

Reh-Medaillons mit Portwein-Soße, Maronen und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:

6 Rehmedaillons, 2cm dick

2 EL kalte Butter

1 TL mildes Chilusalz

50 ml Portwein

$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl

50 ml Rotwein

1 TL Wildgewürz

Für Maronen und Rosenkohl:

50 g blanchierter Rosenkohl

50 ml Gemüsefond

1 Muskatnuss

50 g gekochte Maronen

2 TL frische Petersilie

1 TL mildes Chilusalz

30 g Rosé-Trauben

1 EL kalte Butter

Für Fleisch und Sauce:

Die Rehmedaillons waschen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Medaillons von beiden Seiten anbraten, bis ein paar Fleischsaftperlen austreten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratensatz mit Port- und Rotwein ablöschen. Flüssigkeit auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Mit Wildgewürz und Chilusalz abschmecken und Rehmedaillons in der Sauce wenden.

Für Maronen und Rosenkohl:

Rosenkohl und Maronen nach Belieben zerkleinern. In Gemüsefond erhitzen. Trauben waschen und dazu geben. Petersilie unterrühren und mit Muskat und Chilusalz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. November 2018