



## Wilder Grenzgang ...

### Wilderfahrung am Meer mit blauem Feigenrisotto

**Zutaten:** 4 Personen

4 Rehmedaillons

2 Kräuterbouquets mit Thymian, Rosmarin und Lavendel

1 Zwiebel, halbiert

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

2 dl kräftiger Rotwein

grobes Meersalz und Pfeffer

Butter

### Zubereitung:

... Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Rehmedaillons mit einem Kräuterbouquet darin anbraten ... Die Medaillons gut mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen ... Im Bratensatz das zweite Kräuterbouquet, die Zwiebelhälften und die Knoblauchzehen andünsten und dann mit Rotwein ablöschen ... Die Sauce auf die Hälfte reduzieren und kalte Butterstücken zum Verfeinern unterrühren ...

### Tipps:

... Ziehen Sie sich warm an und tragen Sie dazu Flip-Flops ... Dekorieren Sie den Tisch mit Sand und Muscheln ... Ideale Begleiter zum Kochen sind unten genannte Links, mal heimisch mit Jagdhorn oder in Ferienerinnerungen schwelgend ... Die Rehmedaillons auf der Sauce anrichten und dazu blauen Feigenrisotto servieren ... Trinken Sie dazu einen kräftigen Südländer ... Sind Sie oder auch Freunde von Ihnen an weiteren Rezepten interessiert, möchten Sie Ihre Rezept Erfahrungen oder Ihre Ferien- und Jagderlebnisse mitteilen, dann schreiben Sie uns an folgende Adressen: [moma11@bluewin.ch](mailto:moma11@bluewin.ch) bzw. [fleur.f@sunrise.ch](mailto:fleur.f@sunrise.ch) ...

### Links

[www.youtube.com/watch?v=rxJQvWygkQ&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=rxJQvWygkQ&feature=related)  
[www.youtube.com/watch?v=icglm99YQsU&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=icglm99YQsU&feature=related)  
[www.youtube.com/watch?v=azUG8XUfZbo](http://www.youtube.com/watch?v=azUG8XUfZbo)  
[www.youtube.com/watch?v=VJF0Ns704jl&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=VJF0Ns704jl&feature=related)  
[www.youtube.com/watch?v=cmySZCeLeKs&watch\\_response](http://www.youtube.com/watch?v=cmySZCeLeKs&watch_response)  
[www.youtube.com/watch?v=i3B\\_pIV9QCl&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=i3B_pIV9QCl&feature=related)



HOTLINE: [moma11@bluewin.ch](mailto:moma11@bluewin.ch) bzw. [fleur.f@sunrise.ch](mailto:fleur.f@sunrise.ch)