Rehmedaillons in Preiselbeer-Orangen-Soße

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 2 Orange(n)
» 8 Rehmedaillon(s)
» 8 Scheiben Frühstücksspeck
» Salz & Pfeffer
» 2 EL Butterschmalz
» 400g Bandnudeln
» 100ml Wildfond
» 100g Marsala
» 100ml Orangensaft
» 100g Crème fraîche
» 100g Preiselbeeren
» 3-4 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, trockentupfen und die Schale auf einer Reibe abreiben. Die Rehmedaillons abbrausen, trockentupfen, mit je einer Scheibe Früstücksspeck umwickeln und mit Salz, Pfeffer sowie Orangenschale einreiben. Das Fleisch ca. 30min ziehen lassen.

2. Die Medaillons im heißen Butterschmalz von jeder Seite anbraten und bei mittlerer Hitze in weiteren 2-4min zu Ende garen. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und warm halten. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen.

3. Bratensatz mit Wildfond, Marsala sowie Orangensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Crème fraîche sowie die Preiselbeeren einrühren und aufkochen. Die Soße mit dem Soßenbinder andicken und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

4. Die Orangen großzügig schälen, die Filets herauslösen und in der Soße erwärmen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit den Rehmedaillons und der Soße servieren. Das Fleisch evtl. mit Orangenschalenstreifen garnieren. Dazu schmeckt Bohnen-Tomaten-Gemüse.

Nährwerte: 750kcal/E35g/F33g/KH49g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004 Rezept-Nr: 1343

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke