

Rehkeule mit Walnuss Knusperkruste

Preiselbeer-Schalotten Soße und cremiges Lauchgemüse

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 16 Medaillons aus der Rehkeule
(am besten aus der großen Kugel oder der Oberschale geschnitten)

- 100 g Walnüsse
- 8 St zerbröselte Zwieback
- 100 g Butter zimmerwarm
- 6 EL Zucker Nuss Likör
- 1 Prise Meersalzflocken
- 6 St zerdrückte Wachholderbeeren

- 4 Schalotten in feine Würfel
- 200 g Preiselbeeren
- 0,5-0,7 l Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 0,2 l Johannisbeersaft
- Salz und Pfeffer

- 4 Stangen Lauch
- 200 ml Sahne
- 1 EL heller Soßenbinder
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Den Zucker in einer Pfanne zu hellem Karamell erhitzen. Die Walnüsse zugeben, umrühren und auf ein Blech mit Backpapier geben. Die Butter in einer Schüssel mit dem Nuss Likör, Wachholderbeeren und Meersalz geben. Zwieback bröseln und mit den abgekühlten Walnüssen vermengen. Diese Masse für eine halbe Stunde kaltstellen. Die Schalotten, das Lorbeerblatt, Preiselbeeren, Rotwein und Johannisbeersaft zusammen aufkochen und dann langsam zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehmedaillons mit Salz, Pfeffer und Wachholderbeeren würzen. In heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten und auf ein Kuchengitter geben. Von der Walnussmasse auf jedes Medaillon einen kleinen Klecks geben und dann bei 120 Grad 8 bis 12 Minuten im Ofen Rosa garen. Beim Lauch die schlechten Blätter entfernen, halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser kurz aufkochen, abschütten und in kaltem Wasser abschrecken. Die Sahne aufkochen, mit dem Soßenbinder leicht abbinden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Lauch in diese Masse geben, abschmecken und warm rühren. Die Rehmedaillons zusammen mit dem Lauch und der Soße anrichten.

