



Die KochLöffel

Seit 2013



507 Biglen, 30. Oktober 2024
Roland Baumann

Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Hauptgang

Saison: Herbst

Rehfilet-Medaillon mit Portwein-Preiselbeer Sauce

Zutaten

5 dl	Portwein
1 dl	Rotwein
9 Stk.	Thymianzweige
6 dl	Wildfond
16 Stk.	Reh-Filet-Medaillon a ca 70 g
1.5 dl	Doppelrahm (Vollrahm)
200 g	Preiselbeerkonfitüre
	Fleur de Sel
3 EL	Butter

Zubereitung:

Den Port- und den Rotwein in einen kleinen Topf giessen, einen Thymianzweig dazugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Danach den Wildfond hinzufügen und nochmals auf die Hälfte einkochen. Den Thymianzweig entfernen.

Die Konfitüre und den Doppelrahm unterrühren und die Soße kochen, bis sie eine sämige Konsistenz bekommt. Die Soße mit Fleur de Sel abschmecken und zum Schluss ein Stück Butter hinzugeben und zerlassen.

Die Rehfiletmedaillon mit Salz und Pfeffer würzen. Pro Medaillon ein Thymianzweig dazugeben und Vakumieren (Am Vortag), kühl lagern

45 Minuten sous vide garen bei 45-48° und dann etwas ruhen lassen
(1 Std vor dem Servieren Gargut in Steamer schieben)

Filet aus dem Beutel nehmen und von Thymiannadeln befreien. Vor dem Servieren kurz beidseitig anbraten und auf Saucenspiegel legen. Mit einem Thymianzweigli garnieren.