



Rehfilet am Rosmarinspieß mit Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, herzhaft - stimmig, farbenfroh und schnell gemacht

Zutaten

- 750 g ausgelöster, parierter Rehrücken (Etwa 1 Strang)
- 4 lange Stängel Rosmarin 13 - 15 cm lang
- 6 Scheiben Serrano Schinken in 3 cm breiten Streifen
- Etwas Öl zum Braten
- Etwas Butter zum Braten
- 250g frische Pfifferlinge
- 250g frische Kenia oder Bobby Böhnchen
- 100g gleichmäßig kleine Kirschtomaten
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Etwas frisches Bohnenkraut
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rehfilet-Rosmarinspieß:

Schritt2

Den vorbereiteten Rehrücken in 12 - 16 Medaillons schneiden, sanft etwas flach drücken und mit den zugeschnittenen Serranostreifen umwickeln.

Schritt3

Die Rosmarinzwige etwas anspitzen und die Filets drauf stecken, nur leicht salzen (wg. des Schinkens) normal pfeffern.

Schritt4

In einer ausreichend großen Stielpfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten 3 - 4 min. braten, Pfanne zurück ziehen und noch etwas „ausruhen“ lassen.

Schritt5

Das Gemüse:

Schritt6

Die Böhnchen zunächst waschen und putzen, fädeln und in Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut „al dente“ blanchieren, anschließend in Eiswasser runterkühlen.

Schritt7

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern. Auf gleiche Größe schneiden, Kirschtomaten ebenfalls waschen, ev. halbieren.

Schritt8

Die gewürfelten Schalotten in Butter glasig anbraten und zunächst für 2 - 3 min. die Pfifferlinge dazu geben.

Schritt9

Dann folgen für weitere 2 min. die Böhnchen und zuletzt die Kirschtomaten und die Petersilie; Salzen und pfeffern.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Rehspeise auf dem Gemüse auf gewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Schritt12

Ein schnelles, einfaches und stimmiges, aber auch farbenfroh-appetitliches Gericht ist entstanden

Schritt13

Dazu passen ergänzend ein rustikaler Sellerie - Kartoffelstampf aber auch eine gebackene Kartoffel.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** appetitlich bunt, rosmarin, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehfilet-am-rosmarinpiess-mit-serrano-schinken/>