

Rezept

Rehmedaillons mit Schokosauce

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Schokosauce, am 12.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1-2 rote Chilischoten | 2 EL Öl |
| 200 ml trockener Rotwein | 1/8 l Wild- oder Kalbsfond (aus dem Glas) |
| 8 Scheiben Rehrückenfilet (je 2-3 cm dick, etwa 80 g schwer, aus der Mitte geschnitten) | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 EL Crème fraîche | 70 g Zartbitterschokolade |
| 1 1/2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten waschen und den Stiel abschneiden, Schoten samt den Kernen in feine Ringe schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin andünsten. Mit Wein und Fond aufgießen und die Sauce offen in etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einköcheln lassen.
3. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Fleischscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) schieben, Medaillons 6-7 Minuten garen.
4. Inzwischen die Sauce durch ein Sieb gießen, auffangen, wieder in den Topf geben, erhitzen. Die Crème fraîche unterrühren, Schokolade in Stücken darin bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Preiselbeeren untermischen, Sauce mit Salz abschmecken. Medaillons auf vorgewärmte Teller setzen, mit der Sauce umgießen. Dazu passen Spätzle oder Kartoffelnudeln.