



Rezept online aufrufen

# Gebratene Rehrückenfilets mit Portweinsoße

Die Rehrückenfilets trocken tupfen und in eine Schüssel legen. Die Knoblauchzehen pressen und mit dem Olivenöl und den Kräutern verrühren. Die Rehrückenfilets damit bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens drei Stunden ziehen lassen.

Teller warm stellen.

Nach der Marinierzeit die Rehrückenfilets in heißem Butterschmalz nach Wunsch medium oder durch braten. Salzen, pfeffern, herausnehmen, beiseite stellen und warm halten.

Die Schalotten schälen, fein hacken und im Bratfett glasig anschwitzen. Pfefferkörner kurz mit anschwitzen. Mit Cognac und Wildfond ablöschen. Bei starker Hitze kurz reduzieren lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Danach mit Johannisbeergelee, Obstessig und Portwein verfeinern.

Die Rehrückenfilets in Scheiben schneiden. Die Sauce auf vorgewärmte Teller geben und die Fleischscheiben dekorativ auf die Sauce legen.

Dazu passen Herzoginkartoffeln und Brokkoli.

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 20 Minuten           |
| <b>Ruhezeit</b>           | ca. 3 Stunden            |
| <b>Koch-/Backzeit</b>     | ca. 8 Minuten            |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 3 Stunden 28 Minuten |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | normal                   |



## Zutaten für 4 Portionen:

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| <b>800 g</b>      | Rehrücken, Filets, küchenfertig |
| <b>100 ml</b>     | Öl                              |
| <b>1 TL</b>       | Thymian                         |
| <b>1 TL</b>       | Rosmarin                        |
| <b>1 TL</b>       | Majoran                         |
| <b>2 Zehe/n</b>   | Knoblauch                       |
| <b>2 EL</b>       | Butterschmalz                   |
| <b>3 m.-große</b> | Schalotte(n)                    |
| <b>4 cl</b>       | Cognac                          |
| <b>2 EL</b>       | Pfefferkörner, grüne            |
| <b>250 ml</b>     | Wildfond                        |
|                   | Salz und Pfeffer                |
| <b>1 Prise(n)</b> | Cayennepfeffer                  |
| <b>1 EL</b>       | Gelee (Johannisbeer-)           |
| <b>1 EL</b>       | Essig (Obst-)                   |
| <b>100 ml</b>     | Portwein                        |

Rezept von: hobbykoechin

—  
Anzeige  
—