

Rosa gebratenes Steak vom Reh, Mandel-Rotwein-Schalotten

Für 4 Personen

4 Reh-Steaks 3 EL neutrales Pflanzenöl 1 Knoblauchzehe, gepresst
1/4 TL geschroteter Pfeffer Salz

Rotweinschalotten:

300 g Schalotten 150g Mandeln 2 EL Zucker
2 Lorbeerblätter 1 Zweig Rosmarin 300 ml trockener Rotwein
300 ml roter Portwein 2 EL kalte Butterwürfel Salz
Pfeffer 1 Spritzer Himbeeressig

Das Fleisch von allen Seiten locker trocken tupfen. Das Pflanzenöl, den geschroteten Pfeffer und den Knoblauch zu einer Marinade verrühren. Die Marinade in eine Schale geben. Die Fleischscheiben hineinlegen, in der Marinade wenden und 5 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Den Backofen auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine schwere Eisenpfanne ohne Fettzugabe erhitzen. Die marinierten Steaks kurz abtropfen lassen und in die heiße Pfanne legen. Die Steaks auf jeder Seite ca. 4 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beide Seiten mit Salz bestreuen. Dann auf den Backofenrost legen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rosa garen. Die Pfanne mit dem Bratansatz warm halten. Die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Pfanne mit dem Bratansatz der Steaks erneut erhitzen. Die Schalotten und die Mandeln darin anbraten. Dann den Zucker darüber streuen und die Lorbeerblätter und den Rosmarinzweig zugeben. Alles zusammen karamellisieren lassen.

Anschließend mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und in der offenen Pfanne ca. 25–30 Minuten köchelnd reduzieren.

Die Lorbeerblätter und den Rosmarinzweig aus der Pfanne nehmen. Zum Binden die eiskalten Butterwürfel mit einem Kochlöffel nach und nach in die Sauce rühren. Die Rotweinschalotten mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit einem Spritzer Himbeeressig abschmecken.

Dazu passen z.B. Bratkartoffeln.

Christian Henze am 09. März 2018