

Rezept

Rehmedaillons im Speckhemd

Ein Rezept von Rehmedaillons im Speckhemd, am 19.04.2024

Zutaten

8 Rehmedaillons (à 90 g)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	8 dünne Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Öl	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	400 ml Wildfond (ersatzweise Instantbrühe)
1 EL trockener Rotwein	1 TL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Medaillons salzen, pfeffern und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Mit Küchengarn fixieren. Backofen auf 80° vorheizen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten insgesamt 5-8 Min. braten. In Alufolie wickeln und im Ofen (Mitte, Umluft 60°) in 20 Min. fertig garen.
2. Den Thymianzweig in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, mit Wildfond ablöschen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Thymianzweig entfernen. Rotwein mit Mehl verquirlen, mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Medaillons aus dem Backofen nehmen, Küchengarn entfernen, eventuell halbieren und anrichten. Nach Belieben pfeffern und mit der Sauce übergießen. Dazu passen Kroketten und Rotkraut oder Feldsalat.