Rezept

Rehfilet mit Portwein-Orangen-Sauce

Ein Rezept von Rehfilet mit Portwein-Orangen-Sauce, am 27.04.2024

Zutaten

2 Zweige	Rosmarin
	150-160 ml Portwein
	1-2 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau, ersatzweise Orangenmarmelade)
	je 1 EL Piment- und Pfefferkörner
1 EL	Butterschmalz
1	Saftorange (+ Orangenscheiben zum Garnieren)
300 ml	Wildfond (Glas)
	1-2 EL Saucenbinder
1 TL	Honig
1	Rehfilet (ca. 500 g)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Rosmarin waschen. Saft der Orange auspressen. Mit 150 ml Portwein, Wildfond und Rosmarin bei starker Hitze aufkochen und bei mittlerer Hitze in 5 Min. auf knapp die Hälfte einkochen lassen. Beiseite stellen.

2. Für das Fleisch die Gewürze in einem Mörser grob zerstoßen und mit 1 TL Salz mischen. Das Filet damit einreiben. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Filet darin ca. 2 Min. rundherum scharf anbraten, bei schwacher Hitze in weiteren 8-10 Min. fertig braten, dabei einige Mal wenden. Das Filet in Alufolie wickeln und warm stellen.

3. Für die Sauce Bratfett mit 1 EL Orangenlikör ablöschen. Reduzierten Portwein-Fond angießen und aufkochen, nach Belieben noch würziger einköcheln lassen. Rosmarin rausfischen. 1 EL Saucenbinder in den kochenden Fond rühren. Falls nötig, mehr Saucenbinder verwenden. Mit Salz, Honig und eventuell noch etwas Portwein oder Orangenlikör abschmecken.

4. Das Filet auswickeln, den Bratensaft zur Sauce gießen. Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce und nach Belieben mit Orangenscheiben garniert servieren.