

# Reh-Medaillons, Cranberry-Chutney, Spitzkohl, Gremolata

**Für zwei Personen**

**Für die Rehmedaillons:**

4 Rehmedaillons, à 60 g	1 Orange	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Pimentkörner	100 g Butter
Öl	Salz	

**Für das Cranberry-Chutney:**

150 g Cranberries	1 Limette	1 Orange
10 g Ingwer	50 ml roter Portwein	50 ml Balsamicoessig
100 g brauner Zucker	1 TL Senfkörner	Chiliflocken, Salz

**Für den Spitzkohl:**

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	100 ml Sahne
2 Zweige Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Kräuter-Gremolata:**

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zitrone	100 g Butter	75 g Panko
20 g gemahlene Mandeln	Salz	

**Für die Rehmedaillons:**

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Orangenschale in Zesten abreißen. Rehmedaillons mit Salz würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in der Reh-Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenzesten bräunen. Rehmedaillons in die Pfanne kurz zurückgeben und aromatisieren.

**Für das Cranberry-Chutney:**

Cranberries waschen. Orangen- und Limettenschale in Zesten abreißen den Saft der ganzen Limette und halben Orange auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Cranberries zugeben und kurz darin schwenken. Limettensaft, Orangensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Chiliflocken und Salz würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Orangen- und Limettenzesten einarbeiten.

**Für den Spitzkohl:**

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und klein schneiden. Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. 3 Majoranblättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen Blättern den Spitzkohl abschmecken.

**Für die Kräuter-Gremolata:**

Butter in der Pfanne aufschäumen. Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken.

Ca. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Petersilie und Kerbel zupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter mit dem Zitronenabrieb zur Bröselmischung geben und mit Salz abschmecken.

Andrea Schönfelder am 12. Dezember 2022