Rezept

Frischlingsrücken mit Cranberries

Ein Rezept von Frischlingsrücken mit Cranberries, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	Cranberries
125 g	gehackte Walnüsse
1 TL	Dijonsenf
	Pfeffer
1 EL	Butterschmalz
1 EL	Speisestärke
50 ml	Rotwein (ersatzweise Wildfond)
4 EL	Birnendicksaft
	Salz
2	Frischlingsrückenstränge (à 400 g)
500 ml	Wildfond
	1/2 TL Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Cranberries waschen. Rotwein erhitzen, Cranberries 1-2 Min. darin dünsten. Mit 100 g Walnüssen, Birnendicksaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Fleisch salzen und pfeffern. Im Bräter in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Wildfond zufügen, erhitzen und geschlossen im Ofen (unten) 10-12 Min. garen.

3. Bratfond in einen Topf gießen. Die Walnussmasse auf dem Fleisch verteilen, andrücken und restliche Walnüsse darüber streuen. Unter dem Backofengrill 2-3 Min. goldbraun überbacken. Fond aufkochen, Speisestärke mit Wasser anrühren, die Sauce binden. Mit Steinpilzhefebrühe abschmecken und zum Fleisch servieren.