

Reh-Medaillons, Portwein-Kirschen, Aprikosen-Wirsing

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

4 Rehrücken-Medaillons	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Pflanzenöl
Wildgewürz	mildes Chilisalz	

Für die Portweinkirschen:

$\frac{1}{2}$ Orange	1 Schreibe Ingwer	2 EL TK-Kirschen
50 ml roter Portwein	200 ml trockener Rotwein	60 g sehr kalte Butter
2 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	geriebene Zimtrinde
mildes Chilisalz	Pfeffer	

Für den Aprikosen-Wirsing:

250 g Wirsing	4 Softaprikosen	2 EL Walnusskerne
3 EL Gemüsefond	4 TL Butter	4 Stängel glatte Petersilie
Muskatnuss	Chilisalz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	1 mehlig. Kartoffel	50 ml Gemüsefond
50 ml Milch	1 EL Butter	5 g kalte Butter
1 Stück Vanilleschote	mildes Chilisalz	Muskatnuss

Für den Wirsing in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Rehmedaillons Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Für die Medaillons vom Rehrücken Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Rehmedaillons rundherum anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und Rehrücken vor dem Servieren darin wenden.

Für das Selleriepüree Knollensellerie und Kartoffel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit Vanilleschote hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren. Vanilleschote entfernen, Gemüsewürfel mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit nehmen und pürieren. Dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie unbedingt notwendig hinzufügen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit kalter Butter unter das Püree heben. Mit Chilisalz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Aprikosen-Wirsing Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und Blattrippen entfernen. Wirsingblätter waschen, in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser aus den Blättern drücken. Aprikosen klein schneiden. Blanchierten Wirsing mit Fond und Softaprikosen in einer Pfanne erhitzen. In einer weiteren Pfanne 2 TL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit restlicher Butter zum Wirsing geben. Walnüsse klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Walnüsse und Petersilie zum Wirsing geben und mit einer Prise Chilisalz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Portweinkirschen Orange waschen und Schale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser

glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Mit 1 Messerspitze Orangenabrieb und 1 Messerspitze geriebenem Ingwer würzen.

Kalte Butter würfeln und nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben. Kirschen unterrühren und mit etwas Zimtrinden-Abrieb, Chilisalzwürzen und Pfeffer würzen.

Portweinsauce auf warmen Tellern verteilen. Wirsing und Selleriepüree daneben anrichten. Rehmedaillons nach Belieben schräg halbieren und auf die Portweinsauce setzen. Kirschen dekorativ daneben verteilen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2016