

Medaillons vom Rehrücken mit Walnusskruste, gebratenen Rosenkohlblättern, Preiselbeersauce und Dauphinkartoffeln

Rezept für 4 Personen

-Für das Fleisch mit Kruste-

600g Rehrücken (ausgelöst vom Metzger)

120g Walnüsse

50g Butter

50g Paniermehl (vorzugsweise Pankomehl aus dem Asialaden)

Öl zum braten

Salz und Quatre Epice

-Für die Sauce-

50g Preiselbeeren

400ml Sahne 30% Fettgehalt

-Für das Gemüse-

600g Rosenkohl

1 kleine Zwiebel

50g Speckwürfel

Salz, Zucker, Muskat

-Für die Kartoffeln-

140ml Wasser

20g Butter

Salz, Muskat

60g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

300g Kartoffeln mehligkochend

Fett zum frittieren

Zubereitung:

Rehrücken in 12 Medaillons schneiden, mit Salz und Quatre Epice würzen.

In wenig Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und warmstellen.

Im Bratenansatz Preiselbeeren und Sahne einkochen.

Für die Kruste, die Walnüsse grob zerstoßen und in Butter kurz rösten.

Das Paniermehl zugeben und verrühren, mit wenig Salz abschmecken.

Die Kruste auf dem Fleisch verteilen.

Vom Rosenkohl den Strunk entfernen und in einzelne Blätter zupfen.

Den Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebel in feinen Würfeln

anschwitzen. Die gezupften Rosenkohlblätter zugeben und braten, mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken.

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen und anschließend gut ausdämpfen, durch eine Kartoffelpresse drücken und bei Seite stellen.

Wasser und Butter aufkochen, das Mehl zugeben und vom Topfboden abrühren, würzen und das Ei und das Eigelb langsam einarbeiten. Kartoffeln zugeben, würzen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Das Fett auf ca. 170°C erhitzen und den Teig zu Nocken abstechen und goldbraun frittieren.

Auf ein Küchentuch geben und abtropfen lassen.

Das Fleisch im Ofen bei 180 Grad überbacken.

Info's:

Quatre Epice – übersetzt vier Gewürze (weisser Pfeffer, Muskat, Ingwer, Nelken)

Pankomehl – asiatisches Paniermehl, grob geraspelt getrocknetes Weißbrot ohne Rinde, dadurch entsteht eine krossere Kruste die länger hält)

Dauphinekartoffeln – bestehen zu gleichen Teilen aus Brandteig und Kartoffeln

Brandteig – heißt so weil das Mehl in Wasser und Butter vom Topfboden abgebrannt werden. Achtung, Vorsicht beim Vermengen der Eier, die Kartoffelmasse darf nicht mehr zu heiß sein, und die Eier müssen nach und nach untergerührt werden.