

# Hirschkalb-Medaillon an Carnaroli-Reis-Sauce mit Vanilleschoten und Rotkraut im Orangensaft gedämpft

🕒 1 Stunde

Schwierigkeit Mittel



## Zutaten Rotkraut

für 4 Personen

**300 g** Rotkraut, fein geschnitten  
**200 ml** Orangensaft  
**1** Lorbeerblatt  
**1** Nelke  
**1 Prise** Zimtpulver  
**1 TL** Honig  
**1 TL** Grand Marnier  
**2 TL** Essig  
**50 g** Butter, zimmerwarm  
**1** Götterorange, geschält, filetiert

## Zutaten Carnaroli-Reis-Sauce

für 4 Personen

**200 g** Risotto Reis (Carnaroli), vorgekocht  
**100 ml** Lacroix Wild-Fond  
**200 ml** Rahm, geschlagen  
**1/2** Vanillestängel  
**50 g** Butter

## Zutaten Hirschkalbmedaillons

für 4 Personen

**8** Medaillons, à 60 g  
**2 TL** Erdnussöl  
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



## Anleitungen

### Zubereitung Rotkraut

In einer Schüssel das Rotkraut zusammen mit dem Orangensaft, Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt, der Nelke und dem Zimtpulver vermengen. Das Rotkraut in eine Gratinform geben. Den Honig und den Essig darüber giessen. Die Gratinform zugedeckt mit Aluminium in den Ofen geben und während 45 Minuten bei 170°C garen.

Aus dem Ofen nehmen und den Saft durch ein Sieb in eine Saucenpfanne giessen. Den Saft in der Pfanne sirupartig einkochen lassen. Bei mässiger Hitze die Butter einrühren und mit dem Grand Marnier parfümieren. Den Saft zum Rotkraut geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

### Zubereitung Carnaroli-Reis-Sauce

In einer Pfanne den Reis mit dem Wildfond Lacroix und dem Rahm leicht köcheln lassen. Den Vanillestängel auskratzen und dem Kochgut beifügen. Sobald eine leicht sämige Sauce entsteht, die Butter darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Hirschkalb-Medaillons

Die Hirschkalb-Medaillons in einer Pfanne mit heissem Erdnussöl ca. 2 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten.

### Anrichten

Die fertiggestellte Carnaroli-Reis-Sauce auf den Teller geben, das Fleisch und zusammen mit dem Rotkraut und der Carnaroli-Reis-Sauce nach Belieben anrichten.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

### Produkt



**Wild-Fond**