



## Rehmedaillons

### Zutaten für vier Personen

650 g Rehmedaillons  
1 EL Öl  
160 g Kalbsbrät  
1 1/2 EL gehackte Haselnüsse  
1 feste Birnen, in Würfel  
1 1/2 EL Cranberries  
1 EL frische Minze, in Streifen  
1 TL Lebkuchengewürz

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 g Petersilienwurzeln  
160 ml Milch  
1 TL Trüffelöl  
400 ml Wildfond  
80 g Rosenkohlblättchen  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
4 Minzkrönchen

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl beidseitig kurz anbraten. Kalbsbrät mit gehackten Haselnüssen, Birnenwürfeln, Cranberries, frischer Minze und Lebkuchengewürz gut vermengen. Masse als Haube auf die Medaillons setzen, etwas andrücken, im vorgeheizten Backofen bei 160°C sechs bis acht Minuten überbacken.

Kartoffeln, Petersilienwurzeln schälen, in Stücke schneiden, weichkochen, abschütten, ausdämpfen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit erhitzter Milch glattrühren, mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohlblättchen in heißem Olivenöl kurz anschwemmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wildfond erhitzen, etwas andicken, als Spiegel auf Teller angießen, Medaillons daraufsetzen, Kartoffelpüree daneben anhäufeln, Rosenkohlblätter rundum anstreuen, mit Minzkrönchen garnieren.

### Nährwert pro Portion

645 kcal – 39 g Fett – 47 g Eiweiß – 33 g Kohlenhydrate – 3 BE

**Dieses Gericht ist glutenfrei**