

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Partyservice Schmid Frau Gabi Thiele

Rehmedaillon mit Brezelkruste, Zwetschgensauce und Schwarzwurzelpüree

Rehmedaillon mit Brezelkruste für 4 Personen

1 kg Rehrücken
1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen
3 Brezel
50 g Butter
Wildgewürzmischung
Salz und Pfeffer
Bratfett oder Öl
etwas Butter

Zwetschgensauce

300 g Zwetschgen
100 g Schalotten
40 g Butter
100 ml Wild – Jus
etwas Mehl

Schwarzwurzelpüree

500 g Schwarzwurzeln
200 ml Milch
50 g Butter
Pfeffer, Salz und Muskatnuss

Rehmedaillon mit Brezelkruste für 4 Personen

Rehrücken auslösen (oder beim Einkauf auslösen lassen) und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit heißem Öl in einer Pfanne anbraten (ca. 2 Minuten von jeder Seite). Rosmarinzweig und Knoblauch zu Beginn beilegen

Brezelkruste:

äußere Schicht der Brezel abschneiden und in Stücke schneiden, im Mixer zu feinen Bröseln zerkleinern. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin rösten mit Wildgewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.

Die angebratenen Rehmedaillons mit Butter bestreichen, auf jedes Medaillon einen Löffel der Brezelkruste verteilen und im vorgewärmten Backofen ca. 5 Minuten überbacken.

Zwetschgensauce

Zwetschgen waschen, entkernen und klein schneiden, die Schalotten fein würfeln. In einer Pfanne die Butter schmelzen, Schalotten und Zwetschen dämpfen. Wild - Jus dazu gießen und aufkochen, eventuell mit etwas Mehl oder Mondamin binden.

Schwarzwurzelpüree

Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in Stücke schneiden, mit Milch und etwas Butter bedecken und kochen bis sie weich sind. Danach pürieren, restliche Butter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Guten Appetit!