

# Reh-Mdaillons mit Rote Bete-Waffeln

## Für 4 Personen

### Für Waffeln, Gemüse:

grobes Salz	2 Rote Bete, mittelgroß	1 Weiße Bete, mittelgroß
1 Gelbe Bete, mittelgroß	3 Schalotten	120 g kalte Butter
40 ml Sherryessig	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
1 Bio-Orange	200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
2 Eier	120 g weiche Butter	50 g Zucker
80 g Weizenmehl, 405	70 g Speisestärke	1 TL Backpulver
2 EL Olivenöl		

### Für die Knusperstreusel:

100 g Butter	50 g Zucker	120 g Weizenmehl, 405
1 EL Roh-Rohrzucker	1 Msp. Backnatron	1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 EL schwarzer Pfeffer

### Für Fleisch und Sauce:

500 g ausgel. Rehrücken	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 EL Pflanzenöl
2 EL Preiselbeeren	100 ml Portwein	250 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren	250 ml Wildfond
80 g Butter	Salz	Pfeffer

### Außerdem:

Waffeleisen	Speiseöl
-------------	----------

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Boden einer Auflaufform etwa 5 mm hoch mit grobem Salz bestreuen.

Die Bete Knollen gut abwaschen und auf das Salz in der Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen je nach Größe der Knollen ca. 35-60 Minuten weich garen.

Die weich gegarten Bete-Knollen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und schälen.

Die Rote Beten in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die gelbe und weiße Bete in Spalten schneiden und beiseitestellen.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einem Topf ca. 1/3 der Butter schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen. Dann die gewürfelte Rote Bete zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und mit in den Topf zu den Bete-Würfeln geben. Gemüsebrühe angießen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

Zuletzt restliche Butter zugeben und alles zu einem weichen Püree mixen, abschmecken.

Für die Knusperstreusel Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mehl, Rohrzucker, Backnatron, Zimt, Ingwer-, Gewürznelkenpulver und gemahlenem Pfeffer in einer Schüssel zu Streuseln verkneten.

Die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in Medaillons von jeweils ca. 40 g schneiden.

Für die Sauce die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln.

In einem Topf die Hälfte vom Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen.

Knoblauch und Preiselbeeren zugeben und mit Portwein und Rotwein ablöschen.

Die Kräuterzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Anschließend den Wildfond zugeben, nochmals aufkochen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen.

Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Weiche Butter mit Zucker und Eigelben aufschlagen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rote Bete-Püree unterziehen und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Waffeleisen erhitzen, ausfetten und darin aus dem Teig nach und nach knusprige Waffeln ausbacken.

Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Medaillons darin von beiden Seiten je 2-3 Minuten kurz anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons zugedeckt noch einige Minuten ziehen lassen.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Bete-Spalten darin kurz warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.

Medaillons auf Teller verteilen und die Streusel darüber geben, etwas Sauce angießen und die Waffeln und Bete-Spalten anlegen.

Jörg Sackmann am 19. Dezember 2023