



Wildmedallions mit Lebkuchenkruste

Zutaten für 6 Personen:

12 Medaillons a 90 g (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)

Salz, Pfeffer

0,1 Rotwein

½ l Wildsoße

0,1 l Creme Fraiche

80 g Preiselbeeren

Zubereitung:

Für die Lebkuchenkruste 80 g Lebkuchen, 100 g schaumig geschlagene Butter, etwas Lebkuchengewürz, 30 g geriebene Nüsse, 1 Brise Salz und Pfeffer vermengen.

Die Medaillons 3 Min. auf beiden Seiten anbraten, dann mit Lebkuchenmasse überziehen und für etwa 5 Min. bei etwa 200°C in den Ofen schieben.

Sobald die Kruste schön braun ist, die Medaillons herausnehmen.

Den Bratensatz mit Rotwein loskochen, Wildsoße zugießen, das Ganze aufkochen lassen und mit Creme Fraiche und Preiselbeeren verfeinern.

Dazu kann man Pfifferlingsknödel reichen.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmayer zur Verfügung gestellt.