

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2022** ▪
„Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska



Andrea Schönfelder

**Rehmedaillons mit Cranberry-Chutney, Spitzkohl und
Kräuter-Gremolata**

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g, aus dem Rücken
 1 Orange
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 4 Pimentkörner
 100 g Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Orangenschale in Zesten abreißen. Rehmedaillons mit Salz würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in der Reh-Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenzesten bräunen. Rehmedaillons in die Pfanne kurz zurückgeben und aromatisieren.

Für das Cranberry-Chutney:

150 g Cranberries
 1 Limette
 1 Orange
 10 g Ingwer
 50 ml roter Portwein
 50 ml Balsamicoessig
 100 g brauner Zucker
 1 TL Senfkörner
 Chiliflocken, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Cranberries waschen. Orangen- und Limettenschale in Zesten abreißen den Saft der ganzen Limette und halben Orange auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Cranberries zugeben und kurz darin schwenken. Limettensaft, Orangensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Chiliflocken und Salz würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Orangen- und Limettenzesten einarbeiten.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 2 Scheiben Bacon
 100 ml Sahne
 2 Zweige Majoran
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und klein schneiden. Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. 3 Majoranblättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen Blättern den Spitzkohl abschmecken.

Für die Kräuter-Gremolata:

½ Bund Petersilie
 ½ Bund Kerbel
 ½ Bund Schnittlauch
 1 Zitrone
 100 g Butter
 75 g Panko
 20 g gemahlene Mandeln
 Salz, aus der Mühle

Butter in der Pfanne aufschäumen. Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken.

Ca. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Petersilie und Kerbel zupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter mit dem Zitronenabrieb zur Bröselmischung geben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.