

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Rehmedaillons mit Brombeersoße

Zutaten: (4 Pers.) 250g Brombeeren, 100ml Rotwein, 1 EL Zucker, ½ TL Senfpulver, abgeriebene Schale einer unbehandelten Apfelsine, gemahlenes Piment, Weinbrand, Angostura bitter, 8 Rehmedaillons (je 70g), 8 Scheiben fetter Speck, Salz, Pfeffer, Butterschmalz.

Dekoration: einige reife Brombeeren, Apfelsinen-Zesten.

Zubereitung. Für die Soße die Brombeeren waschen, in wenig Wasser in einem Topf kurz auf der Kochplatte erhitzen, durch ein feines Sieb streichen. Unter das Brombeermus den Rotwein, Zucker, Senfpulver, Apfelsinenschale und Piment rühren und erhitzen, aber nicht kochen. Die Soße mit Weinbrand und Angostura bitter abschmecken und warm stellen. Die Rehmedaillons mit Speck umwickeln, mit Küchengarn zusammenbinden, salzen und pfeffern. Das Butterschmalz erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite etwa je 2 Minuten braten. Fleisch herausnehmen, das Küchengarn entfernen und die Medaillons mit der Brombeersoße servieren. Mit einigen frischen Brombeeren und Apfelsinen-Zesten dekoriert servieren.