

# Reh-Medaillons mit Parmesan-Kruste und junger Roter Bete

**Für 4 Personen**

**Rote Bete und Sauce:**

8 junge Rote Bete-Knollen	ca. 300 g grobes Meersalz	350 ml Apfelsaft
400 ml Rote-Bete-Saft	1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmelsamen
2 EL Balsamico	1 Spritzer Tabasco	Salz
Pfeffer	2 EL kalte Butter	

**Für das Fleisch:**

40 g Parmesan	125 g weiche Butter	60 g Weißbrotbrösel
Pfeffer	Salz	600 g Rehrücken, ausgelöst
2 EL Pflanzenöl		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete putzen und gründlich waschen.

Grobes Meersalz ca. 1 cm hoch in einer Auflaufform verteilen. Die Rote Bete-Knollen auf das Salz setzen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit für die Gratiniermasse Parmesan fein reiben. Die weiche Butter zusammen mit Weißbrotbröseln, Parmesan und etwas Pfeffer zu einer Masse verkneten. Mit Salz abschmecken.

Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern dünn ausrollen und kühl stellen.

Gegarte Rote Bete aus dem Ofen herausnehmen und erkalten lassen.

Die Backofen-Temperatur auf 100 Grad Umluft reduzieren.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen. Das Fleisch in 8 Medaillons schneiden und auf ein Backfengitter legen. Ca. 20 Minuten im heißen Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Inzwischen für die Sauce Apfel- und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben. Fenchel- und Kümmelsamen zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Gegarte Rote Bete schälen und in Spalten schneiden.

Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Dann mit Balsamico, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter stückchenweise mit dem Schneebesen unterrühren.

Rote Bete-Spalten in der Sauce erwärmen.

Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.

Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen.

Aus der gekühlten Gratiniermasse Rechtecke in der Größe der Medaillons schneiden.

Gebratene Medaillons auf ein Backblech legen, mit der Gratiniermasse belegen und kurz im Backofen unter dem Grill gratinieren.

Rehmedaillons und Rote Bete-Spalten auf Tellern anrichten und die Sauce angießen. Dazu passt Kartoffelpüree.

Sören Anders am 25. Mai 2018