

Rehfilet

Das edelste Stück Fleisch vom Reh ist das Filet. Dieses wird leicht gesalzen und gepfeffert, von allen Seiten in Butterschmalz in der Pfanne scharf angebraten, dann wenige Minuten gegart, in Alufolie eingewickelt und 5 min ruhen gelassen. Das fertige Fleisch schräg aufschneiden und mit Birnen-Apfel-Chutney servieren.

Das Filet kann auch mit Rosmarin, Thymian, Salbei, gewürzt werden, aber Vorsicht!- sonst geht der Eigengeschmack des Fleisches verloren.