

# Reh-Rücken-Medaillons mit Morchel-Rahm, Crêpes

## Für 4 Personen

### Rehmedaillons:

4 Rehrückenmedaillons	Salz	Pfeffer
Butter	Walnussöl	

### Morchelrahmsoße:

25 g Spitzmorcheln, getrocknet	4 cl Grappa	300 ml Wildfond
300 ml Sahne	400 ml Wasser d.eingew.Morcheln	Soßenpulver
Tomatenmark	Salz	Pfeffer

### Cassis-Feigen:

50 g Zucker, braun	150 ml Johannisbeersaft, schwarz	3 Gewürznelken
1 Zimtstange	1 Orange, unbehandelt	5 EL Aceto-Balsamico
8 Feigen, frisch		

### Feigenchutney:

12 Feigen, frisch	2 Schalotten	1 – 2 Zehen Knoblauch
3 EL Rohrzucker, braun	1 Stück Ingwer, frisch	1 Sternanis
1 Schote Chili, rot	100 ml Balsamico bianco	Butter
Salz	Pfeffer	Pimentkörner

### Crepes:

250 g Mehl	200 ml Milch	200 ml Wasser
50 g Butter	2 Eier	Salz
Vanillezucker		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Rehmedaillons:

Eine ofenfeste Form mit Butter austreichen. Die Rehmedaillons auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne die Medaillons in heißer Butter bei mittlerer Hitze rundherum anbraten - maximal zwei Minuten pro Seite. Übrig gebliebene Butter nicht weggießen. Die Medaillons mit Pfeffer bestreuen und eine gebutterte ofenfeste Form legen. Mit dem Walnussöl beträufeln und die Form mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis zwölf Minuten rosa braten.

Morchelrahmsoße:

Die bereits eingeweichten Spitzmorcheln gut waschen und vom Sand befreien. Das Spitzmorchelwasser nicht weggießen. Spitzmorcheln und Spitzmorchelwasser aufsetzen und circa zehn Minuten köcheln lassen, anschließend abschütten. Dabei das Wasser wieder auffangen. Die Spitzmorcheln klein schneiden und beiseite stellen. Die Butter von den angebratenen Rehmedaillons nehmen. Soßenpulver in einer beschichteten Pfanne mit etwas Tomatenmark kurz anrösten und mit dem Grappa flambieren, dann mit dem Wildfond ablöschen. Morchelwasser und Sahne hinzufügen und auf eine gute Sämigkeit reduzieren. Die klein geschnittenen Spitzmorcheln zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cassis Feigen:

Die Feigen schälen und beiseite stellen. Orange heiß abspülen. Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides beiseite stellen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimt, Schale und Saft der Orange und Aceto Balsamico hinzufügen. Auf drei Viertel der Menge reduzieren. Die Feigen in den Cassis Sud geben, kurz aufkochen und ziehen lassen.

Feigenchutney:

Die Feigen, die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer und die Chilischote sehr klein schneiden. Die Schalotten in einer beschichteten Pfanne mit der Butter hellgelb anrösten. Die klein geschnittenen Feigen, Knoblauch, Ingwer, und Chili dazu geben und kurz mitrösten. (Knoblauch darf nicht dunkel werden). Mit dem Zucker karamellisieren und dem Balsamico bianco ablöschen. Sternanis, Pimentkörner, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und circa 20 Minuten einkochen lassen. Eventuell immer wieder mit Wasser bedecken. Sternanis und Piment herausholen und mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.

Crepes:

Butter zerlassen. Das Mehl mit einer Prise Salz, dem Vanillezucker, der zerlassenen Butter, der Milch und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren und circa zehn Minuten quellen lassen. Die Eier unter den Teig quirlen. In einer beschichteten Pfanne dünne Crepes ausbacken, dabei den Teig langsam und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Fertige Crepes warm stellen. Die Crepes mit dem Feigenchutney dünn bestreichen und ausrollen. Die Crepes dann diagonal aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Den Rehrücken aufschneiden und mit der Morchelsoße auch auf dem Teller anrichten. Cassis Feigen aus dem Sud nehmen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Horst Lichter am 31. Oktober 2008