

Rehnüsschen mit Kräutern



Zutaten (4 Portionen)

500 g Rehnüsschen
200 g Schweinsnetz
50 g Butter

250 ml Wildfond
frische Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Die Rehnuss waschen und trocknen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocknen. Einen Teil davon klein hacken und beiseite stellen und mit dem Rest die Knochenseite der Rehnuss belegen.
3. Die Rehnuss mit Schweinsnetz einrollen und festbinden. Die Hälfte der Butter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Anschließend in den Backofen schieben und 10–20 Minuten weiterbraten. Währenddessen von Zeit zu Zeit mit Wildfond begießen.
4. Das gegarte Fleisch herausnehmen und warm stellen.
5. Den Bratensaft in einen Topf passieren und den restlichen Wildfond dazugießen. Das Ganze etwas einkochen, abschmecken und mit der restlichen kalten Butter binden.
6. Das Rehfleisch in Scheiben schneiden und die Sauce darübergeben. Mit den restlichen Kräutern bestreuen.