Rehmedaillons mit Feigen und Rotholzer Naturziege

Zutaten für 5 Personen:

Die Soß – der Anfang:

20	g	Butter
30	g	Schalotten, fein gehackt
1	TL	Tomatenmark
125	ml	Portwein
500	ml	Wildfond
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Feigen – das Herz:

15	g	Butter
8	cl	roter Portwein
5	St.	Feigen mittelgroß, geschält und halbiert

Das Fleisch – das Ende:

40	g	Butterschmalz
10	St.	Rehmedaillons aus dem Rücken - a´ 40 g
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
10	Scheiben	Rotholzer Naturziege, ca. 200 g

Herstellung:

1. Für die Soße die Schalotten in Butter anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und mitrösten. Mehrmals mit Portwein ablöschen – einreduzieren lassen – ablöschen und mit Wildfond auffüllen – zur Hälfte einreduzieren – und passieren.
2. Butter in einer Sauteuse angehen lassen, mit rotem Portwein ablöschen und unter Wenden 2-3 Minuten durchziehen lassen – herausnehmen. Den Jus zur Soße geben.
3. Die Medaillons leicht plattieren, würzen und in heißem Butterschmalz jeweils 2 Minuten auf jeder Seite rosa braten – vom Herd nehmen.
4. In eine Auflaufform geben – die Feigen darauf, mit den Käsescheiben bedecken und im vorgeheizten Backofen bei Oberhitze und 200 °C den Käse schmelzen lassen.
5. Jeweils 2 Medaillons auf warme Teller anrichten und mit der Sauce vollenden.
6. Dazu empfehle ich Speckkohlsprossen und Kartoffelkroketten.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister