



REHFILET – FLACHTER GLÖCKCHER MIT SPARGEL

4 Personen

Zutaten:

- 600 g ausgelösten, parierten Rehrücken
- 1 TL Senf
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Paniermehl
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 20 Scheiben dünn geschnittenes Dörrfleisch
- 2-3 EL Schmand
- 4-6 Stangen dünner, grüner Spargel

So wird es gemacht:

Den Rehrücken zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur erreichen kann. Dann das Fleisch in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den grünen Spargel waschen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz im Salzwasser kochen. Wenn der Spargel gar ist herausnehmen und abkühlen. Nun den Schmand, die Petersilie, das Schnittlauch, den Senf, das Paniermehl sowie Salz und Pfeffer zugeben, mit einer Gabel gut vermischen. Eine Scheibe Dörrfleisch auslegen, das Filet darauf legen, ein

TL der Masse auf je ein Rehfiletstück geben und dieses mit der Masse in dem Dörrfleisch einwickeln. Die so entstandenen Flachter Glöckcher bei mäßiger Hitze je drei Minuten von jeder Seite anbraten. Heiß servieren.

Beilagenvorschlag:

Zu diesem Gericht schmeckt Grüner Spargel hervorragend. Spargel waschen, am Ende zwei Zentimeter abschneiden, ggf. am Ende noch ein wenig schälen. Spargel trocknen und in einer Pfanne mit Butterfett wenige Minuten anbraten. Ein wenig salzen. Fertig.

Rezept: Angelika Rump, Flacht



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN