

Reh-Rücken mit Erdnuss-Soße, Polenta und Trauben

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

4 Rehmedaillons à ca. 80 g	2 Zweige Thymian	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 ml Gemüsefond	50 g naturbelassene Erdnussbutter	2 EL helle Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 Prise Piment-d'Espelette		

Für die Polenta:

50 g Instant-Polenta	250 ml Milch	125 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Weintrauben:

50 g kernlose weiße Weintrauben	50 g geröstete Erdnüsse	2 EL Butter
---------------------------------	-------------------------	-------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Medaillons waschen, trockentupfen und mit dem Handballen etwas flach drücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch zusammen mit Thymian bei mittlerer Hitze in etwas Öl leicht anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Medaillons in die Sauce geben und erhitzen (Sauce nicht kochen lassen!), wieder herausnehmen, halbieren und Scheiben mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern mit Weintrauben und Polenta anrichten.

Für die Sauce:

Fond in einer Pfanne erwärmen und mit Speisestärke (in etwas kaltem Wasser glattgerührt) versetzen. Ingwer schälen und reiben. Erdnussbutter dazu geben und mit heller Sojasauce, Sesamöl, fein geriebenem Ingwer und eine Prise mildem Chilipulver würzen. Ein bis zwei Minuten ziehen lassen, abschmecken.

Für die Polenta:

250 ml Wasser und Milch mischen und in einem Topf erhitzen, Polenta einrühren. Mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weintrauben:

Weintrauben waschen, halbieren und in etwas Butter erwärmen. Erdnüsse grob hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 29. November 2018