

# Rehrückenfilet mit Zimtkruste und Preiselbeersauce

## Zutaten:

4 Rehrückenfilets à 150g  
40 g Toastbrot, trocken  
20 g Butter  
2 Eigelb  
½ TL Zimt, gemahlen  
Kardamom, gemahlen  
Ingwer, gemahlen  
Kakaopulver  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

## Preiselbeersauce:

4 EL Preiselbeerconfiture  
50 ml Weisswein  
2 Eigelb  
Zimt, gemahlen  
Ingwer, gemahlen  
Meersalz

Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten kurz anbraten. Den Ofen auf 240°C vorheizen. Das Toastbrot fein reiben, mit Butter, Eigelb und den Gewürzen vermengen und gleichmässig auf den Rehrückenfilets verteilen. Die Filets auf ein Backblech legen und auf der obersten Schiene ca. 5 Minuten knusprig überbacken.

Die Preiselbeerconfiture, den Weisswein und die Eigelb über dem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit den Gewürzen und dem Meersalz abschmecken. Die Rehrückenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

