

Reh-Entrecôte flambiert



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Fleisch

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

SAUCENZUBEREITUNG

Bratpfanne, Bratbutter, Schalotten, Thymian, Wildfond, Quittengelee. Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Thymian andämpfen. Fond dazugießen, Quittengelee begeben, aufkochen, Hitze reduzieren

Mehl, Butter:

Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen, portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen der Sauce begeben. Hitze reduzieren. Die Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 10-15 Minuten einköcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen

FLEISCHZUBEREITUNG

Bratpfanne, Bratbutter, Reh Entrecôte, Fleischgewürz, Calvados:

Die Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Das unmittelbar vor dem Anbraten mit einem Fleischgewürz gewürzte Fleisch beidseitig je ca. 2,5 Min. anbraten. Pfanne von der Platte nehmen. Calvados dazugießen, Medallions ca. 1 Min. flambieren

Sauce:

Die Sauce in die Bratpfanne zum Fleisch geben

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31. Oktober 2009 verantwortlich Fredy Spirk

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

8 Reh-Entrecôtes (vom Rehstücken, ohne Haut, je ca. 80g, ca. 4 cm dick)

1 EL Bratbutter

2 Schalotten fein gehackt

1 TL Thymian, frisch, fein gehackt

2 dl Wildfond (z.B. Lacroix)

bei Fehler von Wildfond 2 dl kräftige Rindsbouillon

2 EL Quittengelee

2 TL Mehl

20 gr Butter (weich, zimmertemperatur)

Salz, Pfeffer aus der Mühle