

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rehmedaillons auf Portweinjus

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 300 g Rehmedaillons, 1 Zwiebel, ½ Bund Suppengrün, Pfeffer, Salz,
- Zucker, Öl, 1 Knobizehe, 1 EL Tomatenmark, 250 ml Portwein, Butter
- 400 ml Wildfond, Saucenbinder, Rosmarin, Petersilie

Zubereitung:

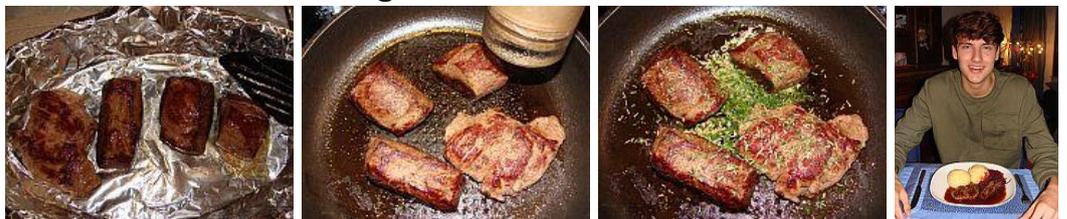
1. Gemüse putzen u. in grobe Würfel schneiden, dann in Öl scharf anbraten, Tomatenmark dazugeben u. kurz mit anrösten. Mit Portwein u. Fond ablöschen u. bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis alles auf 150 ml eingekocht ist. Topf vom Herd nehmen, die Jus durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen, mit Saucenbinder abbinden. Reh waschen u. abtrocknen.



2. Rehmedaillons von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen u. im Ofen bei 120°C für 6 Min. garen. Im Anschluss wieder in die Pfanne geben u. mind. 5 Min. ruhen lassen. Fleisch mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Pfanne erneut erhitzen, 1 EL Butter u. Kräuter zum Aromatisieren dazugeben.



3. Jeweils 5 EL Portweinjus auf einen Teller geben u. darauf Rehmedaillons mit der Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Rotkraut reichen.

