

Carpaccio vom Rehrücken

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 Rehrückenfilet, ohne Haut und Knochen
1 EL Butterschmalz
1 kleine, rote Zwiebel
1 EL Honig
6 Thymianzweige

Salz,
150 ml Rotwein
80 ml Portwein
30 ml Balsamico
½ EL Speisestärke

Wacholder aus der Gewürzmühle
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Rehrückenfilet in zwei Teile schneiden und in heißem Butterschmalz von allen Seiten langsam goldbraun braten.

Die Zwiebel in Streifen schneiden, zu dem angebratenen Fleisch geben und mitbraten lassen. Den Honig beigeben, aufschäumen lassen und den Thymian zugeben. Mit Wacholder, Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Fleisch rosa ist, aus der Pfanne nehmen und in eine verschließbare Schüssel legen.

Nun Rotwein, Portwein und Balsamico in die Pfanne mit den Zutaten geben, das Ganze etwas einkochen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren, auf das Rehrückenfleisch gießen, mit einem Deckel verschließen und – am besten über Nacht – marinieren.

Am nächsten Tag das eingelegte Fleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade einmal aufkochen, mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden und etwas abkühlen lassen.

Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, auf Teller kreisförmig auflegen. In der Mitte einen Salat anrichten (z.B. „Keschte“ in Balsamico an Rosenkohlblättern) und das Fleisch mit der lauwarmen Marinade beträufeln.

Ein toller Zwischengang, aber auch als Hauptgang geeignet. Ich trinke dazu einen trockenen Roten (Dornfelder aus Rheinhessen).