

Weihnachten Rezepte

Rehschnitten mit Orangen

Gattung: Fleisch, Menü, Reh, Weihnachten, Wild

800 g ausgelöster Rehrücken	-schwarzer Pfeffer
Salz	2 Essl. Mehl
frisch gemahlener,	100 g Butterfett, ca.
Für die Sauce:	
2 Schalotten (feine Ringe)	2 Pfefferkörner
1 unbehandelten Orange,	4 Wacholderbeeren
-Schale von	1/8 Liter Rotwein
(dünne Streifen)	4 Essl. Sahne
60 g Butter	
Für die Garnitur:	
4 unbehandelte Orangen	2 Essl. Walnüsse (gerieben)
4 Essl. Cognac	4 Essl. geröstete Mandelblättchen
40 g Butter	

Aus dem ausgelösten Rückenfilet flache Scheiben oder Medaillons von etwa 2 bis 3 cm schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben, in Mehl wenden und abklopfen. In einer Pfanne Butterfett erhitzen und die Fleischscheiben auf beiden Seiten 5 bis 6 Minuten braten. Das Innere soll zart rosa bleiben. Die Fleischscheiben herausnehmen und warm stellen. Für die Sauce den Fond mit 1/8 l heißem Wasser loskochen und beiseite stellen. Die Schalotten und die Orangenschale in 30 g Butter andünsten. Die zerdrückten Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den restlichen Rotwein an gießen. Ebenfalls einkochen, den beiseite gestellten Rehfond zufügen und alles um die Hälfte einkochen. Die Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne zugeben und die restliche gekühlte Butter einschlagen. Von den geschälten Orangen die bittere, weiße Haut entfernen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden. Über die Filets den Cognac gießen. In einer Pfanne Butter zerlassen, das Fruchtfleisch kurz darin schwenken und die geriebenen Nüssen darüber streuen. Die Fleischscheiben auf vorgewärmte Teller legen, die Orangen darauf anrichten und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Etwas Sauce an gießen.