

## Rehrückenfilet im Waldpilzmantel an Wacholderrahmsoße (Rehrückenfilet)

### Zutaten:

1 Rehrückenfilet ca. 300-400 g  
20 g Öl  
200 g Brät  
200 g Waldpilze  
20 g Lauchstreifen  
150 g Schwarzwaldschinken in dünne Scheiben  
2 Eßl. Gin  
3 Eßl. Rotwein  
2 Eßl. Sherry  
0,25 L. Sahne  
1 Eßl. Creme fraiche  
50 g Butter  
1 Eßl. Zwiebelwürfel  
Salz, Pfeffer, zerdrückte Wacholderbeeren

### Zubereitung:

Rehrückenfilet mit Salz, Pfeffer würzen und auf allen Seiten in heißem Fett scharf anbraten

Lauchstreifen, Waldpilze in Butter anschwitzen und in das Brät geben  
Den Brätteig zu einer Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Sherry abschmecken

Auf Alufolie den Schwarzwaldschinken auslegen, die Pilzmasse darauf verteilen

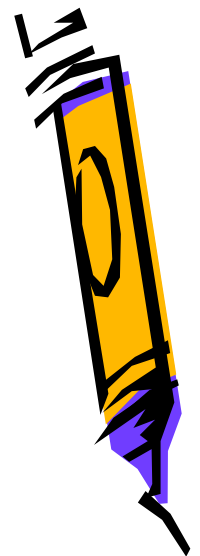
Das Rückenfilet auf die Masse legen, und das Fleisch mit der restlichen Masse und dem Schinken einschlagen

Das Fleisch ca. 30 Min. im Ofen bei 150 C backen (Kerntemperatur 60 C)  
In der Zwischenzeit die Soße zubereiten, dazu die Zwiebel in Butter anschwitzen

Die Wacholderbeeren dazugeben und mit Rotwein und Gin ablöschen  
Sahne und Creme fraiche und Grundsoße dazugeben und aufkochen lassen

Die Soße mit einem Mixstab aufmixen und evt. mit kalter Butter aufmontieren.

Das Fleisch auspacken und in ca. 1,5 cm. dicke Scheiben schneiden.



Guten Appetit