

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Gefüllte Rehroulade mit Elsbeeren-Sauce

Für 4 Portionen

8 x 60 g Rehschnitzel vom Schlögel
8 Toastscheiben in kleine Würfel geschnitten und entrindet
1 kleine Zwiebel
150 g Steinpilze
2 Dotter
100 g Butter
Rosmarin, Thymian
Salz, Pfeffer
Backpapier, Zwirn

Sauce:

50 g Elsbeeren
¼ l Wildfond
4 cl Rotwein
20 g Butter
10 cl Obers

Zubereitung:

Roulade: Toastbrotwürfel in Butter goldig anbraten und mit Zwiebel und Kräuter durchschwenken.

Steinpilze blättrig schneiden und kurz anbraten und der Masse hinzufügen. Die Masse etwas auskühlen lassen und mit einem Dotter vermischen. Mit Salz abschmecken.

Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Auf die Mitte der Schnitzel die Masse auftragen und einrollen.

Die Rollen mit Backpapier umwickeln und binden, in etwas Öl anbraten, danach bei 120 Grad ca. 15 Minuten in das vorgewärmte Backrohr geben.

Sauce: Butter mit Zucker karamellisieren, geschnittene Elsbeeren dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Die Sauce etwas einreduzieren lassen. Danach etwas Obers dazu geben und zu einer cremigen Sauce einköcheln lassen und die restlichen Elsbeeren dazu geben.

Die gefüllte Rehroulade mit einer Beilage, zum Beispiel glaciertem Gemüse, servieren.