

Bunte Blattsalate mit Rehfilet und glacierten Maronen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was für eine Vorspeise nicht nur in der Jagdsaison, „stimmig“, lecker

Zutaten

- 500 g ausgelöster, parierter Rehrücken, pfannenfertig
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 - 3 zerdrückte Wacholderbeeren,
- 1 Thymianzweig, etwas gehackter Rosmarin
- Etwas Butterschmalz
- Bunte Blattsalate aus z. B. Frisèesalat, Lollo Rosso, Feldsalat
- 2 - 3 Scheiben dünn geschnittener Serrano Schinken 5 x 5 cm
- Für die Maronen:
 - 500 g Maronen
 - 1 El Zucker
 - 2 El Butter
- Für den Dressing:
 - 6 El Rotweinessig
 - 1 Tl Honig
 - 1 El Senf
 - 6 El Walnussöl
 - Salz, Pfeffer
- Für Balsamico Sirup:
 - 200 ml Portwein
 - 100 ml Balsamico Essig

Zubereitungsart

Schritt1

Die glacierten Maronen:

Schritt2

Zunächst die Maronen überkreuz einschneiden und auf einem Backblech ca. 20 - 25 min. bei 200° C backen, bis sie aufspringen. Abkühlen lassen und die Schale und den Filz entfernen.

Schritt3

Die Butter schmelzen, den Zucker dazu geben und mit den Maronen hellbraun karamellisieren.

Schritt4

Die Salate und der Dressing:

Schritt5

Den Salat putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und in kaltem Wasser zunächst „auffrischen“, danach gut ablaufen lassen.

Schritt6

Aus den Salatzutaten einen herzhaften Dressing rühren.

Schritt7

Die Serrano Schinkenstücke in einer Stielpfanne recht trocken und kross braten.

Schritt8

Die Rehrückenfilets rund herum würzen und in Butterschmalz mit den zerdrückten Wacholderbeeren, dem Thymianzweig und etwas gehackter Rosmarin anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Für ca. 12 min. im vorgeheizten Backofen bei 150° C zu Ende garen. Heraus nehmen, etwas „ausruhen“ lassen, zart rosa halten.

Schritt10

Der Balsamico Sirup.

Schritt11

Nunmehr den Bratensatz mit dem Portwein und dem Balsamico Essig ablöschen und Alles bis auf 6 - 7 El reduzieren lassen.

Schritt12

Vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Salate in dem Dressing mengen und auf einem großen Vorspeiseteller anrichten.

Schritt15

Die warmen Rehfilets „schräg“ aufschneiden und verteilen, ebenso die glacierten Maronen.

Schritt16

Die Schinken Chips hineinstecken und mit dem Balsamico Sirup umgießen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Reh, Wild **Tags:** bunte blattsalate, glacierte maronen, rehfilet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-blattsalate-mit-rehfilet-und-glacierten-maronen/>