

Reh-Medaillons, mit Haselnuss-Kruste, Brokkoli-Karotten

Für zwei Personen

Für das Reh:

6 Rehmedaillons à 150 g	100 g gehackte Haselnüsse	1 Ei
50 g Paniermehl	1 EL Honig	2 EL Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Reduktion:

2 EL Preiselbeermarmelade	3 Schalotten	125 ml Portwein
50 g Butter	Chilisalz	

Für das Gemüse:

1 Brokkoli	3 große Karotten	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Chili, Salz

Für die Kartoffeln:

3 große Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz		

Für das Reh:

Die Rehmedaillons waschen und von eventuellen Sehnen befreien. Fleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.

Ei trennen. Butter mit Eigelb, Paniermehl, gehackten Haselnüssen, Honig und Salz vermengen. Masse auf das Reh streichen und mit einem Flambierer bearbeiten.

Für die Reduktion:

Schalotten abziehen, kleinwürfeln und in Butter anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Preiselbeermarmelade dazugeben und mit Chilisalz abschmecken.

Für das Gemüse:

Karotten schälen und in ca. 0,5 Zentimeter dicke Rauten schneiden.

Brokkoli waschen und vom Strunk befreien. Zusammen ca. 5 Minuten blanchieren. In einem Sieb abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli und Karotten darin schwenken. Mit Chili, Salz und Muskat würzen. Mandelblättchen in einer weiteren Pfanne rösten und über das Brokkoli-Karotten-Gemüse geben.

Für die Kartoffeln:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kartoffeln schälen und mit einem runden Ausstecher kleine Nüsschen ausstechen. Diese in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Kartoffeln kurz in Butter schwenken, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 07. November 2019