



Rehmedaillons

mit Birnen, Bohnen, Petersilienwurzeln und schwarzen Nüssen

Für 4 Personen

Wild – Die neue große Wildkochschule



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 10451

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de

Gemüse

- 8 kleine Petersilienwurzeln mit Grün (alternativ Kerbelwurzel oder Knollensellerie)
- 6–8 breite Schnippelbohnen
- Salz
- 2 EL Butter
- 4–6 schwarze Walnüsse
- 100 ml Wildfond
- 1 große Birne (z. B. Williams Christ)
- 2 Stängel glatte Petersilie

Die Petersilienwurzeln putzen, das Grün zurechtschneiden und schälen. Bohnen putzen und schräg in Stücke schneiden. Petersilienwurzeln und Bohnen separat in kochendem Salzwasser garen und sofort in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem

Servieren in aufgeschäumter Butter schwenken und salzen.

Die Nüsse achteln und im Wildfond erwärmen. Die ungeschälte Birne waschen, achteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Rehmedaillons

- 12 Rehmedaillons (à circa 80 g)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 200 ml Béchamelsauce (siehe unten)
- 30 g gebratene Speckstreifen

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rehmedaillons von beiden Seiten in Öl anbraten, dann im Backofen rund drei bis fünf Minuten fertig garen. Das Gemüse mit den schwarzen

Nüssen sowie den Birnenspalten anrichten. Die Medaillons auf großen Tellern platzieren, mit Wildfond, Béchamelsauce sowie Speckstreifen garnieren.

Béchamelsauce für circa 250 ml

- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 250 ml Milch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

In einem Topf die Butter schmelzen. Das Mehl zugeben und gut verrühren. Mit Milch aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Servieren Sie dazu selbst gestampftes Kartoffelpüree.