildfond	60 ml Portwein	1 Schalotte
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 TL Lebkuchenbrösel
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	50 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

1 Knolle Sellerie	1 mittelgroße Kartoffel	50 ml Milch
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Bohnen:

200 g grüne Prinzess-Bohnen	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	80 g Speck am Stück
15 g Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Reh:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons portionieren. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren andrücken.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch pro Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt ruhen lassen.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond und zwei Drittel des Portweins in einen Topf geben und bei starker Hitze erwärmen. Schalotten, Lorbeer, Lebkuchenbrösel und Thymian einrühren. Für ca. 10 Minuten kochen lassen, bis Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat. Sauce durch Sieb gießen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen nach und nach kalte Butter einrühren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Portwein abschmecken.

### Für das Püree:

Sellerie und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Abgießen und in Topf geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Milch erhitzen und zusammen mit der Butter zum Sellerie geben. Mit Stabmixer fein pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Bohnen:

Bohnen in Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Speck in Würfel schneiden und in Pfanne ohne Fett knusprig braten. Aus Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bohnen in Pfanne mit dem Fett vom Speck geben. Butter hinzufügen und Knoblauch hineinpressen. Bohnen gleichmäßig anbraten und gelegentlich die Pfanne schwenken. Nach ca. 7 Minuten Speck hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Victoria Rechberg am 29. Oktober 2018