

# Reh-Medaillon, Kürbiskern-Pesto, Kürbis-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Reh-Medaillons:**

2 Rehmedaillons à 180 g

1 TL Wacholderbeeren

1 Zweig Rosmarin

50 ml Olivenöl

1 Zweig Thymian

Salz, Pfeffer

**Für das Kürbiskern-Minz-Pesto:**

30 Kürbiskerne

1 Zitrone

30 g Parmesan

Salz

10 gestiftete Mandeln

1 Bund glatte Petersilie

150 ml Olivenöl

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Bund Minze

1 Prise Zucker

**Für den Kürbis-Kartoffel-Stampf:**

250 g Hokkaido-Kürbis

100 g Butter

1 TL Kurkuma

250 g Kartoffeln (Linda)

3 Zweige Thymian

Salz

150 ml Sahne

1 Muskatnuss

Pfeffer

**Für die Reh-Medaillons:**

Das Fleisch abwaschen und trockentupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren im Mörser mahlen.

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeere, Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Kräutern in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.

**Für das Kürbiskern-Minz-Pesto:**

Kürbiskerne und gestiftete Mandeln in Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauchzehe abziehen. Petersilie und Minze abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben.

Zitronenabrieb, Kräuter, Knoblauch, Kürbiskerne, Mandeln, Parmesan und die Hälfte des Olivenöls in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach restliches Öl dazu gießen. mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kürbis-Kartoffel-Stampf:**

Kartoffeln und Kürbis waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, dann Kürbis dazu geben und weiter weich kochen. Wasser abgießen und mit Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter und Sahne erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskatnuss würzen. Mischung zum Stampf geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gewürze unter den Stampf heben und alles gut verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 31. Oktober 2018