



Rehmedaillons mit Wildkräutersalat, glacierten Kirschen und Brezelknödel

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten 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.

Zutaten Wildkräutersalat

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

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

Zutaten 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.

Zutaten Brezelknödel

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

Die Milch erwärmen. Die Brezeln in Würfel schneiden und mit 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 (Ø 6 bis 7 Zentimeter) und mit Alufolie fixieren. Die Enden 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 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. 10010451

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

