

Reh-Medaillons im Nuss-Mantel, Preiselbeer-Creme

Für 2 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	100 g Kartoffeln (vorgekocht)	4 Scheiben Toastbrot
2 Chicorée	1 unbehandelte Orange	2 EL Preiselbeeren
3 EL Mehl	2 Eier	2 EL gehobelte Mandeln
2 EL Cashewkerne	1 EL gehackte Haselnüsse	2 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	150 ml Gemüsefond	40 ml Weißweinessig
50 ml Rapsöl	30 ml Walnussöl	1 TL Kürbiskernöl
3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Toastbrot entrinden und zusammen mit den Mandeln, den Haselnüssen und den Cashewkernen zerkleinern. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, in daumendicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Medaillons zuerst durch das Mehl und dann durch das Ei ziehen. Nun die Medaillons mit den Nussbröseln panieren. Die Wacholderbeeren andrücken. In einer Pfanne die Butter, die Wacholderbeeren und die Zimtstange aufschäumen und die Medaillons bei milder Hitze von allen Seiten braten. Anschließend die Medaillons auf einem Küchentuch abtropfen und gegebenenfalls im Ofen fertig garen. Die Preiselbeeren mit der Crème-fraîche, etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer glatt rühren. Den Chicorée putzen und dekorativ zuschneiden. Die Kartoffel in grobe Stücke schneiden und in dem Fond erwärmen. Anschließend den Essig, eine Prise Salz, Pfeffer sowie die Ölsorten hinzugeben und zu einem sämigen-cremigen Dressing mixen. Ein paar Zesten von der Orange reißen, dann die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Dressing mit den Orangenzesten und dem -saft abschmecken. Zum Anrichten die Chicoréeblätter durch das Kartoffeldressing ziehen. Die Rehmedaillons im Nussmantel mit der Preiselbeercreme und dem Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011