



Trading Alf Fagerli

•Skandinavische Spezialitäten•

AFT Trading Alf Fagerli

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Mobil 0175-2417032

Mail: aft@afttrading.com

www.afttrading.com

Rezept Rentierrückenfilet / Rentierfilet mit Pflaumensauce !!!

Zutaten:

4 Personen

750 g Rentierrückenfilet oder Rentierfilet

1 TL Salz

½ TL Schwarzen Pfeffer

2 EL Butterschmalz / Öl

Pflaumensauce:

4 Pflaumen /Zwetschen

4 EL Zucker

2 EL Balsamico oder Himbeeressig

1 Stange Zimt

1 Sternanis

2 dl Rotwein

3 dl Wildbrühe, Gemüsebrühe oder Wasser

1 EL Butter

½ TL Salz

½ TL schw. Pfeffer

Blumenkohlpüree:

1 Blumenkohl

2 EL Butter

2 dl Sahne

½ TL Salz

½ TL schw. Pfeffer

Petersilienwurzel als Garnitur:

4 Petersilienwurzeln

4 EL Butter

1 EL Zucker

½ TL Salz

½ TL schw. Pfeffer

1 EL Zitronensaft