Medaillons vom Rehrücken mit gebratenen Birnen

Zutaten für den Fond (für 4 Personen):

· 1 kg Rehknochen
· 2 Zwiebeln
· 1 EL Tomatenmark
· 1 Zweig Rosmarin
· 1 Zweig Salbei
· 3 Zweige Thymian
· 4 Wacholderbeeren
· 100 ml Rotwein
· 1 l Wasser
· Öl
· Salz
· Pfeffer

Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke zerteilen. Zerkleinerte Rehknochen in einem großen Topf in etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Kräuterstrauß und Wacholderbeeren hinzufügen. Wasser und Wein auffüllen und etwa 3 Stunden kochen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel reduziert ist. Der Grad des Einkochens bestimmt, wie dickflüssig die Soße am Ende wird, da keine weiteren Bindemittel verwendet werden. Den konzentrierten Fond durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für das Fleisch:

· 800 g ausgelöstes Rehfilet
· 1 EL Butterschmalz
· 1 EL Rapsöl
· Salz
· Schwarzer Pfeffer
· 4 Zehen Knoblauch
· etwas Zucker
· einige Blätter frischer Salbei
· 2 Stängel essbarer Lavendel
· 2 Zweige Rosmarin

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Um den Eigengeschmack zu erhalten, keine Marinade verwenden. Butterschmalz und Rapsöl in eine Pfanne geben und das Fleisch von beiden Seiten sanft anbraten. Knoblauch schälen, zerteilen und andrücken. Zusammen mit etwas Zucker in die Pfanne geben. Salbeiblätter und Lavendel ebenfalls hinzufügen. Die Rosmarinzweige knicken und dazulegen. Das Fleisch pro Seite etwa 2.5 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergießen (arrosieren).

Zutaten für die Birnen:

· 2 aromatische Birnen
· 1 EL Butterschmalz
· 1 EL Honig
· 1 Prise Schwarzer Pfeffer

Birnen waschen und vierteln. Parallel zum Filet in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze anbraten. Mit Honig glasieren und mit Pfeffer würzen.

Anrichten:

Jeweils etwas Fond auf Teller geben und das Fleisch darauf anrichten. Die Birnen separat dazu servieren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden
Sendetermin: 21.08.2022
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen