



Rehmedaillons mit Maroniknödel

Zutaten:

800 g Rehrücken ausgelöst
2 Bio-Orangenscheiben
Zimtstange
Rosmarinzweig
500 g mehliges Kartoffel
300 g frische Esskastanien (Maronen)
10 g Bergkäse
10 g Mehl
5 g Butter
etwas Obers
250 g Zwetschkenröster
50 g Speck
1 roter Zwiebel
Zutaten für die Sauce:
1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein (Portwein)
500 ml Wildfond

Zubereitung:

Maroniknödel

- Kartoffeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken
- Noch warm schälen und pressen.
- Mit Butter geriebenen Bergkäse, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen.
- Danach 30 min. kühl rasten lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- Maroni einschneiden und ca. 30 min kochen.
- Schälen und dann Pürieren.
- Mit Obers verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus dem Kartoffelteig Knödel formen
- eindrücken
- etwas Maronimasse hineingeben
- verschließen
- Noch einmal einen Knödel formen
- Danach im siedenden Salzwasser kochen.

Zwetschkenchutney:

- Roten Zwiebel mit Speck anschwitzen
- Zwetschkenröster dazu geben
- einreduzieren lassen

Rehmedaillons:

- Rehfilet in 3 cm. Stücke scheiden,
- salzen und pfeffern
- in Butter mit Rosmarin, Orangenscheiben und Zimt scharf anbraten! Im Ofen bei
- 160 Grad 8 min lang fertig ziehen lassen.

Sauce:

- Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und mit Suppe oder Wildfond aufgießen.
- Einreduzieren
- Mit Maisstärke abziehen.

Anrichten:

- Medailon mit Sauce übergießen, Knödel dazu geben und das Chutney extra dazu reichen.

Viel Spaß beim Gustieren und beim Nachkochen!