

Jörg Sackmann
Rehmedaillons mit Rote Bete-Waffeln

Dienstag, 19. Dezember 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: schwer
Gourmet-Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für das Gemüse:

etwas	grobes Salz
1	Weißer Bete, mittelgroß
1	Gelber Bete, mittelgroß
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Waffeln:

etwas	grobes Salz
2	Rote Bete, mittelgroß
3	Schalotten
120 g	kalte Butter
40 ml	Sherryessig
etwas	Salz
1 Prise	Kreuzkümmel, gemahlen
1	Bio-Orange
200 ml	Gemüsebrühe
2	Eier
120 g	weiche Butter
50 g	Zucker
80 g	Weizenmehl, Type 405
70 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Knusperstreusel:

100 g	Butter
50 g	Zucker
120 g	Weizenmehl, Type 405
1 EL	Roh-Rohrzucker
1 Msp.	Backnatron
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 Msp.	Ingwerpulver
1 Msp.	Gewürznelke, gemahlen
1 EL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Für Fleisch und Sauce:

500 g	ausgelöster Rehrücken
3	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
4 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
100 ml	Portwein
250 ml	Rotwein
2	Lorbeerblätter
3	Wacholderbeeren
250 ml	Wildfond (z. B. aus dem Glas)
80 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Außerdem:

	Waffeleisen
Etwas	Öl zu Ausfetten des Waffeleisens

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Auflaufform etwa 5 mm hoch mit grobem Salz bestreuen.
3. Zunächst alle Bete Knollen für das Gemüse und die Waffeln gut abwaschen und auf das Salz in der Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen je nach Größe der Knollen ca. 35-60 Minuten weich garen.
4. Die weich gegarten Bete-Knollen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und schälen.
5. Die gelbe und weiße Bete in Spalten schneiden und für das Gemüse beiseitestellen.
6. Für die Waffeln die gegarten Rote Bete Knollen in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden.
7. In einem Topf ca. 1/3 der kalten Butter schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen. Dann die gewürfelte Rote Bete zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.
8. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und mit in den Topf zu den Bete-Würfeln geben. Gemüsebrühe angießen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.
9. Zuletzt restliche kalte Butter zugeben und alles zu einem weichen Püree mixen, abschmecken und etwas abkühlen lassen.
10. Für die Knusperstreusel Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mehl, Rohrzucker, Backnatron, Zimt, Ingwer-, Gewürznelkenpulver und gemahlenem Pfeffer in einer Schüssel zu Streuseln verkneten.
11. Die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.
12. Den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in Medaillons von jeweils ca. 40 g schneiden.
13. Für die Sauce die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.
14. Thymian und Rosmarin abrausen, trocken schütteln.
15. In einem Topf die Hälfte vom Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Knoblauch und Preiselbeeren zugeben und mit Portwein und Rotwein ablöschen.
16. Die Kräuterzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.
17. Anschließend den Wildfond zugeben, nochmals aufkochen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen.
18. Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

19. Weiche Butter mit Zucker und Eigelben aufschlagen.
20. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rote Bete-Püree unterziehen und das geschlagene Eiweiß unterheben.
21. Waffeleisen erhitzen, ausfetten und darin aus dem Teig nach und nach knusprige Waffeln ausbacken.
22. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin von beiden Seiten je 2-3 Minuten kurz anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons zugedeckt noch einige Minuten ziehen lassen.
23. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Bete-Spalten darin kurz warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.
24. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.
25. Medaillons auf Teller verteilen und die Streusel darüber geben, etwas Sauce angießen und die Waffeln und Bete-Spalten anlegen.

Pro Portion: 1460 kcal/ 6130 kJ
110 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 90 g Fett