

# Rehrücken - Medaillons im Serrano Mantel, mit Balsamico Jus

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, edel, stimmig in der Wildsaison, einfach und schnell beschrieben und gemacht

## Zutaten

- Für die Rehrücken - Medaillons im Serrano Mantel:
- 8 Stück Rehmedaillons à 65 g, küchenfertig pariert und portioniert
- 4 dünne Scheiben oder Serrano Schinken
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 250 ml trockener Rotwein
- 1 El Honig
- 2 El frischer, gehackter Rosmarin
- 3 - 4 gestoßene Wacholderbeeren
- 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner
- 2 El Balsamico
- Butter und Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer,
- Für die Schalotten - Trauben - Sauce:
- 300 g gleichmäßig große Schalotten, gepellt, geputzt
- 100 g blaue und grüner Trauben, halbiert, entkernt
- 2 El Honig
- 1 El Butter
- Für die Haselnuss - Spätzle:
- 250 g Spätzle aus dem Kühlregal
- 75 g grob gekackte Haselnusskerne
- Etwas Butter zum anschwenken
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Schalotten pellen, den Rosmarin fein hacken, Wacholder und Pfefferkörner zerstoßen. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen.

### **Schritt3**

Den Serrano Schinken zuschneiden und jeden Streifen mit etwas gehacktem Rosmarin bestreuen. Die Medaillons umwickeln, nur leicht salzen und pfeffern.

### **Schritt4**

Die Rehrücken - Medaillons:

### **Schritt5**

Ev. mit Küchengarn binden, in heißem Öl mit etwas Butter ca. ½ min. von jeder Seite, scharf anbraten.

### **Schritt6**

Heraus nehmen und in eine feuerfeste Form setzen.

### **Schritt7**

Bei 180 ° C, in der 2. Schiene ca. 10 - 12 min. zu Ende garen.

### **Schritt8**

Danach in Alufolie, 2 min. „ausruhen“ lassen, nicht übergaren, rosa halten.

### **Schritt9**

Die Balsamico Jus.

### **Schritt10**

In dem Bratensatz den Honig etwas karamellisieren und mit dem Rotwein und Balsamico aufgieße.

### **Schritt11**

Fast völlig reduzieren lassen, erst dann den Wildfond, sowie die gestoßenen Wacholderbeeren, Pfefferkörner und 1 El Rosmarin, in einem Laschentebeutel, dazu geben.

### **Schritt12**

3 - 4 min. zusammen verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren und mit den vorbereiteten Schalotten, 3 - 4 min. leise köcheln lassen, garen.

### **Schritt13**

Kurz vor dem Servieren die Trauben dazu geben, nach schmecken.

### **Schritt14**

Die Haselnuss - Spätzle:

### **Schritt15**

Die Haselnüsse in brauner Butter zunächst anschwanken, bräunen und die Spätzle dazu geben, salzen, etwas pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Die Rehrückenmedaillons mit / an den Schalotten und Trauben anrichten, das Gros der Soßen und die Haselnuss - Spätzle extra reichen.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** balsamico jus, edel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehruecken-medaillons-im-serrano-mantel-mit-balsamico-jus/>