Fruchtige Rehmedaillons

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

- » 8 Rehmedaillon(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1-2EL Butterschmalz
- » 2-3EL Cognac
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 1 Zitrone(n)
- » 2EL Butter/Margarine
- » 200ml Holundersaft
- » 300ml Wildfond
- » 1EL roter Pfeffer
- » 1 Zimt-Stange(n)
- » Nelken
- » Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Rehmedaillons kalt abbrausen und trockentupfen. Salz und Pfeffer einmassieren. Mit Speckstreifen umwickeln und mit Küchengarn binden. In heißem Schmalz 2-3min je Seite braten.

2. Medaillons mit Cognac flambieren. Ganz einkochen lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.

3. Äpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. Butter im heißen Bratfett schmelzen. Apfelstücke zufügen und andünsten. Mit Holundersaft und Wildfond ablöschen. Roten Pfeffer, Zimt und Nelken zufügen. Bei starker Hitze 6-8min einköcheln. Soße (falls nötig) mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Medaillons und Kartoffelplätzchen als Beilage anrichten.

Nährwerte: 440kcal pro Portion

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