

Reh-Medallions mit Pfifferlingen und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen:

800 g ausgel. Rehrücken	200 g Frühstücksspeck	6 Schalotten
2 Knoblauchzehen	3 Wacholderbeeren	200 g Pfifferlinge
800 g Mangold	2-3 EL Parmesan	1 Msp. Zimt
1 Msp. Piment	1 Pr. Paprika	Meersalz und Pfeffer
Weißwein trocken	200 ml Sahne	6 EL Arganöl
3 EL Butterschmalz		

Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln	250 ml Sahne	120 g Butter
1 Prise Muskat	Meersalz und Pfeffer	Gebackene Zwiebelringe
1/2 l Sonnenblumenöl	1-2 Zwiebeln	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Rehrücken in Speck wickeln und mit Zwirn fixieren.

Die Pfifferlinge gut säubern, die großen Pfifferlinge halbieren oder vierteln.

Die Wacholderbeeren waschen und leicht zerdrücken.

Den Mangold gut waschen und abtupfen.

Die Knoblauchzehe und die Schalotten fein hacken.

Die Hälfte der Schalotten in eine Pfanne geben und anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Den Parmesan unterheben und das Ganze mit Zimt, Piment, einer Prise Paprika, Meersalz und Pfeffer abschmecken. In einer weiteren Pfanne den Rest der Schalotten mit dem Knoblauch in Arganöl anschwitzen. Den Mangold hinzugeben, durchziehen lassen und Sahne hinzugeben. Butterschmalz und die Wacholderbeeren in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch etwa drei Minuten je Seite braten. Der Rehrücken wird anschließend für etwa 10 bis 12 Minuten in den Ofen gegeben. Danach den Rehrücken in etwa sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und servieren.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden (vierteln - je nach Größe) und in reichlich Salzwasser weich kochen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse quetschen. In einem Topf 250 Milliliter Sahne und Butter warm werden lassen und die Kartoffeln unterheben. Alles mit Meersalz, einer Prise Muskat und Pfeffer abschmecken. Falls das Püree zu fest ist, noch etwas Sahne hinzugießen. Außerdem darf man statt Sahne auch nur Butter nehmen oder statt der Sahne etwas Milch zum Entfetten.

Gebackene Zwiebelringe für das Kartoffelpüree:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, in Mehl wälzen und in viel heißem Fett zwei Minuten goldbraun und kross ausbacken. Anschließend als Verzierung auf das Püree legen.

NN