

## **Rehmedaillons im Kartoffelmantel an frischen Steinpilzen mit Feigen-Rotwein-Sauce und Romanesco**

Rezept für 2 Personen :

- \*300 g Rehrücken
- \*150 g Kartoffeln
- \*200 g Steinpilze
- \*4 Stk Feigen
- \*1/8 L. Rotwein

**Gewürze:**

- \*Salz, Pfeffer und gemischtes Wildgewürz
- \*Stärke
- \*Mehl
- \*ein Eigelb
- \*Zwiebeln
- \*Rosmarin

Zubereitung:

Den Rehrücken parieren (von der Sehne befreien) dann portionieren und würzen.

Die Kartoffeln schälen und über die mittlere Reibe ziehen mit etwas Stärke und Eigelb binden dann Pfeffer und Salz dazu.

Steinpilze Putzen und in Scheiben schneiden, Romanesco putzen und in kleine Röschen zerlegen.

Den Rotwein mit Brühe köcheln und einreduzieren mit etwas Stärke binden für die Sauce.

Rehmedaillons mit Mehl bestäuben, die fertige Kartoffelmasse auf eine Seite der Medaillons anhaften. Pfanne mit Öl leicht erhitzen und mit der Kartoffelseite nach unten goldbraun anbraten, nach kurzer Zeit wenden, vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Inzwischen werden die Steinpilze in Zwiebeln mit etwas Butterschmalz, gebraten. Romanesco ca 6-8 min kochen

Anrichten und fertig