



Rehsteaks mit Orangen-Sauce

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

750 g Rehfleisch aus der Keule (Nuss)
Salz
Pfeffer
100 g Butter
1 Schalotte
30 g Ingwer

1 Orange (Bio)
Cayennepfeffer
1 TL Senf
2 EL Johannisbeergelee
100 ml Portwein

Aus der Rehnuss quer zur Faser kleine Steaks schneiden. Ein wenig flach klopfen. Salzen und pfeffern. 50 g Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Steaks darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingewickelt warm stellen.

Schalotte und Ingwer schälen und fein würfeln. Orange heiß waschen und einen Teelöffel Schale abreiben. Die Frucht auspressen. Die restliche Butter in die Pfanne geben und die Schalotten anschwitzen. Orangenschale, Orangensaft, Ingwer, Cayennepfeffer, Senf und Johannisbeergelee zugeben, alles gut verrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Den Portwein hinzugeben und bei geringer Hitze erwärmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

