

REHFILET MIT BETRUNKENEN ROSINEN

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

- 50 g Rosinen
- 100 ml Gin
- 200 g Schlagsahne
- 50 ml Wildfond
- 1 EL eingelegte Pfefferkörner
- etwas Mehl

Für den Salat:

- 4- 5 saure Äpfel (Boskop verwenden)
- 500 g Karotten
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 EL Olivenöl
- 200 g saure Sahne
- 50 g Sonnenblumenkerne

Für das Fleisch:

- 700 g Rehfilet
- 50 g Butter
- grobes Meersalz
- Cocktail Tomaten zur Deko

Zubereitung:

- **Rosinen** im Gin etwa 30 Minuten **einweichen**
- **Äpfel** waschen und mit der Schale bis zum Kernhaus **raspeln**
- **Karotten** schälen und **raspeln**
- Äpfel und Karotten mischen
- **Zitronensaft, Sahne, Olivenöl, Pfeffer und Salz** mischen und zu den Äpfeln/Karotten geben
- **Sonnenblumenkerne** ohne Fett **anrösten** und zum Salat geben, alles mischen
- **Rosinen** aus dem Gin heben und **fein hacken**
- **Schlagsahne, Wildfond und Gin** in einem kleinen Topf erhitzen
- **Rosinen** und **grünen Pfeffer** dazugeben, **kurz köcheln** lassen
- mit **Salz würzen** und mit **Mehl** andicken
- **Rehfilet** trocken tupfen und mit **grobem Meersalz** bestreuen
- **Butter** in Pfanne **erhitzen** und Filet bei großer Hitze kurz anbraten
- **Fleisch** bei **mittlerer Hitze** 3 - 4 Minuten fertig braten
- herausnehmen und kurz ruhen lassen
- **Bratfond** zur Sauce geben
- Apfel-Karotten-**Salat in kleine Formen drücken** und auf Teller stürzen
- **Filets** in Stücke **schneiden** und mit **Sauce** und den **Tomaten anrichten**