



Rehfilet auf Nudelblatt

Zutaten:

250-300g Rehfilet
2 Spitzpaprika
2 frische Lasagneblätter
1 Zwiebel
1 Knoblauch
120g Butter
Kräuter nach Belieben
evtl. Portwein oder Weißwein für die Soße



Zubereitung:

Teilen und entkernen Sie zunächst die Spitzpaprika. Legen Sie diese auf ein Blech, gut ölen, salzen und pfeffern und lassen Sie das Gemüse bei 230°C bei Umluft ca. 10-12 Minuten gar werden. Nun schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch klein. Wer mag, kann noch ein paar Pilze hinzugeben, muss aber nicht sein. Jetzt die Rehfilets kurz, diese benötigen nicht viel Zeit da sie so zart sind, von allen Seiten anbraten. Der Pfanne dann wieder entnehmen. Nun Zwiebel und Knoblauch, evtl. Pilze gut durchbraten. Parallel die Nudelblätter in Salzwasser weich kochen. Nun das Fleisch zurück in die Pfanne, wer noch Soße übrig hat, mit Soße oder Portwein, oder Weißwein ablöschen. Butter dazu, sodass es eine sämige Soße ergibt. Nun die Spitzpaprika aus dem Ofen holen. Wer mag zieht die Haut der Paprika ab, vorsicht sehr heiß, schmeckt jedoch ohne Haut feiner. Nun das Wasser der Nudelblätter abgießen und das Nudelblatt zuerst auf dem Teller anrichten. Darauf dann die Paprika anrichten. Nun das Fleisch, darüber die Soße. Ein herrliches Gericht, nicht nur für Feinschmecker.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)