

Rezept

Rehrückenfilet mit Wacholderrahm

Ein Rezept von Rehrückenfilet mit Wacholderrahm, am 11.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 150 g Rehrückenfilet | 1 Schalotte |
| 1 EL neutrales Öl | Salz |
| Pfeffer | 100 ml Wildfond (aus dem Glas) |
| 5 Wacholderbeeren | 1 EL Crème fraîche |
| 2 TL Johannisbeergelee (oder Preiselbeeren aus dem Glas) | 3 kleine Kartoffeln (ca. 120 g) |
| 1/2 Kopf Brokkoli (ca. 250 g) | Salz |
| 4 Walnusskernhälften | 2 Stängel Petersilie |
| Pfeffer | Butter |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und, falls nötig, von Häutchen und Sehnen befreien. Die Schalotte schälen und fein hacken.
2. Für die Beilagen die Kartoffeln schälen und längs vierteln. In einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und in ca. 12 Min. weich kochen. Die Brokkoliröschen abschneiden und waschen. In kochendem Salzwasser in ca. 5 Min. bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.
3. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Walnüsse mittelfein hacken.
4. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Das Filet salzen und pfeffern und rundherum, auch an den Enden, in 3-4 Min. anbraten. In Alufolie wickeln und für 12-15 Min. im Ofen nachgaren lassen.
5. Die Schalotte im Bratensatz in der Pfanne anbraten, mit dem Wildfond ablöschen und aufkochen lassen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben, die Crème fraîche einrühren und in 6-8 Min. bei starker Hitze cremig einkochen lassen. Wacholderbeeren herausfischen und wegwerfen, Johannisbeergelee oder Preiselbeeren einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Während die Sauce einkocht, 2 TL Butter für den Brokkoli in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Walnüsse und Brokkoliröschen dazugeben, durchschwenken, salzen und pfeffern.

7. Das Wasser von den Kartoffeln vollständig abgießen. Die übrige Butter (1 TL) und die gehackte Petersilie dazugeben. Den geschlossenen Topf kräftig rütteln, bis sich die Petersilie gut verteilt hat.
-
8. Das Rehrückenfilet aus dem Backofen nehmen, aufschneiden und auf einen vorgewärmten Teller geben. Petersilienkartoffeln und Brokkoli mit Walnussbutter dazu anrichten. Den Fleischsaft aus der Alufolie unter die Sauce rühren und diese über das Fleisch geben.