

Rehcarpaccio in Holunderbeersauce

Rezept Luise Raab

1 kg Rehrücken ausgelöst
1-2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner
1-2 Nelken, Salz und
Pfeffer, Öl zum anbraten

Zubereitung:

150g Röstgemüse (Zwiebel, Lauch, Möhren, Sellerie), 1/4 l Rotwein, 1/4 l Wildfond oder Fleischbrühe. Gewürze im Mörser zerstoßen und Fleisch damit einreiben. Öl erhitzen, Fleisch rundherum anbraten.

Gemüse zugeben, Brühe und Rotwein nach und nach zugießen und bei kleiner Hitze auf der Herdplatte garen. Fleisch nach dem abkühlen dünn aufschneiden.

1/4 l Rotwein, 1/4 l Wasser, 1/4 Zimtstange, 200g Holunderbeeren, 200g entsteinte Zwetschgen ca.10 Minuten kochen. Ein Glas Johannisbeergelee dazugeben und kalt stellen. Fleisch in der Beersauce einige Stunden ziehen lassen.

Alles auf einer Platte anrichten und mit Blüten und Kräutern verzieren.

