

Reh-Médaille mit Sellerie-Kartoffelstock

Für 4 Personen

Zutaten

Fleisch:

500 g	Reh-Médaille
1 EL	Rapsöl HOLL
etwas	Pfeffer
1	Zwiebel
1	Rüebli
150 g	Knollensellerie
1 TL	Puderrucker
1 EL	Tomatenmark
2 dl	Rotwein
4 dl	Fleischbouillon gluten- und laktosefrei
1 EL	Maizena
½ TL	Pimentkörner
1	Lorbeerblatt
½ TL	Wacholderbeeren, leicht angedrückt
1 Splitter	Zimtrinde
2 Streifen	Orangenschale
½ Reihe	Zartbitter-Schokolade über 70 % Kakaoanteil
1 TL	Preiselbeerkompott
etwas	Pfeffer
2 Tranchen	Bratspeck

Kartoffelstock:

600 g	Knollensellerie
600 g	mehligkochende Kartoffeln
etwas	Salz
1 dl	Milch laktosefrei
etwas	frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Reh-Médaille mit Öl und Pfeffer marinieren.

Sauce

Zwiebel, Rüebli und Knollensellerie rüsten und in Stücke schneiden, in einer



Reh-Médaille mit Sellerie-Kartoffelstock

Pfanne mit etwas Wasser anziehen. Beiseite stellen. In einer Pfanne Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren, Tomatenmark begeben und etwas anbräunen. Nach und nach die Hälfte des Rotweins begeben und einköcheln lassen. Angedünstetes Gemüse dazu geben, mit restlichem Rotwein auffüllen. Bouillon mit Maizena verquirlen und zur Sauce unterrühren. Unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Gewürze mit Orangenschale in einen Teebeutel füllen und mit Küchenschnur verschliessen, zur Sauce begeben und 10 Minuten mitköcheln. Gewürze entfernen. Schokolade grob zerstückeln und mit dem Preiselbeerkompott unter die Sauce rühren. Sauce pürieren und mit Pfeffer kräftig abschmecken.

Kartoffelstock

Sellerie und Kartoffeln rüsten, würfeln und im Salzwasser 12 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen und gut abtropfen lassen. Mit dem Kartoffelstock-Stampfer zerdrücken. Milch beifügen und mit einer Kelle unter das Püree heben. Mit Muskatnuss würzen, bei Bedarf nachsalzen.

Ofen auf 100° C erhitzen. Reh-Médaille in einer Bratpfanne beidseitig 2 Minuten anbraten, dann im Ofen weitere 10 Minuten nachziehen lassen. Specktranchen halbieren und längs in Tranchen schneiden und ohne Fettstoff in der Pfanne anbraten. Sauce auf einen vorgewärmten Teller geben, Reh-Médaille darauf anrichten und mit Sauce leicht übergiessen, Specktranchen darüberlegen und mit Kartoffelstock servieren.

Tipp:

Gedämpfter Rosenkohl oder Lauchstangen dazu servieren.