



## Rehmedaillon an Duo-Pfeffersauce auf karamellisierten Quitten

600 g Rehrückenfilet	pro Person 2-3 Medaillons schneiden, leicht flach drücken
12 Tranchen Kochspeck	je eine Tranche um ein Medaillon legen und mit einem Zahnstocher fixieren
Fleischgewürzmischung	würzen
1-2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Rehmedaillon auf beiden Seiten während 3-4 Minuten kräftig anbraten, zum Warmhalten in den auf 80° vorgeheizten Ofen geben und etwas nachgaren lassen. Überschüssiges Fett in der Bratpfanne mit Küchenpapier auf tupfen

### Duo-Pfeffersauce

1 EL Butter	in den Bratensatz geben
1 Schalotte	schälen, fein hacken, andünsten
½ EL rosa Pfefferbeeren ½ EL grüne Pfefferkörner	beifügen, kurz mitdünsten
1½ dl Rotwein	ablöschen
1 dl Wild-Bratensauce	dazu giessen, aufkochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
½ dl Saucenrahm	verfeinern



## Karamellierte Quitten

1½ dl Weisswein	mit 1½ dl Wasser in eine Pfanne giessen, aufkochen
3-4 EL Weissweinessig	dazu geben
100 g Zucker	einstreuen
1 Zimtstange	
3 Streifen Zitronenschale	
2-3 Scheiben Ingwer	dazu geben
8 Aprikosen getrocknet	halbieren, beifügen
400 g Quitten	abreiben, waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, aus jedem Viertel 3-4 Schnitze schneiden, in den Fond geben und 12-15 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten fast weich sind, beiseite stellen, heraus schöpfen, etwas abtropfen lassen
3 EL Butter	in einer Bratpfanne erwärmen, die Quittenschnitze mit den Aprikosen langsam anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen
5 EL Zucker	darüber streuen und leicht karamellisieren lassen
1 EL Honig	dazu giessen, gut vermischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen. Die Rehmedaillons auf den Quittenschnitzen anrichten, mit der Duo-Pfeffersauce übergiessen