



HAUPTGANG

REH-MÉDAILLON MIT SELLERIE-KARTOFFELSTOCK



★★★★☆ (47)

1 H 15 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Fleisch

- 500 g** Reh-Médaille
- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- etwas** Pfeffer

Sauce

- 1** Zwiebel
- 1** Rüebli
- 150 g** Knollensellerie
- 1 TL** Puderzucker
- 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

- 2** Bratspeck
- Tranchen**

Kartoffelstock

ZUBEREITUNG

- 1** Reh-Médaille mit Öl und Pfeffer marinieren.
- 2** Sauce:
Zwiebel, Rüebli und Knollensellerie rüsten und in Stücke schneiden, in einer 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 einkochen lassen. Angedünstetes Gemüse beifügen, mit restlichem Rotwein auffüllen. Bouillon mit Maizena verquirlen und zur Sauce rühren. 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.
- 3** 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 mit einer Kelle unter das Püree heben. Mit Muskatnuss würzen, bei Bedarf nachsalzen.
- 4** Ofen auf 100 °C erhitzen. Reh-Médaille in einer Bratpfanne beidseitig 2 Minuten anbraten, dann im Ofen weitere 10 Minuten nachziehen lassen. Specktranchen halbieren, längs schneiden und ohne Fett 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

- Mit gedämpftem Rosenkohl dazu servieren.

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