



# Rezepte Fleisch

## **Schweinefilet in Apfel-Calvados-Sauce**

- 4 Personen -

- 800 g Schweinefilet
- Salz
- schwarzer Pfeffer (Mühle)
- 20 g Butterschmalz
- 600 g Äpfel z.Bsp. Cox Orange
- 30 g Butter
- 3 cl Calvados
- 400 ml Sahne
- 1 Messerspitze Fleischextrakt
- 1 TL Thymian

Die Filets waschen, dann in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz u. Pfeffer einreiben und im heißen Butterschmalz beidseitig goldbraun anbraten. Hitze verringern und die Filets auf jeder Seite 5 Minuten weiterbraten lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und warm stellen. Das Bratenfett abgießen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, die Früchte vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in der Pfanne erwärmen, die Äpfel darin 1 Minute braten, dabei einmal wenden. Mit Calvados begießen, kurz aufkochen lassen. Die Sahne, Fleischextrakt und Thymian dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus der Folie nehmen und anrichten.

Den ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce rühren und die Filets damit halb begießen.

# Rezepte Fleisch

## Rehrückenfilet in Walnusskruste mit Selleriepüree

- 4 Personen -

- 800 gr. Rehknochen und Sehnen
- etwas Öl
- 1 rote Zwiebel, grob geschnitten
- 1 Karotte gewürfelt
- ¼ Stange Lauch, gewürfelt
- 50 gr. Sellerieknolle gewürfelt
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner, 3 Nelken
- ½ Apfel entkernt und gewürfelt
- 1 Tl Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 250 ml Wasser

Die Knochen und die Sehnen in einem Bräter mit etwas Öl anbraten und braun rösten. Danach Zwiebel-, Karotten-, Lauch und Selleriestücke dazugeben und mitrösten. Tomatenmark dazugeben und alles nochmals anrösten. Das Ganze anschließend mit dem Rotwein und dem Wasser ablöschen und etwa 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen. Den Wildfond durch ein Haarsieb gießen, entfetten und für die Sauce weiterverwenden.

- 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 1 EL Öl
- 200 ml Johannisbeersaft
- 2 EL Orangenlikör
- Salz Pfeffer, 1 EL Honig
- 4 EL Preiselbeeren aus dem Glas

Die Zwiebelstreifen im Öl andünsten. Johannisbeersaft, Wildfond und Orangenlikör dazugeben und alles auf ¼ der Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Die Sauce anschließend mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und die Preiselbeeren hineingeben.

- 125 gr. Butter, zimmerwarm
- 1 Eigelb
- 3 Wacholderbeeren fein zerstoßen
- 1 Zweig Thymian gehackt
- 70 gr. Semmelbrösel

- 80 gr. Walnüsse, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- Klarsichtfolie
- 400 gr. Sellerie geschält
- 300 gr. Sahne
- Salz Cayennepfeffer
- geriebene Muskatnuß
- 2 EL geschlagene Sahne

Die Zwiebelstreifen im Öl andünsten. Johannisbeersaft, Wildfond und Orangenlikör dazugeben und alles auf ¼ der Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Die Sauce anschließend mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und die Preiselbeeren hineingeben.

Die Butter schaumig rühren und das Eigelb, die Wacholderbeeren, den Thymian und die Semmelbrösel dazugeben. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen und zur Buttermasse geben. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in der Größe des Rehrückenfilets auf Klarsichtfolie streichen, mit Folie abdecken und kühlstellen.

In der Zwischenzeit den Sellerie kleinwürfeln und in einem Topf geben. Die Sahne dazugeben und alles aufkochen lassen. Das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den weichgekochten Sellerie mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben.

- 1,2 kg Rehrückenfilet
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Öl
- 1 Zweig Thymian
- 2 Wacholderbeeren

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten im heißen Öl anbraten. Dem Thymianzweig und die Wacholderbeeren dazugeben und den Bräter für etwa 10 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Ofen stellen. Das Fleisch anschließend herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Die Walnußkruste aus der Folie nehmen, auf das Rehrückenfilet legen und unter dem Grill etwa 2 Minuten goldbraun überbacken. Dazu passen gebratene Schupfnudeln