

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10  
3778 Schönried, Dorfstrasse  
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44  
Tel. 033 744 19 39  
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44  
Fax 033 744 85 59  
Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## Médillons de cerf enrobé d'une croûte de thym

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Viande

8 Médillons de cerf  
sel, poivre moulu  
1 cuillère à soupe de beurre à rôtir

#### Croûte

1 échalote  
1 orange  
1 bouquet de thym  
150 g beurre mou  
150 g panure fait maison Buure Metzg  
sel, poivre moulu

#### Sauce

1 verre fond chasseur ou 3 dl bouillon de volaille  
3 dl vin blanc  
1 baie de genièvre  
2 cuillère à soupe de confiture d'églantine  
2 – 3 cuillère à soupe du Porto rouge, Gin ou Eau-de-vie de coing  
60 g beurre froid

**Pour remplacer la sauce, vous pouvez très bien utiliser la sauce gibier préfabriquée de la Buure Metzg!**

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10

Tel. 033 744 11 44

Fax 033 744 88 44

3778 Schönried, Dorfstrasse

Tel. 033 744 19 39

Fax 033 744 85 59

1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 026 925 86 22

Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## Médillons de cerf enrobé d'une croûte de thym

### Préparation

Coupez l'échalote fine pour la croûte. Pelez fin l'écorce d'orange et pressez l'orange. Effeuiliez les feuilles de thym des branches.

Faites chauffer 1 cuillère à soupe de beurre à rôtir dans une petite poêle, étuvez l'échalote et l'écorce d'orange. Faites mouillir avec le jus d'orange et laissez concentrer.

Mettez la mixture échalote-orange dans une petite coupe, ajoutez le thym, le reste du beurre et la panade. Mélangez bien et assaisonnez avec du sel et du poivre. Formez un rouleau et mettez au froid.

Bouillir le fond gibier et le vin blanc dans une petite casserole, ajoutez la baie de genièvre écrasée et la confiture d'églantine. Laissez réduire la sauce à 1 dl. Posez à part.

Préchauffez le four à 230 degrés, réglez chaleur supérieure/grill. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre. Faites mousser le beurre à rôtir dans une poêle chaude. Faites rôtir les médaillons tout autour pendant 2 -3 minutes selon leur épaisseur et placez sur une plaque.

Faites mouillir le fond réduit avec du Porto rouge, Gin ou Eau-de-vie de coing et ajoutez à la sauce.

Coupez la mixture panade-beurre en tranches et placez sur les médaillons. Faites-les gratiner dorées sous le grill pendant environs 3-4 minutes, (selon l'épaisseur).

Réchauffez la sauce pendant que vous gratinez. Ajoutez le beurre en flocons et laissez diminuer. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Bon appétit ☺!

(Recette: Annemarie Wildeisen)