

Rehfilet-Medaillon mit Wildheidelbeeren von der Isle of Skye

 [sites.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/rehfilet-medaille-mit-wildheidelbeeren-von-der-isle-skye-apeinesdents](https://www.sites.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/rehfilet-medaille-mit-wildheidelbeeren-von-der-isle-skye-apeinesdents)

Rezept

Schottland

für 4 Personen (Rezept von Keith Jackson und Laurent Audiot)



Aus einem Rehrücken die Filetstränge auslösen und in dicke Medaillons schneiden.

Die Medaillons über Nacht mit ein paar Wacholderbeeren, einer Karotte, einer Zwiebel und einem Bouquet Garni marinieren.

Aus der Karkasse des Rehrückens einen kräftigen Wildfond ziehen.

Die Medaillons in einer Sauteuse in geklärter Butter braten. Sie sollten noch leicht blutig bleiben.

Die Medaillons auf einer Servierplatte anrichten. Den Bratensatz in der Sauteuse mit einem Schuss Whisky und ... dem Rehfond ablöschen.

Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist und zwei Löffel Crème fraiche und Gelee aus Wildheidelbeeren von der Isle of Skye unterziehen.

Abschmecken und die Saucenreduktion über die Medaillons geben.

Mit Backofenkartoffeln als Beilage servieren.

