

Reh-Medaillons, Rotwein-Kirsch-Butter, Haselnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 ausgelöster Rehrücken à 300 g	20 g Butter	1 TL Zucker
1 Zweig Rosmarin	5 Wacholderbeeren	4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	4 Eier	40 ml Mineralwasser
2 EL Butter	80 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Haselnussöl
Pfeffer	Salz	

Für die Rotwein-Butter:

150 ml trockener Rotwein	150 g Schattenmorellen	100 ml Sauerkirschsaft
1 Zitrone	1 Orange	1 Knolle Ingwer à 2 cm
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 EL Puderzucker	60 g kalte Butter
1 TL Zucker	1 Prise mildes Chilisalز	Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz würzen. Am besten kräftig mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit die gemahlene Haselnüsse in einer großen trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Erst wenn die Haselnüsse geröstet sind und duften, wird die Butter und etwas Salz zugefügt und alles noch einmal miteinander vermischt.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundum anbraten. Im Ofen auf eine Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 Minuten garen. Butter mit den Wacholderbeeren und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch kurz aromatisieren. In zweifingerdicke Medaillons schneiden.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilisalز und einigen ganzen Schattenmorellen abschmecken.

Den Spätzleteig durch die Spätzlereibe in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Die abgetropften Spätzle werden anschließend in der Pfanne mit den Nüssen geschwenkt. Die Spätzle können sehr gut vorbereitet werden und bis kurz vor dem Servieren im Ofen warmgehalten werden.

Die Rehmedaillons mit Rotwein-Kirsch-Butter und Haselnuss-Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 13. Dezember 2016