



Flambierte Reh-Entrecôtes



 für 4 Personen

 ca. 25 Min.

Zutaten

8 **Reh-Entrecôtes** (vom Rehnerstück, ohne Haut, je ca. 80g, ca. 4 cm dick)

Sauce

1 EL **Bratbutter**
2 **Schalotten** in je 12 Schnitzen
1 TL **Thymian**, fein gehackt
2 dl **Wildfond oder Fleischbouillon**
2 EL **Quittengelee**
2 TL **Mehl**
20 g **Butter**, weich
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Bratbutter zum Anbraten

1 dl **Calvados**
0.5 TL **Salz**
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Sauce

2. Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Thymian andämpfen. Fond dazugießen, Quittengelee begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl und Butter mit einer Gabel gut mischen, portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

3. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 2,5 Min. anbraten. Pfanne von der Platte nehmen. Calvados dazugießen, Medaillons ca. 1 Min. flambieren (siehe «Gewusst wie»). Fleisch würzen, Sauce dazugießen.

Service

Gewusst wie:

Ein langes Holzspießchen oder ein Cheminée-Streichholz anzünden und damit aus sicherer Distanz den Calvados anzünden. Flambieren, bis der Alkohol verbrannt ist. Achtung: Niemals unter dem eingeschalteten Dampfabzug flambieren!

Nährwert pro Person:

15 g Fett
37 g Eiweiss
8 g Kohlenhydrate
1445 kJ (345 kcal)