RehMedaillons mit TrüffelSauce
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Rehmedaillons, 250 ml trockener Rotwein, 4 Wacholderbeeren, 0,5 unbehandelte Orange, 1 Beutel TrüffelSauce (fertig), Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Rotwein mit etwas Öl verrühren, Schale einer halben unbehandelten Orange und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und die Medaillons ca. 2 Stunden hierin marinieren.

Die Zubereitung:

Medaillons aus der Marinade nehmen, gut abtropfen, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Die fertigen Medaillons warm stellen, zum Bratensatz 250 ml kaltes Wasser geben und die Sauce einrühren. Aufkochen und rund eine Minute köcheln lassen. Aus der Marinade lassen sich RotweinSchalotten machen. Mit den Medaillons servieren und genießen.

Guten Appetit!