



Rehmedaillon mit Brombeersauce

600 g Rehrücken	pro Person 2-3 Medaillons schneiden, leicht flach drücken
12 Tranchen Kochspeck	je eine Tranche um ein Medaillon legen und mit einem Zahnstocher fixieren
Fleischgewürzmischung	würzen
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Rehmedaillon auf beiden Seiten während 3-4 Minuten kräftig anbraten, zum Warmhalten in den auf 80° vorgeheizten Ofen geben und etwas nachgaren lassen. Überschüssiges Fett in der Bratpfanne mit Küchenpapier auftupfen

Brombeersauce

1 ½ dl Rotwein	den Bratensatz damit ablöschen, um die Hälfte einkochen lassen
1 ½ dl Wildfond	dazu giessen
2 EL Wildbratensauce	mit wenig Wasser anrühren und dazu geben, nochmals etwas einkochen lassen
5 EL Brombeergelee	einrühren
1 EL Himbeeressig 4 EL Wachholderschnaps oder Gin	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
120 g Brombeeren	in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen. Die Rehmedaillons auf Teller verteilen, mit der Sauce übergiessen