



Rehmedaillons mit Rehcarpaccio und Spargel

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Rehcarpaccio

200 g pariertes Rehkeulenfleisch (nicht vakuumiert)
Olivenöl

Die Oberschale einer Rehkeule in Klarsichtfolie einrollen und circa 5 Stunden einfrieren. Auf der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Olivenöl beträufeln.

Zutaten Vinaigrette

je 150 ml Walnussöl und heller Balsamico-Essig
100 ml Wildbrühe
Salz, Pfeffer

Walnussöl, Balsamico-Essig und Wildbrühe verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

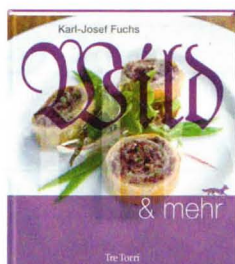
Zutaten Spargel mit Rehmedaillons

20 Stangen weißer Spargel
1 Tomate
je 8 Rehmedaillons (aus dem Rücken, à 50 g) und schöne Blätter Friséesalat
8 EL Vinaigrette
2 EL Sonnenblumenöl
Zitronensaft, Fleur de Sel, Pfeffer, Salz, einige frische Kräuterspitzen der Saison (Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie)

Die Spargelstangen schälen, gegebenenfalls die Enden abschneiden und in Salzwasser circa 8 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen, weitere 5 Minuten ziehen lassen und herausnehmen. Die Spitzen etwa 5 Zentimeter lang abschneiden. Den Rest in kleinere Stücke schneiden.

Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Stielansatz entfernen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Friséesalat und Kräuterspitzen zusammen mit den Spargelstücken und den Tomatenwürfeln mit der Vinaigrette marinieren.

Die Medaillons in Sonnenblumenöl von beiden Seiten nicht zu scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 3 Minuten garen. Die Medaillons und den Salat auf dem Carpaccio anrichten und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Spargelspitzen um den Salat verteilen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen.



Wild & mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €. Bestell-Nr. 100 10452

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (+49) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de