



BERSTECHEER

Wildmedaillons auf Tomatenscheiben

Zutaten (für 4 Personen)

8-12 Rehmedaillons
1/2 Tasse Olivenöl
1-2 EL Pfefferkörner (grün)
1 Schuß Rotwein
2 cl Weinbrand
1 TL Kräuter der Provence
100 g Frühstückspeck in Scheiben
2 Knoblauchzehen
2 Fleischtomaten
400 g Kartoffeln
Bratfett
Kräuterzweige zum Garnieren

Zubereitung

Medaillons waschen und trockentupfen. Öl mit den Pfefferkörnern, dem Rotwein und dem Weinbrand vermischen. Die Kräuter der Provence untermischen, über die Medaillons verteilen und zwei Stunden ziehen lassen. Speck in einer Pfanne braten, herausnehmen und bereitstellen. Knoblauchzehen schälen, hacken, ins Bratfett geben, anschwitzen. Tomaten in Scheiben schneiden, kurz im Fett erhitzen und bereitstellen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Streifen schneiden und im heißem Bratfett goldgelb ausbacken. Die Medaillons ins Knoblauchfett geben und je nach Geschmack medium oder durch braten. Speckscheiben anrichten, die Tomatenscheiben darauf legen und die Medaillons auf die Tomaten legen. Die Kartoffeln dazu legen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de