

# Reh-Medaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Pistazien-Kruste:**

3 EL Pistazien	1 EL weiche Butter	1 EL Parmesan
10 Blätter Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für die Rehmedaillons:**

500 g Rehrücken	2 TL mittelscharfer Senf	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

600 g Muskatkürbis	80 g vorgegarte Maronen	1 Schalotte
1 EL Butter	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die glasierten Perlzwiebeln:**

10 kleine Perlzwiebeln	100 ml trockener Weißwein	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl	100 ml Milch	1 EL Butter
1 Zitrone, Abrieb	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Eiswasser	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

30 g Lebkuchen	2 Schalotten	400 ml Wildfond
250 ml roter Portwein	2 EL Butter	2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

**Für die Pistazien-Kruste:**

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pistazien und Petersilie in dem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Butter zu einer formbaren Masse kneten.

**Für die Rehmedaillons:**

Aus dem Rücken schöne Medaillons schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons scharf von allen Seiten 3 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Reh aus der Pfanne nehmen und hauchdünn mit dem Senf einstreichen und die Pistazienkruste flach auf das Medaillon setzen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten überbacken.

**Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

Kürbis schälen und von Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Maronen in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Schalotte hinzugeben, kurz andünsten, Maronen hineingeben, Zucker beifügen und kurz karamellisieren lassen.

Kürbis in den Topf geben und mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlere Hitze 20 Minuten weich garen. Sobald der Kürbis gar ist, die Brühe abgießen und mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss noch den Stampf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die glasierten Perlzwiebeln:**

In einem Topf die Butter schmelzen. Die kleinen Perlzwiebeln hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 12 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißweinessig verfeinern.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Einen Topf mit Wasser, etwas Salz, Zucker und einem Schuss Milch erwärmen und den Rosenkohl hineingeben und 8 Minuten bissfest garen. Nach dem Garen den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl hinzufügen und 3 Minuten in der Pfanne braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Sauce:**

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten hinzufügen und andünsten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeer in den Topf geben, mit dem Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Eine Kelle von der Sauce herausnehmen und mit dem Lebkuchen separat einweichen. Sobald der Lebkuchen eingeweicht ist kann dieser im Topf eingerührt werden. Kurz aufkochen lassen. Den Inhalt aus dem Topf absieben und die Sauce wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 25. November 2021