

Rezept

Reh mit Radicchio

Ein Rezept von Reh mit Radicchio, am 26.04.2024

Zutaten

2 längliche Radicchio (à 250 g)	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
4 Rehschnitzel (à 125 g)	¼ l Rotwein
2 EL Schwarzes Johannisbeergelee	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Radicchio waschen und längs vierteln. In einer Schmorpfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Radicchioviertel bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 15 Min. rundum braten, bis sie hellbraun sind, dabei salzen und pfeffern. Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorheizen. Die Rehschnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und leicht klopfen.
2. Eine Pfanne und dann das restliche Öl stark erhitzen. Die Schnitzel 3 Min. pro Seite anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt im Ofen warm halten. Das Öl aus der Pfanne gießen, Bratfond mit Wein ablöschen, aufkochen und das Gelee einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit Radicchio anrichten und mit Sauce übergießen.