

REZEPT VON STEFANIE BAUER |
KÜCHENCHEFIN RESTAURANT "MUNDART"

REHMEDAILLONS MIT KRÄUTERKRUSTE

Zutaten für 4 Personen

KRÄUTERKRUSTE

100 g Butter
80 g Weißbrot - ohne Rinde in Würfel
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
10 g gehobelter Parmesan
50 gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Kerbel)

REHMEDAILLONS

16 Rehmedaillons à 50 g

SELLERIE-MOUSSELINE

50 g Öl
1 weiße Zwiebel
1 Knolle Sellerie - geschält/gewürfelt
0,5 l Brühe
2 mehlig Kartoffeln - geschält/gewürfelt
50 g Butter
Salz, Cayennepfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

1. 100 g Butter schaumig schlagen. 2 Eigelbe sowie Gewürze nach Belieben, 80 g Weißbrotwürfel und 10 g gehobelten Parmesan zugeben. Die 50 g gehackten Kräuter untermengen und auf Klarsichtfolie streichen. Anschließend kalt stellen.
2. Die Rehmedaillons von beiden Seiten in Öl scharf anbraten (ca. 1 Minute je Seite). Mit Salz und Pfeffer würzen, danach auf einem Backblech ruhen lassen. Die kalt gestellte Kruste darauf verteilen und bei ca. 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen (ca. 10 Minuten) goldbraun backen.
3. Die Rosenkohlblätter einzeln vom Strunk lösen und (3 Röschen pro Portion) und kurz vor dem Anrichten in der Pfanne mit etwas Öl und Salz schwenken.
4. Die 2 Zwiebeln würfeln und anschwitzen (goldgelb). 1 Knolle Sellerie würfeln und kurz mitschwenken. 2 gewürfelte Kartoffeln dazugeben und mit 0,5 l Brühe und Gewürzen nach Belieben aufgießen.
5. Zugedeckt ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen und anschließend mit 50 Butter mixen und abschmecken. Alle einzelnen Komponenten anrichten und servieren.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

