

# Rehrückenfilet mit Rotwein-Preiselbeersauce und Mangold im Semmelmantel

(4 Portionen)

## Zutaten:

- 500-600 g Rehrückenfilet (küchenfertig)
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- Salz
- bunter Pfeffer (grob gemahlen)
- 1 TL Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 1 Rosmarinzweig
  
- 200 g Weißbrot
- Butter
- 3 Eier
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 200 g Mangold
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Thymian
  
- 2 Schalotte(n)
- etwas Butter
- 200 ml Wildfond
- 100 ml Portwein
- 200 ml Wein, rot mit 1 Eigelb verschlagen
- einige Preiselbeeren

## Zubereitung:

Backofen auf 100 Grad vorheizen. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und das Rehrückenfilet darin rundherum anbraten.

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Filet auf dem Gitter im vorgeheizten Ofen 30 bis 40 Minuten rosa durchziehen lassen, herausnehmen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblatt, Orangenschale und Rosmarin würzen. Das Rehrückenfilet darin wenden. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Semmelrolle Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in Butter schwenken. Eier, Sahne und Salz verquirlen, über die Würfel gießen, vermengen und 15 Minuten ausquellen lassen.

Mangold waschen, in Stücke schneiden, in Butterfett dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alufolie mit Butter bestreichen, Semmelteig darauf geben, in der Mitte den Mangold verteilen und zu einer Rolle aufrollen. Die Enden verdrehen und die Rolle im Wasserbad etwa 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Rotwein-Preiselbeersauce Schalotten klein schneiden, in Butter anschwitzen. Wildfond, Rotwein und Portwein angießen, auf ein Drittel reduzieren. Die Rotweinsauce sieben, die Preiselbeeren unterheben und nochmals erhitzen. Mit Butter aufmontieren.