

Rezept

Rehmedaillons mit Speck und Calvadossauce

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Speck und Calvadossauce, am 17.04.2024

Zutaten

12 zarte, junge Möhren	4 Schalotten
4 Rehmedaillons (je ca. 70 g)	2 Scheiben Tiroler Speck
10 g Oliven- oder Rapsöl	Salz
schwarzer Pfeffer	4 Wacholderbeeren
2 cl Calvados	200 ml Wildfond (aus dem Glas)
1/2-1 TL Aceto balsamico	40 g Crème double
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, putzen und nach Bedarf dünn abschaben. Die Möhren längs halbieren, in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° (Umluft nicht geeignet) vorheizen.
2. Die Rehmedaillons trocken tupfen. Den Tiroler Speck vom Fettrand befreien und der Länge nach halbieren. 1 Streifen um jedes Medaillon wickeln und mit Küchengarn festbinden.
3. Das Öl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Rehmedaillons darin von beiden Seiten je 2 Min. anbraten. Salzen und pfeffern und die Medaillons in eine ofenfeste Form setzen. Im Ofen in 15 Min. fertig garen.
4. Die Schalotten und die Möhren im restlichen Fett in der Pfanne andünsten. Die Wacholderbeeren leicht zerdrücken und zum Gemüse geben. 1 Min. dünsten, dann alles mit dem Calvados und dem Wildfond ablöschen.
5. Die Sauce offen auf die Hälfte einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken, mit der Crème double verfeinern. Die Rehmedaillons mit der Sauce servieren.