

Reh-Medaillons mit Preiselbeer-Knödeln

Für 4 Personen:

600 g mehligk. Kartoffeln	Meersalz	150 g Butter
80 g Kartoffelmehl	1 Eigelb	Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Wildpreiselbeeren	600 g Rehrückenfilet	Wildgewürz
Thymian, Rosmarin	3 EL Semmelbrösel	3 EL gemahl. Haselnüsse
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. 30 Gramm Butter zerlassen. Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen und heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Kartoffelmehl, der flüssigen Butter und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffelteig zu einer dicken Rolle formen und in acht Portionen teilen. In jede Portion mit den Fingern eine Mulde drücken, etwa einen Teelöffel Preiselbeeren hineingeben und den Teig zu Knödeln formen. Ins siedende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen (die Knödel sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen).

Inzwischen in einer ofenfesten Pfanne 20 Gramm Butter aufschäumen. Rehrückenfilet leicht salzen, nach Belieben mit Wildgewürz bestreuen und zusammen mit einigen Kräuterzweigen von beiden Seiten in der heißen Butter anbraten.

Anschließend im Ofen etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren (ideal sind 60 Grad). Garzeit eventuell noch etwas verlängern.

In einer zweiten Pfanne 60 Gramm Butter aufschäumen. Semmelbrösel und Haselnüsse darin goldbraun anrösten. Nussbrösel mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und in den Nussbröseln wälzen.

Fleisch herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, die restlichen Kräuterzweige und den Wildfond dazugeben und die Soße etwas einkochen lassen. Die restliche kalte Butter in Stückchen einrühren, nochmals einkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehfilet salzen, pfeffern, schräg in dicke Scheiben (Medaillons) oder der Länge nach in Streifen schneiden und mit Knödeln und Soße anrichten.

Tipp:

Bei Haselnüssen ist Frische wichtig, denn alte Nüsse können ein ganzes Gericht verderben. Deshalb auf das Haltbarkeitsdatum achten und angebrochene Packungen nicht lange aufheben.

Cornelia Poletto am 18. Dezember 2011