

Rezept

Rehmedaillons mit Nusskruste

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Nusskruste, am 17.04.2024

Zutaten

2 große Quitten	100 ml Apfelsaft
75 g Walnusskerne	1 Ei
4 Rehmedaillons à 80-100 g	Salz
Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 TL Ahornsirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Quitten schälen und in 1/2-1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Mit einer Plätzchenform Herzen ausstechen, im Apfelsaft weich dünsten und beiseite stellen.
2. Walnusskerne fein hacken. Ei aufschlagen und verquirlen. Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ei und in den Nüssen wälzen.
3. Butterschmalz erhitzen und die Medaillons bei schwacher Hitze von jeder Seite 3-4 Min. goldbraun braten. Ahornsirup auf die Kruste träufeln und die Medaillons mit 1-2 Quittenherzen belegt anrichten.