

Rehrückenfilet in Haselnussbrot auf Pfefferrahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach beschrieben, ideal für die gestresste Hausfrau.

Zutaten

- 750 - 800 g schiefer, bratfertiger Rehrückenstrang
- (Erledigt sicherlich der Wildhändler, Sehnen, Abschnitte und Parüren mit geben lassen)
- 3 - 4 recht dünne Scheiben rustikales Haselnussbrot
- Wildgewürze wie:
- Gestoßene Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Thymian
- Etwas Röstgemüse, Mirepoixe aus groben Zwiebeln, Sellerie, Porrèe
- ¼ l Wildfond aus dem Supermarkt
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 El Johannisbeergelée
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rehrückenfilet in Haselnussbrot:

Schritt2

Den bratfertige parierten Rehrückenstrang zunächst in flache und hohe Seite halbieren, salzen und pfeffern

Schritt3

(Denn nur gleichmäßig Großes brät auch gleichmäßig)

Schritt4

Von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Etwas auskühlen lassen und dann im Haselnuss Brot einrollen, überstehendes Brot abschneiden.

Schritt5

Der Pfefferrahm:

Schritt6

Die Abschnitte mit dem Röstgemüse in der gleichen Pfanne 5 - 6 min. anschwitzen. Das Tomatenmark und die gestoßenen Wildgewürze dazugeben, etwas rösten lassen. Nach 3-4 min. mit dem Wildfond aufgießen, ca. 30 min. leise köcheln. Durch ein Küchensieb passieren und mit Crème fraiche verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren. Ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden, nachschmecken, ev. vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt7

Den eingeschlagenen Rehrücken in Butter vorsichtig in einer Stielpfanne mit Butterschmalz, bei mäßiger Hitze von allen Seiten anbraten. Farbe nehmen lassen und für ca. 10 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, Medium halten, danach ca.

Schritt8

3 min. „ausruhen lassen“ und anschließend portionieren, tranchieren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu passen eigentlich alle „Wild typischen Beilagen“ wie:

Schritt11

Verschiedene Kohlsorten, Speckböhnchen, gebratene frische Pilze, Teigwaren, Fingernudeln oder gebackene Kartoffeln, Preiselbeeren, Johannisbeergelée, Pfefferkirschen etc.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** einfach, jahreszeitlich, lecker, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehrueckenfilet-in-haselnussbrot-auf-pfefferrahm/>