



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Rehfilet-Flachter Glöckcher

4 Personen

Zutaten:

- 600g ausgelösten Rehrücken
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackten Schnittlauch
- 20 Scheiben dünn geschnittenes Dörrfleisch
- 3 EL Schmand
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1TL Senf
- 1EL Paniermehl

So wird es gemacht:

1. Den Rehrücken zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Zimmertemperatur erreichen kann.
2. Dann das Fleisch in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den grünen Spargel waschen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz im Salzwasser kochen.
4. Wenn der Spargel gar ist herausnehmen und abkühlen.
5. Nun den Schmand, die Petersilie, den Schnittlauch, den Senf, das Paniermehl sowie Salz und Pfeffer zugeben, mit einer Gabel gut vermischen.
6. 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.
7. Die so entstandenen Flachter Glöckcher bei mäßiger Hitze je drei Minuten von jeder Seite anbraten. Heiß servieren.

Rezept: Angelika Rump, Flacht.