

Sous-Vide gegarte Rehmedaillons im Kräuter-Nussmantel

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 Rehrücken à 400 g	200 g gemischte Nüsse	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Wacholderbeeren
1 TL Piment	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter	100 g Pinienkerne	2 EL Himbeer Essig
2 EL steir. Kürbiskernöl	1 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Rehmedaillons:

Das Sous-Vide-Becken auf 50 Grad erwärmen. Rehrücken zusammen mit Olivenöl, Wacholderbeeren, Piment, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer invakuumieren und für 10 Minuten ins Sous-Vide-Becken legen.

Nüsse grob mixen und in einer Pfanne rösten. Ein paar Rosmarinnadeln und Thymian dazugeben.

Fleisch nach dem Garen in einer Pfanne mit Butter schwenken und danach in der Kräuter-Nuss-Masse von allen Seiten wälzen.

Für den Wildkräutersalat:

Die Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Darin den Salat marinieren. Pinienkerne in der Pfanne rösten.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten als Garnitur mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018