Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Rehfilets im Speckmantel

Hauptspeise Fleischgerichte



Zubereitung

Die Rehfilets zu putzen und vorsichtig von eventuellen Sehnen und Häuten befreien. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Jausenspeck umwickeln. In einer heißen Pfanne die ummantelten Filets in etwas Öl rundherum kurz angebraten.

Die Filets mit einem Rosmarinzweig in eine Keramikform legen und mit dem Bratrückstand übergießen, anschließend für 8 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen fertig braten.

Zutaten

- 2 Rehrückenfilets
- 100 g Jausenspeck in dünnen Scheiben
- Rapsöl
- Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer