

## Reh-Medaillons mit Ingwer-Schokoladen-Soße

### Für 2 Personen

1/4 l Wildfond	1/4 l trockener Rotwein	5 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
50 g Zartbitterschokolade	10 g frischer Ingwer	25 g Butter
2 Rehmedaillons	Salz und Pfeffer	1 EL Butterschmalz
300 ml Gemüsebrühe	80 g Polentagrieß	50 g Parmesan

Für die Soße den Wildfond und Rotwein mit Pfefferkörnern, Wacholder, Lorbeerblatt und 1 Zweig Thymian in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und erneut auf den Herd stellen und aufkochen. In der Zwischenzeit die Schokolade grob reiben. Ingwer schälen und in die Soße reiben. Dann die Schokolade und die Butter in kleinen Stücken einrühren. Dabei immer wieder abschmecken, denn es soll nur so viel Schokolade in die Soße, dass man sie gerade schmeckt. Die Rehmedaillons parieren, d.h. Fett und Sehnen wegschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte noch etwas rosa bleiben. Für die Polenta die Brühe mit dem Thymian aufkochen und den Polentagrieß einrühren. Unter ständigem Rühren den Polentagrieß quellen lassen. Den Parmesan reiben, zum Schluss unter die Polenta rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehmedaillons anrichten, mit der Soße übergießen und mit Polenta servieren. Dazu passen gut in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 31. Oktober