

Rehmedaillons in Preiselbeer-Orangensauce

Zutaten für 4 Portionen:

2 unbehandelte Orangen
8 Rehmedaillons (à 70 g)
8 Scheiben Frühstücksspeck
Salz
Pfeffer
2 EL Butterschmalz
0,1 l Wildfond
0,1 l Marsalawein
0,1 l Orangensaft
100 g Crème fraîche
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“, benötigt werden 100 g
3-4 EL Soßenbinder

Zubereitung:

Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Medaillons waschen, trocken tupfen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Salz, Pfeffer und Orangenschale einreiben. 30 Minuten ziehen lassen. Medaillons im heißen Butterschmalz von jeder Seite anbraten und bei mittlerer Hitze weitere 2-4 Minuten zu Ende garen. Medaillons in Alufolie gewickelt warm halten.

Bratensatz mit Fond, Wein und Saft ablöschen, etwas einkochen lassen. Crème fraîche und Odenwald Wild-Preiselbeeren einrühren und durchkochen lassen, mit Soßenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orangen schälen, filetieren und die Filets in der Soße erwärmen. Soße zusammen mit den Medaillons servieren.

Dazu schmecken Bandnudeln und Bohnen-Tomaten-Gemüse.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!