

Rehmedaillons in Calvados-Blaubeer-Rahm

Zutaten für 4 Personen:

½ Bund Thymian
 600 g ausgelöster Rehrücken
 6 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
 1 ½ EL Butterschmalz
 Salz und Pfeffer
 5 EL Calvados (franz. Apfelbrand)
 - wenn Kinder mitessen Apfelsaft
 200 g Schlagsahne
 580 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
 1 TL Speisestärke
 2 rotbackige Äpfel
 Holzspießchen
 Alufolie



Tipp: Alternativ zu tiefgefrorenen Blaubeeren, können Sie auch Blaubeeren aus dem Glas verwenden. Bitte beachten Sie, dass sich der Nährwert pro Portion um 46 kcal erhöht.

Zubereitung:

1. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Rehrücken waschen, trockentupfen und in 12 gleich große Medaillons schneiden. Bacon Scheiben halbieren und jedes Medaillon mit einem Stück Bacon umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken. 1 Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin rundherum 8-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons aus der Pfanne nehmen, in Folie wickeln und warm stellen.
2. Bratfett mit Calvados oder Apfelsaft und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Blaubeeren antauen lassen und den Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Wasser glatt rühren. Blaubeersaft aufkochen. Mit angerührter Stärke binden und 1 Minute köcheln lassen. Blaubeeren zufügen und unterheben. Mit Pfeffer würzen.
3. Äpfel waschen und trockenreiben. Kerngehäuse mit einem Apfelstecher entfernen und Äpfel in Scheiben schneiden. ½ Esslöffel Butterschmalz erhitzen und Apfelscheiben darin an-braten. Rehmedaillons, Apfelscheiben und Blaubeerkompott gemeinsam anrichten. Mit Thymianblättchen bestreut servieren.

Dazu schmecken gebratene Knödelscheiben.

Zubereitungszeit: Ca. 30 Minuten

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 496 kcal / 2080 kJ
 Eiweiß: 37,1g
 Fett: 23,7 g
 Kohlenhydrate: 34,7 g

