



[Drucken](#)

## Rehmedaillons mit Rahmwirsing



Zutaten für 4 Personen

### Für das Fleisch:

- 1 kg Rehrücken (mit Knochen, netto 700 g)
- 200 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 60 g Petersilienwurzel
- 60 g Selleriewurzel
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 5 TL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Wacholderbeeren
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Wildfond
- Salz, Pfeffer

### Für den Wirsing:

- 800 g Wirsing
- 40 g geräucherter Speck
- 60 g bayer. Butter
- 50 ml Weißwein
- 400 ml bayer. Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Birne:

- 2 reife Birnen
- 2 cl Birnengeist
- 50 g Zucker
- 150 g Heidelbeeren
- 1 TL Stärke

### Zubereitung:

1. Den Rehrücken auslösen und die Knochen in kleine Stücke hacken. Das Wurzelgemüse schälen und alles bis auf 80 g Zwiebeln in walnussgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch quetschen. 3 TL Öl in einer Bratereinheit erhitzen. Die Knochen anrösten bis sie braun

sind. Wurzelgemüse und Knoblauch zugeben, ebenfalls hellbraun braten. Tomatenmark und Wacholderbeeren zugeben, mit wenig Rotwein ablöschen und einkochen. Den Vorgang so lange wiederholen bis der Rotwein verbraucht ist. Mit Wildfond aufgießen und 2 Stunden bei schwacher Hitze kochen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und auf 120 ml einkochen, abschmecken.

2. Den Wirsing putzen und vierteln, den Strunk entfernen. In feine Streifen schneiden. Die restlichen Zwiebeln und den Speck 5 Min. mit der Butter dünsten. Den Wirsing zugeben und weitere 10 Min. dünsten. Mit Weißwein ablöschen, fast vollständig einkochen. Sahne zugießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Den Rahmwirsing 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

3. Den Ofen auf 220° C vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher die Kerne entfernen. Die Birnenhälften mit der Schnittkante nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Birnenschnaps und 3 EL Zucker über die Birnen verteilen und für 10-15 Min. in den Ofen schieben. Den restlichen Zucker mit den Heidelbeeren langsam aufkochen, mit Stärke binden und 5 Min. kochen.

4. Das Rehrückenfleisch in 12 gleich große Medaillons schneiden, mit dem restlichen Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große, beschichtete Grillpfanne erhitzen. Die Medaillons auf jeder Seite 3-6 Min. braten, kurz ruhen lassen und den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce gießen. Die Birnenhälften mit den Heidelbeeren füllen. Jus aufkochen und mit den Medaillons, Rahmwirsing und Birnen auf Tellern anrichten.