

Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree

Für 6 Personen

1/2 Rehrücken am Knochen	1 kg Röstgemüse	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1/2 l Wildfond	1/2 l trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	2 Thymianzweige	3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	100 ml Portwein	1 EL kalte Butterwürfel
500 g Sellerie, geschält	Salz	Zitronensaft
ca. 300 ml Sahne	2 EL Butter	Pfeffer
2 EL Speiseöl	1 EL Zucker	250 g Maronen, gekocht

Den Rehrücken auslösen (kann auch schon vom Metzger gemacht werden), parieren und in ca. 3 cm starke Medaillons schneiden. Die Knochen klein hacken und mit dem Röstgemüse in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und anbraten bis der Ansatz schön braun ist. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch und Kräuter zugeben und zwei Stunden kochen lassen. Dann passieren und den Portwein zugeben, noch einige Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit kalter Butter montieren und abschmecken. Sellerie in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und mit Sahne und 1 EL Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rosa braten (von beiden Seiten je ca. 2 Minuten). 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen, 1 EL Butter zugeben und die Maronen darin schmelzen. Die Medaillons mit Soße und Maronen anrichten, dazu Selleriepüree reichen.

Otto Koch Freitag, 05. November 2010