

Rehrückenfilet mit Heidelbeeren



Zutaten:

Für den Rehrücken:

- 1 kleiner Rehrücken (ca. 1,2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Pflanzenfett
- 1 Paket tiefgekühlter Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 15 Minuten

Für die Farce:

- 100 g Heidelbeeren
- 150 g Putenbrust
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Für die Sabayon:

- 2 Eigelb
- 60 ml Heidelbeersaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

Den Rehrücken auslösen, das Fleisch von allen Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrücken in einer Pfanne im heißen Pflanzenfett von allen Seiten kurz anbraten.



Für die Farce die Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und verlesen. Das Putenfleisch würfeln und im Blitzhacker fein zerkleinern, nach und nach die Sahne untermixen. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil der Heidelbeeren pürieren, die restlichen Beeren halbieren und beides unter die Farce heben.

Den Blätterteig nach Packungsanleitung antauen lassen. Die Platten zu einem Rechteck neben einander legen und die Nahtstellen gut andrücken. Mit einer Teigrolle einmal darüber rollen.

Rehrückenfilet auf den Blätterteig legen, die Farce darum herum verteilen und das Fleisch in den Teig wickeln. Überstehende Seiten einschlagen, gegebenenfalls vorher etwas abschneiden. Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Kurz vor dem Servieren für die Sabayon die Eigelbe und den Heidelbeersaft in einer Metallschüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und im heißen Wasserbad zu einer cremigen Sauce aufschlagen. Die Blätterteigrolle in Scheiben schneiden und mit der Sabayon anrichten. Mit Gemüse der Saison, zum Beispiel frischem Spargel, servieren.

