

Rehfilet mit Wacholderrahm

Zutaten für 4 Personen

1 Rehfilet
300 g Crème fraîche
10 Wacholderbeeren
1 TL grüner Pfeffer
1 dl Wildfond
Himbeeressig
Wacholderschnaps
Öl
Salz

Zubereitung

Das Rehfilet salzen und bei mässiger Hitze von allen Seiten im Öl anbraten. Anschliessend im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten ruhen lassen, so wird es gleichmässig rosa. Das Bratfett auftupfen, den Bratensatz mit Wildfond und Crème fraîche auflösen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken und mit dem Pfeffer in die Sauce geben. Das Ganze reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Himbeeressig und Wacholderschnaps abschmecken.

