

★★★★☆ 4.0

Rehmedaillons in Knusperhülle

VERFASSER FUNKELSTEINCHEN WEB CK-MAG.DE/200118



🍴 PFIFFIG 🕒 45 MIN. + 12 STD. KÜHLZEIT + 25 MIN. BACKZEIT 🔥 580 KCAL/PORT.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

250 ml Rotwein
3 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
1 Prise gemahlener Koriander
4 Rehmedaillons (à 100 g)
100 g Parmaschinken
2 kleine Zwiebeln
100 g Champignons
2 ½ Ei Butter
1 Tl Öl
Salz, Pfeffer
2 Eier (kl. M)
1 Ei glatte Petersilie
1 Pck. Blätterteig (Kühlregal,
270 g oder 2 Platten TK-Teig)
50 g Geflügelleberpastete
2 Ei Weinbrand
5 Ei Schlagsahne

ZUBEREITUNG

1. Rotwein in einem Topf mit zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und Koriander aufkochen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen und abkühlen lassen. Rehmedaillons in einer Schüssel mit kalter Rotweinformade übergießen und zugedeckt über Nacht marinieren.
2. Schinken in feine Streifen schneiden. ½ Zwiebel fein würfeln, Pilze putzen, fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 Ei Butter erhitzen. Zwiebel und Champignons darin unter Rühren andünsten, bis die Zwiebel glasig ist, Schinken zufügen, Mischung abkühlen lassen.
4. Rehmedaillons aus der Marinade nehmen, trocken tupfen (Marinade aufbewahren) und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 1 Min. scharf anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
5. Eier trennen. Pilzmischung mit Petersilie und Eiweiß im Blitzhacker zu einer Farce pürieren.
6. Blätterteig entrollen oder auftauen lassen und 8 Kreise (à 10 cm Ø) ausstechen. Hälfte der Farce auf 4 Teigkreise streichen. Medaillons

darauflegen, Rest Farce darauf verteilen. Teig-ränder mit Eiweiß bestreichen, restliche 4 Kreise darauflegen, Ränder zusammendrücken.

7. Teigpöckchen auf ein gefettetes Blech legen, mit verquirltem Eiweiß bestreichen und im heißen Ofen bei 225 Grad (Umluft 205 Grad) ca. 5 Min. backen. Ofentemperatur auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) reduzieren und weitere ca. 20 Min. goldbraun backen.

8. Übrige Zwiebel fein würfeln. Restlichen ½ Ei Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 125 ml Rotweinformade ablöschen, fast vollständig einkochen. Geflügelleberpastete in kleinen Stückchen zugeben und bei milder Hitze schmelzen. Weinbrand und Sahne mit dem Schneebesen unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

9. Rehmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen. Dazu passen glasierte Möhren und grüne Bohnen (siehe Rezepte unten).