

Rehmedaillons mit Rotweinsöße und Kartoffelplätzchen

Zutaten für das Fleisch (für 3 Personen):

- 300 g ausgelöster Rehrücken
- 2 TL Pfefferkörner
- 1 EL Senfkörner
- 8 Wacholderbeeren
- Öl

Backofen auf 90 Grad vorheizen. Den Rehrücken kalt abwaschen, mit Küchenpapier trocknen und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Senfkörner in einem Mörser zerstoßen und die Medaillons darin von jeder Seite wenden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Ofengitter legen. Auf mittlerer Schiene etwa 15-20 Minuten sanft im Ofen garen.

Zutaten für die Soße:

- 3 Schalotten
- 2 Möhren
- 0,5 Stange Sellerie
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- 1 TL Rosmarin
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Aceto balsamico
- 200 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pflaumenmus
- Salz
- Pfeffer
- Piment
- Zucker
- Mehl

Schalotten abziehen und fein hacken. Möhren schälen und würfeln, Selleriestange putzen und in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und mit Honig karamellisieren. Die gehackten Schalotten mit dem Rosmarin darin glasig dünsten. Dann die Möhren und den Sellerie mit anbraten. Mit Rotwein und Essig ablöschen. Wildfond sowie Lorbeerblätter dazugeben und offen auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Pflaumenmus, Salz, Pfeffer, Piment und Zucker abschmecken und die Soße nach Bedarf mit Mehl andicken.

Zutaten für die Macaire-Kartoffeln:

- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 50 g Speck
- 0,5 Bund Petersilie
- Öl
- 1 Eigelb
- 20 g Spätzlemehl
- Salz

- Pfeffer
- Muskatnuss
- 20 g Butter

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf in Salzwasser circa 15-20 Minuten weichkochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein schneiden. Speck würfeln und Petersilie fein hacken. Speck und Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, die Petersilie dazugeben und alles kurz durchschwenken. Etwas abkühlen lassen.

Die Zwiebel-Speck-Mischung zu den gepressten Kartoffeln geben. Das Eigelb und etwas Spätzle-Mehl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gut durchmischen. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Davon fingerbreite Scheiben abschneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun ausbacken.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 20.07.2022

Koch/Köchin: Larissa Bielz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen