

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