

Für 4 Personen

Gebratene Wildmedaillons mit Steinpilzragout an Basilikumsauce mit Vollkorngruessgnocchi

Wildmedaillons

- 12 Wildmedaillons à 50g (Reh-, Hirsch- oder Wildschwein)
- ½ dl Traubenkernöl
- 1 dl Wildmarinade
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika

Zubereitung

Das Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Gamsmedaillons darin rosé braten. Auf einen Gitterrost legen und warm stellen. Das Fett abschütten und mit Cognac ablöschen.

Steinpilzragout

- 250g frische Steinpilze (oder TK)
- 20g Butter
- 2 Schalotten
- 1 dl Cognac
- 1 dl Wildgrundsauce
- 2 dl Saucenrahm
- 1 dl Rahm
- 1 TL frischer Basilikum
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Curry
- Schnittlauch

Zubereitung

Die Steinpilze kurz und gut waschen, abtrocknen und in kleine Stücke schneiden. Die gehackten Schalotten in Butter andünsten und die Steinpilze begeben. Ca. 2 – 3 Minuten dünsten. Mit Cognac flambieren und mit dem Weisswein ablöschen. Die Demi-Glace begeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Curry abschmecken. Den gehackten Basilikum sowie den Saucenrahm darunter mengen, aufkochen und noch einmal abschmecken. Vor dem Servieren den Schlagrahm vorsichtig darunterziehen.

Vollkorngruessgnocchi

- 4 dl Milch
- 100g Vollkorngruess
- 50g Reibkäse
- 40g Butter
- 20g Eigelb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Zubereitung

Die Milch, Gewürze und 30g Butter auf den Siedepunkt bringen. Unter starkem Rühren mit dem Schneebesen den Vollkorngruess regenartig einlaufen lassen. Auf kleinem Feuer zugedeckt, während 15 Minuten köcheln und anschliessend während 30 Minuten quellen lassen. Den Reibkäse sowie das Eigelb daruntermischen und abschmecken. Die Masse ca. 1½ cm dick auf ein geöltes Blech streichen und zugedeckt im Frigor erkalten lassen. Mit einem runden Ausstecher Halbmonde ausstechen und auf ein gebuttertes Blech geben. Mit dem restlichen Reibkäse bestreuen und dem restlichen Butter beträufeln. Bei 180°C im Ofen backen.