

Reh-Medaillons, Zimt, Rosenkohl-Pralinen, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh:

4 Rehrückenmedaillons à 60 g	100 ml Wildfond	50 ml Madeira
2 Zimtstangen	1 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	1 TL Speisestärke	20 g kalte Butter
3 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pralinen:

200 g Rosenkohl	50 g Panko	20 g Macadamianüsse
20 g Walnüsse	10 g Rosinen	2 EL Mehl
1 Ei	3 EL Sonnenblumenöl	1 L Frittieröl

Für das Püree:

200 g Knollensellerie	1 mehliges Kartoffel	1 Birne
1 Orange, davon den Abrieb	250 ml Gemüsefond	75 g Crème Fraîche
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für das Fleisch die Rehmedaillons waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, Medaillons in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl mit angedrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Zimtstangen anbraten und anschließend im Ofen auf dem Gitter rosa garen.

Für eine Sauce den Bratensatz mit Madeira ablöschen und stark reduzieren. Wildfond angießen, abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce ggf. etwas abbinden.

Für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen in Gemüsefond ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Birne schälen, entkernten und vierteln. Sellerie, Kartoffeln und Birne mit Crème Fraîche und in einem Standmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Muskatnuss und Abrieb der Orange abschmecken.

Für die Pralinen Rosenkohl waschen, putzen, in einem Topf mit Salzwasser circa sieben Minuten bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Panko in der Moulinette mit Walnüssen und Macadamianüssen fein zerkleinern. Rosinen dazugeben und kurz mitlaufen lassen. Rosenkohl durch eine Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Nuss-mie-de-pain wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Selleriepüree als Strich auf Tellern anrichten, Rosenkohl-Pralinen daneben platzieren und die Medaillons mit der Gewürzsauce darauf drapieren und servieren.

Mario Kotaska am 30. Dezember 2016