

# Rehmedaillons mit Wildkräutersalat, glacierten Kirschen und Brezelknödel

für 4 Personen



## Rehmedaillons

- 8 Rehmedaillons aus dem Rücken (à 60 g)
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl

Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten je 3 Minuten braten.

## Wildkräutersalat

- 150 g Wildkräuter (z.B. Melisse, Löwenzahn, Sauerampfer, Wiesenerkel, Minze)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamessig
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Wildkräuter putzen, waschen, trocken tupfen. Mit Olivenöl und Balsamessig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

## Glacierte Kirschen

- 100 g Kirschen
- 2 EL Zucker
- 50 ml Balsamessig
- 100 ml Rotwein

Den Zucker erhitzen, bis er flüssig ist. Mit Rotwein und Balsamessig ablöschen. Den Fond etwas einkochen lassen, die Kirschen zugeben und darin überziehen.

## Brezelknödel

- 150 ml Milch
- 100 g Laugenbrezeln vom Vortag
- 2 Eigelbe
- 1 EL Öl
- 2 EL Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Eiweiß
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Milch erwärmen. Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Eigelbe, Öl, 1 EL zerlassene Butter und Petersilie unterrühren, zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Salzen und Pfeffern.

Die Masse in Klarsichtfolie einrollen (Durchmesser 6 bis 7 Zentimeter) und mit Alufolie fixieren. Die Enden gut zudrehen und in leicht kochendem Wasser

25 Minuten garen. Herausnehmen und kalt stellen.

Die Teigrolle in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in der restlichen Butter braten.

## **Wild – Die große Wildkochschule**

Das Kochbuch zu den Wuh-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert.  
200 Seiten, 39,90 €.  
Bestell-Nr. 100 104 51

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0 800/ 7 28 57 27 (Inland)  
Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr.

Aus dem Ausland: 00 49/26 04/9 78-7 77.  
E-Mail: [kundenservice.shop@paulparey.de](mailto:kundenservice.shop@paulparey.de)

