

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/>