

Rehmedaillons mit Calvados-Äpfeln und Wild-Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

4 säuerliche Äpfel
1/8 l Wasser
4 cl Calvados
etwas Zitronensaft und Zucker
8 Rehmedaillons
Salz
Pfeffer
2 EL Butter
50 g Crème fraîche
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“, benötigt werden 3 EL
2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Äpfel waschen, oben einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Wasser mit Calvados, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die ausgehöhlten Äpfel darin 10 Minuten dünsten.

Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen, in der erhitzten Butter auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Crème fraîche mit den Odenwald Wild-Preiselbeeren verrühren, gehackte Walnüsse zufügen. Die Äpfel mit der Masse füllen.

Jeweils 2 Rehmedaillons auf einem Teller anrichten und die Calvados-Äpfel dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten



Guten Appetit!