

Rezept Rehnüsschen flambiert mit Wacholder-Rahmsauce

Zutaten:

8 entbeinte Koteletts von einem jungen Reh
2 Schalotten
2 EL Butter
3 – 5 zerdrückte Wacholderbeeren (nach Wunsch)
4 – 6 ml Gin
0,2 l Pinot noir aus dem Elsass
0,1 l Wildfond oder ein Fertigprodukt aus dem Handel
1 EL Crème Fraîche
1 Zweig Thymian
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr mit einem Teller auf 100° C vorheizen und einen großen Teller hinein geben.

Die Fleischscheiben abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Fleisch sauber parieren, die Schalotten schälen und fein wiegen.

Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Wacholderbeeren zugeben und kurz mitbraten lassen.

Die Nüsschen in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze auf jeder Seite 4 – 5 Minuten braten lassen.

Das Fleisch auf den Teller geben und das Fleisch im Backrohr warm halten.

Die Hitze herunter regeln und den Rest der Butter schmelzen lassen.

Die Schalotten zugeben und etwa 2 – 3 Minuten andünsten lassen.

Den Gin zugeben, den Alkohol anzünden und den Inhalt der Pfanne solange flambieren, bis die Flamme erlischt.

Mit Wein und Fond ablöschen, den Bratensatz auf dem Pfannenboden loskratzen und die Sauce solange reduzieren, bis die Sauce leicht dicklich geworden ist.

Den Thymianzweig entfernen.

Die Sahne zugeben und die Sauce noch einmal aufwallen lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Fleisch mit der Sauce servieren.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)