

Rehmedaillons mit Rotweinrisotto

Rezept für 4 Personen

Rehrücken

1 kleiner Rehrücken
100 g in grobe Würfel geschnittene Schalotten
5 CARLS Gewürze Wacholderbeeren zerdrückt
5 CARLS Gewürze weiße Pfefferkörner zerstoßen
1/4 Apfel grob geschnitten
eine Scheibe Orange
1 Sternanis
¼ l brauner Wildfond
1 Thymianzweig
1 Glas Rotwein welchen Sie auch zu diesem Gericht trinken
1 EL gutes Preiselbeergelee
1 Msp CARLS Gewürz Quatre Épices
50 g kalte Butterwürfel

Zum Braten der Medaillons:

1 Zweig Thymian
5 angedrückte Wacholderbeeren
50 g kalte Butter

Den Rehrücken auslösen, die Rückenfilets von der Silberhaut und Sehnen befreien und kalt setzen. Den Knochen kleinhacken und in etwas Fett rösten. Die Schalotten zugeben und mitrösten. Etwas Wacholder, weiße Pfefferkörner, die Orangenscheibe sowie den klein geschnittenen Apfel zugeben. Kurz mitrösten, das Fett abgießen und alles mit dem braunen Wildfond auffüllen. Den Sternanis und das Preiselbeergelee zugeben und die Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Sauce nun durch ein feines Sieb passieren, den Rotwein zugeben und das Ganze zur gewünschten Kraft einkochen. So weit einkochen, dass die Sauce gerade eben für die gewünschten Teller reicht und eine leicht sirupartige Konsistenz hat. Den Thymianzweig einlegen. Mit der kalten Butter binden.

Das schiere Rehrückenfleisch in Medaillons von 80 g schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Fett von beiden Seiten scharf und kurz anbraten. Das Fleisch im Ofen bei 160 °C für sechs bis acht Minuten garen. In Alufolie einpacken und fünf Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten in schäumender Butter mit Thymian und Wacholder nach braten.

Rotweinrisotto

100 g Risottoreis
1 EL Schalottenwürfel
1/4 l Rotwein
50 ml roter Portwein
50 g Schalottenwürfel
1/4 l Geflügelfond heiß
1 Thymianzweig
50 g kalte Butterwürfel
1 EL geriebener Parmesan

Schalottenwürfel in etwas Butter glasig schwitzen, den Reis zugeben und mitdünsten. Der Reis darf keine Farbe annehmen. Mit etwas heißem Geflügelfond, Portwein und Rotwein ablöschen. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, erneut die Flüssigkeiten angießen. Den Vorgang wiederholen bis der Reis gar ist. Thymianzweig zugeben. Nehmen Sie sich Zeit, der Reis muss den Fond und dessen Aroma langsam aufnehmen. Temperatur reduzieren. Am besten auf mittlerer Hitze garen und ständig rühren. Der Risotto ist gar, wenn er eine samtige Konsistenz hat, aber die Reiskörner noch bissfest sind. Zum Schluss kalte Butterwürfel und Parmesan unterheben. Das Risotto soll eine kräftige rote Farbe haben.

Anrichten

Auf vier heiße Teller je 2 EL Rotweinrisotto geben, die Rehmedaillons anlegen und mit der Sauce umgießen – Guten Appetit!