

Rehmedaillons mit Drillingen

 happy-mahlzeit.com/2019/11/03/rehmedaillons-mit-drillingen/

Zutaten für 10 Personen:

- 2,5 kg Rehrücken
- 300 g durchwachsener Speck
- 125 ml Wildfond
- 125 ml Sahne
- 4 EL Crème fraîche
- 1 Schuss Rotwein
- 1,5 kg Drillinge
- 2 kg grüne Bohnen
- 1 Strauß frisches Bohnenkraut
- 200 g Butterschmalz
- 150 g Butter
- 150 g Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- frischer Rosmarin
- etwas Zitronen-Olivenöl
- etwas Muskat
- zur Deko: Johannisbeeren

Zubereitung:

Das Fleisch aus dem Rehrücken heraustrennen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Den Speck in dünne Streifen schneiden und so um die Medaillons wickeln, dass die Schnittflächen frei bleiben. Mit einem Zahnstocher feststecken, ohne in die Medaillons zu stechen. Mit etwas Zitronen-Olivenöl einpinseln. Die Medaillons in genügend Butterschmalz von beiden Seiten in einer Pfanne scharf anbraten, dann einige Minuten in der Pfanne ohne Hitze ruhen lassen. Anschließend die Medaillons in eine hitzefeste Form umfüllen und im Backofen bei circa 50°C warmhalten.

Für die Soße den Wild- zum Bratenfond dazugeben. Mit Sahne, Crème fraîche und einem Schuss Rotwein verfeinern. Zum Schluss mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen putzen, waschen und in kochendes Salzwasser legen. Einen kleinen Strauß Bohnenkraut mit Küchengarn zusammenbinden und zu den Bohnen ins Kochwasser geben. Die Kartoffeln waschen, kochen, abgießen und in Butter schwenken. Rosmarin klein schneiden und darüber streuen.

Das Bohnenkraut aus dem Bohnenwasser nehmen, die Bohnen abgießen und mit etwas frisch geriebenem Muskat bestreuen. Vor dem Servieren Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf dem Teller mit Johannisbeer-Rispen dekorieren.

Rezept aus dem Kloster Wienhausen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 9.9.2018