

Rezept

Festliche Rehsteaks

Ein Rezept von Festliche Rehsteaks, am 30.06.2024

Zutaten

800 g Rehrücken ohne Knochen	Salz
Pfeffer	4 EL Butter
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 TL Speisestärke	100 ml trockener Rotwein (z. B. Barbera)
400 ml Wildfond	100 g Sahne
2 Sternanise	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 30 g F, 50 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 80° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, dabei eine ofenfeste Form im Ofen mit aufheizen. Fleisch trocken tupfen, in 8 Stücke schneiden und zu 2 cm dicken Steaks flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne erhitzen. 2 EL Butter in die heiße Pfanne geben und die Steaks darin in zwei Portionen bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 30 Sek. anbraten. In die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Übrige Butter (2 EL) in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin bei kleiner Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. Stärke einrühren, Rotwein zugießen und bei großer Hitze unter Rühren aufkochen. Fond, Rosmarin und Sternanise zugeben und bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. sämig einkochen lassen. Rosmarin und Sternanise entfernen. Die Steaks mit der Sauce und Polenta servieren.