



Rehnüsschen aus heimischer Jagd mit Rosmarin, Frühlingszwiebeln und Oliven, Balsamicosoße

Rezept von Gerd Astor

Zutaten:

1 Rehkeule vom Metzger zerlegt und von Sehnen befreit
2 Rosmarinzweige
1 Thymianzweige
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Fett zum Braten

1L Wildfond
0,1 L alter Balsamico (mild)
0,2 L Portwein
1 EL Wildpreiselbeeren
10 Wacholderbeeren
100 g kalte Butterwürfel

300 g schwarze und grüne Oliven
100 g Frühlingszwiebeln
2 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

Aus den Teilen der Rehkeule kleine Nüsschen von 50 g schneiden. Gleichzeitig den Portwein und den Balsamico mit den Wacholderbeeren reduzieren, den Wildfond zugeben und zu einem Drittel einreduzieren. Die Nüsschen mit Salz u. Pfeffer würzen und in heißem Fett von beiden Seiten anbraten, die Kräuterzweige dazulegen. Die Nüsschen aus der Pfanne nehmen und im 70 °C heißen Ofen warm halten. Die Preiselbeeren zum Wildfond zugeben und mit den kalten Butterwürfeln montieren (nicht mixen) sonst entsteht eine rahmige Soße. Die Frühlingszwiebeln in Butter mit den Oliven anbraten, abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Petersilie zugeben. Die Medaillons mit den angebratenen Oliven und Frühlingszwiebeln anrichten und der Soße nappieren.