

Reh-Medaillons mit Orangen-Butter, Pilzen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

1 Rehrücken à 400 g	1 Orange	1 TL Wildgewürz
2 EL Butter	4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pilze:

300 g Champignons	200 ml Gemüsefond	25 ml Aceto Balsamico
1 EL Speisestärke	1 EL brauner Zucker	6 Zweige Thymian
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 Zitrone	3 EL Rapsöl
grobes Meersalz		

Für die Garnitur:

100 g saure Sahne	Salz	Pfeffer
-------------------	------	---------

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken diesen waschen, trockentupfen und in sechs Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Fleisch herausnehmen, auf dem Ofengitter circa zwölf Minuten rosa garen.

Für die Pilze die Stielenden abschneiden, vierteln und in einer Pfanne hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben, aufschäumen lassen, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Aceto Balsamico ablöschen und Gemüsefond angießen. Kurz aufkochen. Speisestärke in einer Schüssel mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und zu den Pilzen geben. Mit Aceto Balsamico und braunem Zucker süß-sauer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Wildgewürz und Orangenabrieb schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und die Rehmedaillons herausnehmen.

Für den Feldsalat diesen waschen, putzen und trockenschleudern. Mit Meersalz, wenig Zitronenabrieb und etwas Rapsöl marinieren.

Für die Garnitur die saure Sahne mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die süß-sauren Pilze in einen tiefen Teller geben, drei Reh-Medaillons darauf anrichten, mit etwas Wildgewürz-Orangenbutter beträufeln und eine Nocke Pfeffer-Sauerrahm dazusetzen. Mit dem marinierten Feldsalat garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2016