

# Rehmedaillons mit Weichsel-Schoko-Sauce

REZEPT VON STEPHAN SOLICH

Küchenchef  
Stephan Solich.



## ZUTATEN

(4 Portionen)

### Schupfnudeln

10 mehlig Kartoffeln  
100 g Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
3 Eier  
100 g Mehl  
1 TL Muskat  
2 EL Stärke  
Öl zum Anbraten

### Weichsel-Schoko-Sauce

Rehknochen  
Öl zum Anbraten  
1 große Zwiebel, ungeschält  
1/4 Sellerie, gewürfelt  
1 Karotte, geschält  
1 Knoblauchzehe  
Wacholderbeeren  
Pfefferkörner, angedrückt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Tomatenketchup mild  
0,7 l Zweigelt  
2,5 l Wasser  
1 TL Erdäpfelstärke  
4 EL Weichseln, entsteint, mit etwas Weichselsaft  
200 g Zartbitter-Schokolade

### Rehrücken

800 g Rehrücken, geputzt  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Anbraten



FOTOS WEIDWERK

## Zubereitung

**Schupfnudeln:** Kartoffeln kochen und zu einem Brei zerstampfen. Zerlassene Butter zusammen mit Salz, Pfeffer, Eiern, Mehl, Muskat und Stärke hinzugeben und zu einer einheitlichen Masse verkneten. Gegebenenfalls noch etwas Mehl beimengen, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten. Diesen ausrollen und mit einem Messer in kleine Stückchen schneiden. Zu kleinen Röllchen formen und 2–3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. In kaltem Wasser abschrecken, damit diese nicht aneinander kleben, und anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne herausbraten und warm aufbewahren.

**Weichsel-Schoko-Sauce:** Wildknochen mit Öl anrösten, das Gemüse und die Gewürze hinzufügen. Ketchup beimengen und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze mitrösten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen, bis dieser verkocht ist, dann den restlichen Wein hinzugeben und einreduzieren lassen. Mit Wasser aufgießen und weiter kochen lassen. Stärke zum Binden, Weichseln mit Weichselsaft und Schokolade zugeben. Aufkochen, abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.  
**Rehmedaillons:** Rehrücken beidseitig salzen und pfeffern und mit etwas Öl anbraten. Abdecken und heiß ziehen lassen. Anschließend aufschneiden.

Stephan Solich ist Küchenchef im Landgh.  
„Zum goldenen Hirschen“ in Bierbaum/Kleebüchel.

