

Rehmedaillons mit einer Roggenbrot-Honig Kruste

Portweinsauce

Getrübete Kartoffelroulade mit tourniertem Gemüse

Rezept/ Zutaten/ Zubereitung

Portweinsauce	2,5 dl Portwein zur Hälfte einreduzieren 2,5 dl Rotwein und 1,5 dl Wildfond begeben uns stark einreduzieren
Brotkruste	60g Roggenbrot in 30g Butter anbraten mit 0,5 dl Rotwein ablöschen Einreduzieren und 60g Honig mit der Orangenzeste (1 Stk.) begeben
Kartoffelrouladen	600g Kartoffeln kochen, schälen Dünne Pfannkuchen aus 1 Ei, 1,5 dl Milch und 80 g Mehl herstellen Kartoffel mit 5 g Trüffel zerdrücken und 1 Ei begeben, würzen Aus den Pfannkuchen und der Kartoffelmasse Rouladen machen Erkalten lassen und schneiden Im Mehl wenden und anbraten
Tourniertes Gemüse	300 g Zucchini, 300 g Rübli, 300 g Sellerie tournieren In 20 g Butter und 40 g Zucker anziehen Mit ein wenig Wasser auffüllen Glasieren
Rehmedaillons	720 g Rehmedaillons würzen und anbraten Alle mit der Brotkruste bestreichen Unter sehr hoher Hitze überbacken

UND ANRICHTEN!