

Rezept

Schokoladensauce mit Heidelbeeren zu gebratenem Rehrücken

Ein Rezept von Schokoladensauce mit Heidelbeeren zu gebratenem Rehrücken, am 18.04.2024

Zutaten

4 Rehrückenfiletstücke (à ca. 180 g)	1 EL Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
gemahlenes Wildgewürz	2-3 Zweige Thymian
1 EL Butter	400 ml Wildsauce
10 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil 80%)	50 g Heidelbeeren
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Rehrückenfilets trocken tupfen und, falls nötig, von Sehnen befreien. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Rehfilets mit Salz, Pfeffer und mit 3-4 Prisen Wildgewürz würzen und sofort in die heiße Pfanne legen. Die Filets bei mittlerer Hitze rundum, auch an den schmalen Seiten 2-3 Min. anbraten.
2. Die Fleischstücke auf ein Ofengitter legen und in den Backofen (Mitte) schieben. Ein Backblech als Tropfschutz in die Leiste darunter schieben. Die Rehrücken in ca. 30 Min. »rosa« garen.
3. Die Wildsauce in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen lassen. Die Schokolade in Stücke schneiden, in die Sauce geben und mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Beeren verlesen, waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und in die Sauce rühren. Sauce noch einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd ziehen.
4. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Thymian einlegen. Die Rehfilets aus dem Ofen nehmen, in die heiße Thymianbutter legen und 1 Min. braten, dabei wenden. Die Rehfilets mit einem scharfen Messer aufschneiden, mit der heißen Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.