

Sören Anders
Rehrücken mit Gorgonzola,
Preiselbeerbirne und Portweinsauce

Freitag, 19. Oktober 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Feine Küche

Zutaten:

Für das Fleisch

600 g	Rehrücken, ausgelöst
etwas	Speiseöl
2	Birnen (z. B. die Sorte Williams Christ)
2 EL	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
2 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Gorgonzola
4 TL	Preiselbeeren aus dem Glas

Für die Sauce

1	Schalotte
1 Stange	Staudensellerie
3 EL	Butter
250 ml	Wildfond
100 ml	Portwein
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.
2. Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen. Das Fleisch in Medaillons von ca. 70 g schneiden und auf ein feines, leicht geöltes Backofengitter verteilen.
3. Gitter auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Medaillons im heißen Ofen ca. 25 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.
3. Inzwischen Birnen waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher ausstechen.
4. In einem Topf etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Birnenhälften darin einige Minuten blanchieren, sodass sie noch etwas Biss haben. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen.
5. Für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und fein würfeln.

6. In einem Topf etwas Butter erhitzen. Schalotte und Sellerie darin andünsten, mit dem Wildfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann Portwein zugeben und nochmals kurz köcheln lassen.
7. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren, restliche Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen
10. Gorgonzola in Scheiben schneiden, die in etwa die Größe der Fleischmedaillons haben.
11. Gebratene Medaillons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, jeweils mit einer Scheibe Käse belegen. Im Backofen kurz gratinieren.
12. Preiselbeeren in die vorbereiteten Birnen füllen.
13. Rehmedaillons und Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce angießen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Pro Portion: 540 kcal / 2260 kJ

25 g Kohlenhydrate; 39 g Eiweiß; 28 g Fett