

Reh-Medaillons mit Pastinaken-Creme, Kraut, Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 ausgelöster Rehrücken	50 g Butter	2 Zweige Thymian
6 Wacholderbeeren	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pastinakencreme:

4 Pastinaken	8 vorgegarte Maronen	1 Orange
100 g Crème fraîche	250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für das Balsamico-Kraut:

1/6 Kopf Rotkraut	1 Schalotte	20 g Gänseschmalz
4 cl roter Portwein	6 cl alter Balsamico	Zucker, Salz

Für den gebratenen Brokkoli:

½ Kopf Brokkoli	20 g Butter
-----------------	-------------

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. von Silberhäuten und Sehnen befreien, in gleichmäßige Medaillons schneiden, würzen und in Sonnenblumenöl von allen Seiten heiß anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad rosa garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Unmittelbar vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne auslassen zusammen mit Thymian und Wacholderbeeren aufschäumen. Darin die Medaillons nachbraten.

Für die Pastinakencreme:

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Pastinaken schälen. Pastinaken und Maronen grob zerteilen und in Geflügelfond richtig weichkochen. Abpassieren und in einem Standmixer mit Crème fraîche und Orangenabrieb zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Balsamico-Kraut:

Rotkraut putzen, in unregelmäßige Stückchen zupfen und mit Salz und Zucker verkneten. Schalotte abziehen, in feine Ringe schneiden und in Gänseschmalz farblos anbraten. Kraut dazugeben und sofort mit Portwein ablöschen. Leicht einreduzieren und zum Schluss mit altem Balsamico abschmecken. Es soll ein knackiges Rotkraut mit begleitender Sauce entstehen.

Für den gebratenen Brokkoli:

Brokkoli putzen und die Röschen in Butter langsam weich braten.

Zwischendurch gegebenenfalls immer mal wieder mit etwas Wasser ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Januar 2021