



Hauptgang: **marinierte Rehmedaillons**
Spargel und Orangennudeln,

Rehmedaillons

Mit Spargel und Orangennudeln

Zutaten für 4 Personen:

Rehmedaillons:

8 Rehmedaillons vom Filet, je 40 g
1 TL Meersalz
200 ml Wildfond
2 Schalotte, fein gehackt
1 EL gehackte Rosmarinnadeln
1 TL Honig
1 EL Butter

Marinade

1/2 TL Kreuzkümmelsamen
Einige Orangezesten
10 Koriandersamen
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL natives Olivenöl extra
4 EL Orangensaft

Nudeln

Orangenabrieb,
1/8 L Orangensaft
1/8 L geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade im Mörser fein verreiben, die Rehmedaillons damit einreiben, mindestens 3 Stunden marinieren

Den Backofen auf 70 °C vorheizen.

Die Medaillons auf beiden Seiten- 2 Minuten braten, auf eine Platte legen, im vorgewärmten Ofen warmstellen.

Das Bratfett abgießen, den Bratsatz mit dem Wildfond ablöschen Schalotten und Rosmarin zufügen, bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, kurz vor dem Servieren mit dem Honig und der Butter aufmixen.

Die Rehmedaillons, im heißen Wildfond drehen, auf vorgewärmte Tellern anrichten. Die Sauce separat servieren.

Mit Orangennudeln und Spargel anrichten.

Orangenabrieb, Orangensaft und geschlagene Sahne unter die Nudeln geben.