

Reh-Medaillons mit Steinpilzen und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

8 Rehmedaillons à 70 g	20 g Butter	1 Zweig Rosmarin
5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

2 Schalotten	10 g Butter	50 g Zucker
1 EL Stärke	100 ml Portwein	100 ml trockener Rotwein
500 ml dunkler Wildfond (Jus)	100 g Hagebuttenmark	3 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	200 ml Sahne	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

400 g kleine Steinpilze	2 Schalotten	2 Frühlingszwiebeln
50 g Butter	10 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Reh die Medaillons waschen, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Butter mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch nachbraten.

Für die Sauce Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen und den Zucker dazugeben. Das Ganze etwas karamellisieren, mit Rotund Portwein ablöschen, einkochen und Wildfond dazugeben. Nochmals reduzieren lassen, Hagebuttenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce eventuell leicht mit der Stärke binden.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Butter erhitzen, darin die Selleriewürfel anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne dazugeben. Sellerie in der Sahne weich kochen, auf ein Sieb schütten und im Mixer fein pürieren.

Steinpilze putzen und die Kappe mit einem Tuch abreiben. Pilze in Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter und Öl anschwitzen. Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern und dem Ende befreien, in schräge Ringe schneiden und zu den Pilzen geben.

Steinpilze mit den Rehmedaillons und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Nelson Müller am 09. Oktober 2015