

## Horst Lichter | Saltimbocca vom Rehfilet mit Apfel

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Rehrückenfilet
- 8 Blätter Salbei
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 2 Äpfel, fest, säuerlich
- 65 g Butter
- 2 EL Öl
- 40 ml Madeira
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Rehrückenfilet in 8 gleich dicke Scheiben schneiden und etwas flach klopfen. Jedes Stück Fleisch mit je 1 Salbeiblatt und 1 Scheibe Parmaschinken belegen und mit kleinen Holzspießchen befestigen.

25 g Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filets erst auf der Schinkenseite kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenden und ca. 3 Minuten weiter braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech setzen. 40 g Butter in Flocken auf dem Fleisch verteilen und bis zum Servieren im Backofen warm halten.

Äpfel mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und waagrecht in jeweils 6 dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben im gleichen Bratfett von beiden Seiten langsam anbraten und mit Madeira ablöschen.

Die Rehfiletscheiben nun auf die Apfelscheiben legen und 1 Minute erhitzen.

Rehfilet mit Apfelscheiben und der entstandenen Soße anrichten. Gut schmecken hierzu Speck-Rosenkohl und kleine Kartoffeln, in Butter angebraten.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 10.11.2007*

*Prominente Gäste: Jenny Elvers & Wayne Carpendale*