# Wildmedaillons mit Rosenkohl

**Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch**

## Zutaten (4 Personen)

- » 700g Hirschfilet
- » 6 Scheiben Frühstücksspeck
- » 18 Salbeiblatt (-blätter)
- » 1kg Rosenkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 700g Kartoffel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 1-2 EL Mehl
- » 4 EL Öl
- » 200ml Gemüsefond
- » 2 EL Orangenmarmelade
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 Prise Muskat
- » Rosa Beeren
- » Orangenscheibe(n)

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Filet waschen, trockentupfen, in 12 kleine Medaillons schneiden. Jeweils mit 1/2 Scheibe Speck und einem Salbeiblatt umwickeln und feststecken. Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20min garen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Ei und Mehl unterrühren, salzen. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin ca. 12 kleine Puffer braten, warm stellen.

3. 2EL Öl erhitzen. Medaillons darin von jeder Seite 2min kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Fleisch herausnehmen und warm halten.

4. Marmelade in den Fond rühren. Übrige Salbeiblätter zufügen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl abtropfen lassen und im heißen Fett schwenken, mit Muskat würzen. Medaillons, Rosenkohl und Rösti mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Rosa Beeren bestreuen und mit Orangenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 510kcal/E44g/F21g/KH31g pro Portion

angelegt am: 09.12.2004 Rezept-Nr: 1355

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke