

Rehmedaillon gebraten mit Curry-Sauerkraut und Portwein-Sabayon



Rezept für 4

Zutaten

4 Rehmedaillons à 120 g,
pariert, vom Metzger
vakuumiert
200 g Sauerkraut, roh
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 dl Gemüsebouillon
1 TL Currypulver, mild
1 Ei
50 g Zucker
½ dl Portwein
2 EL Erdnussöl, zum Braten
der Rehmedaillons
Salz, Pfeffer

Zubereitung Sauerkraut

In einer Pfanne auf dem Herd die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Das Sauerkraut dazugeben, gut durchmischen und auflockern. Mit dem Currypulver bestäuben. Mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen. Zugedeckt in den Garraum schieben und mit Heissluft + Beschwaden 140 °C während 40 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Zubereitung Rehmedaillons

Die Rehmedaillons vakuumiert auf ein Edelstahlblech legen und mit Dämpfen 50 °C während 25 Minuten temperieren. Aus dem Garraum nehmen. Den Vakuumsack entfernen und die Rehmedaillons trocken tupfen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Erdnussöl in einer Bratpfanne ringsum kurz anbraten. Beiseitestellen.

Im Wasserbad das Ei mit dem Zucker und dem Portwein zu einem luftigen Sabayon aufschlagen und sofort anrichten.

Anrichten

Mit 2 Esslöffeln das Sauerkraut zu Klösschen formen und diese auf 4 Teller verteilen.

Die Rehmedaillons zweimal durchschneiden, auf die Teller legen und mit dem Portwein-Sabayon nappieren.

Garstufe Rehmedaillons

temperieren

Mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 50 °C

Garstufe Sauerkraut

Mit Vorheizen – Auflage 1

40 Minuten | Heissluft + Beschwaden 140 °C