

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Reh-Medaillons mit Macadamiakruste

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g TK-Rehmedaillons, 75 g Macadamia-Nüsse, 2 kl. Zwiebeln, 1 Ei
- 50 g Butter, 2-3 EL Paniermehl, Salz, Pfeffer, 1 Glas Pfifferlinge, Öl,
- 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce, 250 ml Cremefine, 100 ml Sahne,
- ca. 100 ml Weißwein, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Medaillons auftauen lassen, waschen, trocken tupfen. Zwiebel abziehen u. würfeln. $\frac{1}{3}$ davon in Öl glasig dünsten, abkühlen lassen. Ei trennen (Eiweiß anders verwenden), Nüsse klein hacken. Butter mit 1 Prise Salz u. Pfeffer in einer Schüssel schaumig schlagen. Eigelb unter die Butter rühren, Nüsse, Zwiebeln u. Paniermehl unterheben. Mischung zwischen Frischhaltefolie geben u. flach drücken. Mit einem Nudelholz ca. 5-6 mm ausrollen u. für 30 Min. kalt stellen.



2. Fleisch leicht salzen u. pfeffern, von jeder Seite 1 Min. scharf in heißem Öl anbraten, dann in eine Auflaufform geben u. im vorgeheizten Ofen bei 160°C auf der mittleren Schiene 15 Min. fertig garen. Herausnehmen u. 10 Min. ruhen lassen.



3. Rest Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, Pilze abgießen, mitbraten, mit Cremefine u. Sahne ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Salzen u. pfeffern, Petersilie einrühren. Buttermischung in passende Stücke für die Medaillons aufteilen u. damit belegen. Unter dem Grill 4 Min. überbacken. Fleisch mit Sauce u. Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Als Beilage Mandelbällchen servieren.

