



Rehmedaillons mit glasierten Kirschen und grünem Spargel

Für 4 Personen

- 16 Kirschen
- 2 EL Zucker
- 2 EL Kirschsafte
- 1 EL dunkler Balsamico-Essig
- 1 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 20 Stangen grüner Spargel
- Salz
- 1 TL Butter
- 8 Rehmedaillons (à ca. 70 g)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Pfeffer

Die Kirschen waschen und gegebenenfalls entsteinen.

In einer Kasserolle den Zucker karamellisieren. Mit dem Saft ablöschen, die Kirschen zugeben und kurz kochen lassen.

Den Balsamico-Essig und den grünen Pfeffer zugeben, die Kasserolle von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

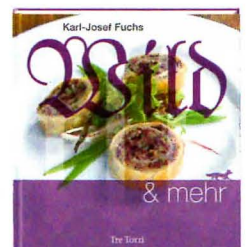
Vom Spargel das untere Drittel schälen. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In Butter anbraten und salzen.

Rehmedaillons in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa vier Minuten fertig braten.

Die Medaillons auf dem Spargel anrichten und mit den glasierten Kirschen servieren.

Wild & mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €. Bestell-Nr. 100 10452



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604/978-777 kundenservice. shop@paulparey.de