

Rehrückenfilet mit Walnuss-Kräuterkruste und Holunder-Bratensauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 42 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Rehrückenfilet
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Öl
- 175 ml Wildfond (aus dem Glas)
- 125 ml Holunderbeersaft
- 3 gestr. EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen
- 1 Prise Zucker
- 40 g Walnüsse
- 1 Bund Thymian
- 3 EL Semmelbrösel
- 4 TL Orangensenf
- 50 g Physalis
- 2 TL Butter
- zum Garnieren nach Belieben Physalis und Thymian

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1548 kJ
Energie (Kilokalorien):	370 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	16 g
davon Zucker:	7,1 g
Ballaststoffe:	1,7 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	0,64 g

Zubereitung

1. Rehrückenfilets in vier Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Rehrückenfilets darin ringsum anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Wildfond ablöschen. Holunderbeersaft einrühren und aufkochen.

2. Saucenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

3. Walnüsse hacken. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Walnüsse mit Semmelbröseln, Thymian und Orangensenf vermengen. Rehrückenfilets in eine Auflaufform legen. Walnuss-Thymian-Mischung daraufgeben und andrücken.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) ca. 12 Minuten garen. Rehrückenfilets aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

5. Physalis aus den Hülsen lösen und halbieren. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Physalis darin kurz durchschwenken. Bratensaft aus der Auflaufform zur Sauce geben und unter Rühren kurz erhitzen.

6. Rehrückenfilets zusammen mit der Sauce und den Physalis anrichten. Teller nach Belieben mit Physalis und Thymianzweig garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu traditionell Rotkohl und Spätzle reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 12 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen