

Rehrückenmedaillons an Gin Rahmsoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Etwas für den besonderen Anlass in der Jagdsaison

Zutaten

- 180 - 200 g ausgelöster, parierter Rehrücken p. P.
- Für die Gin Rahmsoße:
- Gehackte Knochen und Parüren des Rehrückens (für die Soße)
- Etwas Röstgemüse aus: 2 - 3 Zwiebeln, 1 Möhre, etwas Staudensellerie
- 3 cl Gin
- 1 Tl Tomatenmark
- Etwas Wildfond aus dem Supermarkt
- Wildgewürze
- Für die Beilage:
- 200 - 250 g frische oder gefrostete Sauerkirschen
- 600 - 800 g Fadenböhnchen
- 400 g gleichmäßig große Schalotten
- Etwas Butterschmalz
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Soßenansatz:

Schritt2

Die gehackten Wildknochen und Parüren scharf anbraten, kräftig Farbe nehmen lassen.

Schritt3

(In der Haushaltsküche empfiehlt sich das im Backofen zu tun, weil dann nicht der ganze Herd verspritzt)

Schritt4

Danach in einen passenden Braten Topf umleeren, grob geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Möhre und 1gehäuften Teelöffel Tomatenmark und die gestoßenen Wildgewürze aus dazu geben, etwas weiter anrösten.

Schritt5

(Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Nelken, 5 - 6 Wacholderbeeren,

Schritt6

1 frischer Thymianzweig)

Schritt7

Mit dem Wildfond aufgießen, 2 - 3 Stunden leise auskochen lassen. Passieren und auf die gewünschte Soßenmenge reduzieren lassen.

Schritt8

Crème fraiche und den Gin dazu geben, nachschmecken.

Schritt9

Das Gemüse:

Schritt10

Die Böhnchen putzen, ev. Fäden ziehen und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "al dente" blanchieren, in Eiswasser abkühlen.

Schritt11

Anschließend in brauner Butter (Mit Speck und Zwiebel, wenn man mag) anschwanken, etwas Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt12

Die Schalotten schälen, auf gleiche Größe schneiden und in brauner Butter anbraten, 1 - 2 Teelöffel Honig hinzufügen, 4 - 5 min. bei geschlossenem Deckel glacieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt13

Die Pfefferkirschen:

Schritt14

30 - 40 g Zucker bräunen und mit etwas Wasser ablöschen. Wieder etwas reduzieren, bis ein Sirup

ähnliche Konsistenz entstanden ist.

Schritt15

Dann die entkernten Kirschen dazu geben, 3 - 4 min. leise köcheln lassen. Ev. leicht mit etwas Speisestärke binden.

Schritt16

Die Rehrückenmedaillons kann man einzeln portioniert braten;

Schritt17

oder der Einfachheit halber in ganzen Strängen braten..

Schritt18

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz, in einer Stielpfanne gut von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen,

Schritt19

Für 8 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben. Prüfen und vor dem Tranchieren ca. 2 - 3 min. "ausruhen lassen"

Schritt20

Die Pfanne etwas mit Wasser ablöschen und zur Soße geben.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Die Böhnchen, die Honigzwiebeln und die glacierten Kirschen abwechselnd auf dem Teller platzieren, 3-4 Scheiben vom Rehrücken anlegen, den Ginrahm drum herum geben.

Schritt23

Dazu gebe ich eine gebackene Kartoffel wie: Mandelkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Schupfnudeln etc.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** bohnen, jagdsaison, pfefferkirschen, reh, rehrücken, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehrueckenmedaillons-an-gin-rahmsosse/>