# Rehmedaillons im Speckmantel

Zarte Rehmedaillons im Speckmantel sind ideal für Gäste und besondere Anlässe. Dieses Rezept stammt aus der Steiermark.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 650 g | Rehmedaillons |
| 14 Scheiben | Speck |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Handvoll | frische Kräuter (nach Belieben) |
| 2 EL | Öl (zum Braten) |
| 1 EL | Wildfond (zum Ablöschen) |
| 1 EL | Butter (kalt, zum Binden) |

## Zubereitung

1. Für die Rehmedaillons im Speckmantel das Fleisch salzen, pfeffern und mit den Speckscheiben umwickeln. Mit etwas Küchengarn festbinden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten ca. 3-4 Seiten braten. Bei reduzierter Temperatur das Fleisch noch etwas ziehen lassen.

3. Herausnehmen und den Bratenrückstand mit etwas Wildfond oder Suppe ablöschen, einkochen lassen. Einige kalte Butterstücke hineingeben, verrühren und die Sauce damit binden. Kräuter nach Wahl waschen, trockentupfen und fein hacken. In die Sauce geben und verrühren.

4. Medaillons in die Sauce geben, noch einmal kurz ziehen lassen. Herausnehmen und das Küchengarn entfernen. Zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

## Tipp

Zu den Rehmedaillons im Speckmantel schmecken Erdäpfelkroketten und Buttergemüse der Saison.