

Rehmedaillons an Hagebuttensauce

Rehmedaillons an Hagebuttensauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min

Menu: [20.11.2013](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Nusskruste:

1 Schalotte

4 Salbeiblätter

50 g Baumnuskerne

50 g weiche Butter

3 gehäufte Esslöffel Paniermehl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Fleisch und Sauce:

5 Wacholderbeeren

500–600 g Rehrückenfilet

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Tranchen Spickspeck (Bauchspeck)

1 Esslöffel Bratbutter

200 ml Wildfond

2 Esslöffel Balsamicoessig

2 Esslöffel Hagebuttenkonfitüre

8–10 kleine Salbeiblätter

1 Teelöffel Zucker

150 ml roter Portwein oder Madeira

4 kleine Äpfel

50 g kalte Butter

Cayennepfeffer

- 1 Für die Nusskruste die Schalotte schälen und fein hacken. Salbeiblätter und Baumnuskerne ebenfalls fein hacken. Alles in 1 Teelöffel erwärmter Butter kurz andünsten. Abkühlen lassen.
- 2 Die Nussmischung mit der restlichen Butter und dem Paniermehl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.
- 3 Die Wacholderbeeren fein hacken. Das Rehrückenfilet damit einreiben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Mit Spickspeck umwickeln und mit Küchenschnur binden.
- 4 In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Filet darin rundum je nach Dicke 4–5 Minuten anbraten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 5 Inzwischen den Bratensatz mit dem Wildfond auflösen und diesen auf knapp 100 ml einkochen lassen. Den Balsamicoessig beifügen und kurz einkochen. Zuletzt die Hagebuttenkonfitüre unterrühren. Die Sauce beiseitestellen.
- 6 Das Filet von Küchenschnur und Speck befreien. Das Fleisch in dicke Medaillons schneiden und mit der Hand leicht flach drücken. Auf eine grosse feuerfeste Platte legen. Die Nussmischung dick auf den Medaillons verteilen und diese je mit 1 Salbeiblatt belegen.
- 7 In einem Topf Zucker und Portwein oder Madeira geben, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.
- 8 Inzwischen die Äpfel ungeschält halbieren und entkernen. Die Apfelhälften im Sud etwa 5 Minuten knapp weich kochen. Die Äpfel herausheben und warm stellen. Den Sud zur beiseitegestellten Sauce geben und diese nochmals gut zur Hälfte einkochen lassen.
- 9 Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 10 Die Rehmedaillons im 220 Grad heissen Ofen auf der zweitobersten Rille je nach Fleischdicke sowie gewünschter Garstufe 7–10 Minuten überbacken. Gleichzeitig die Sauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter in Flocken in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 11 Die Rehmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Äpfeln garnieren und mit Hagebuttensauce umgiessen.

