



Vorspeise

Gefüllte Röllchen vom heimischen Reh mit Münzdorfer Vesperkäse und Albschinken an mariniertem Kräutersalat mit Cranberries Alle Rezepte für 5 Personen

Rezepturen

Rehröllchen:

500g Rehkeule (vorzugsweise Oberschale)
100g Münzdorfer Vesperkäse
100g luftgetrockneter Albschinken
2 Zweige Thymian und Rosmarin
20g Butter
20g Rapsöl
Salz, Pfeffer

Salat:

250g Wildkräutersalat gewaschen

Dressing:

250ml Orangensaft – auf die Hälfte einkochen (reduzieren)
25g Orangensenf
50ml Rapsöl
100ml Walnussöl
50ml weißer Balsamicoessig
10g Salz, Pfeffer

50g getrocknete Cranberries

Zubereitung

Rehröllchen

- I. Die Rehoberschale sauber parieren und anschließend in ca. 50g schwere Scheiben schneiden. Die Rehschnitzel leicht plattieren, sodass diese überall gleich dick sind (ca. 0,5cm).
- II. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem Vesperkäse bestreuen, die Seiten einschlagen und einrollen. Dünne Scheiben vom Abschinken auf die Arbeitsfläche legen und das Rehröllchen der Länge nach einwickeln.
- III. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Röllchen goldbraun von allen Seiten anbraten. Thymian, Rosmarin und Butter zugeben die Rehröllchen darin schwenken. Die Röllchen rosa garen (58°C Kerntemperatur)

Salat

- I. Orangensaft, Rapsöl und Olivenöl mit einem Schneebesen verrühren. Den einreduzierten Orangensaft und den weißen Balsamicoessig unterrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und den Wildkräutersalat damit marinieren.
- II. Die getrockneten Cranberries klein hacken und unter den Wildkräutersalat mischen.