

Rehmedaillons mit Speck umwickelt an Herbstsauce



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 8 Rehmedaillons à 60g
- 8 Specktranchen zum Umwickeln
- Küchenschnur
- Gewürz nach Wahl

- 100 g Speckwürfeli
- 100 g Eierschwämmli
- 2 EL Cognac
- 5 dl Wildfond
- 2 EL Bratensauce
- 1/2 Becher Saucenrahm
- Salz, Pfeffer

Vorbereiten

Rehmedaillons würzen mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl
Specktranche umwickeln und mit Küchenschnur 1x binden.
Eierschwämmli reinigen und je nach Grösse halbieren

Zubereiten

Rehmedaillons kurz auf der Speckseite rundum anbraten und in bereitgestellte Gratinform legen.
Nachdem alle Medaillons angebraten wurden, Speckwürfeli und Eierschwämmli in derselben Pfanne andünsten.
Mit dem Cognac ablöschen.
Alles in grössere Pfanne umgiessen, Wildfond und Bratensauce dazugeben und alles bei leichtem Köcheln einreduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
1/2 Becher Saucenrahm dazugeben nach belieben.
Ev. nachwürzen nach belieben mit Salz und Pfeffer.

Servieren mit Spätzle und Rotkraut