

Reh-Medaillons mit Orangenbutter und weißen Champignons

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

500 g parierter Rehrücken	2 TL Wildgewürz	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

500 g kl. weiße Champignons	150 ml alter Balsamico	450 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian	2 TL Wildgewürz	2 TL Speisestärke
2 EL brauner Zucker	150 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Orangenbutter:

1 Orange	1 Zweig Thymian	100 g weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten mit wenig Öl anbraten. Für ca. 20 Minuten bei ca. 120 Grad im Ofen garen. Danach mit Wildgewürz würzen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie putzen, in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond und ca. 100 ml Wasser weich kochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln sowie Sellerie ausdampfen lassen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken, mit warmer Sahne und Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Champignons:

Champignons putzen, Stiele entfernen, vierteln und in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anbraten. Butter hinzugeben, aufschäumen lassen und mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren lassen. Mit ca. 100 ml Balsamico ablöschen und etwas Gemüsefond angießen, kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Thymian abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zu den Pilzen geben. Mit 50 ml Balsamico und 1 EL braunem Zucker süßsauer abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz nachwürzen.

Für die Orangenbutter:

Orange unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Orangenabrieb mit der weichen Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter die Butter rühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Papra am 19. November 2018