

Rehmedaillons mit frischen Feigen

La Mise en Place:

300 g Rehrücken, Pfeffermühle, 5 Feigen, 2 EL Portwein, ½ dl Rotwein, Butter, ½ dl Bouillon, 2 EL Halbrahm

Die Vorbereitung:

Das Fleisch in kleine Medaillons schneiden und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem kleinen Topf die Feigen in Portwein und Rotwein weichschmoren. 4 Feigen aus dem Sud heben und warmstellen. Die restliche Feige mit einer Gabel im Fond zerdrücken, mit diesem sirupartig reduzieren und durch ein feines Siebchen in ein Schüsselchen passieren.

In der Bratpfanne Butter aufschäumen und die Medaillons bei grosser Hitze nur kurz sautieren.

Das Fleisch auf die Teller verteilen und warm stellen.

Bratsatz mit dem Feigenfond lösen, Bouillon sowie Halbrahm zufügen und zu einer sämigen Konsistenz köcheln.

Die Vollendung:

Die Sosse zum Schluss sanft mit Pfeffer würzen, das Fleisch damit überziehen und die Feigen dazu setzen.

