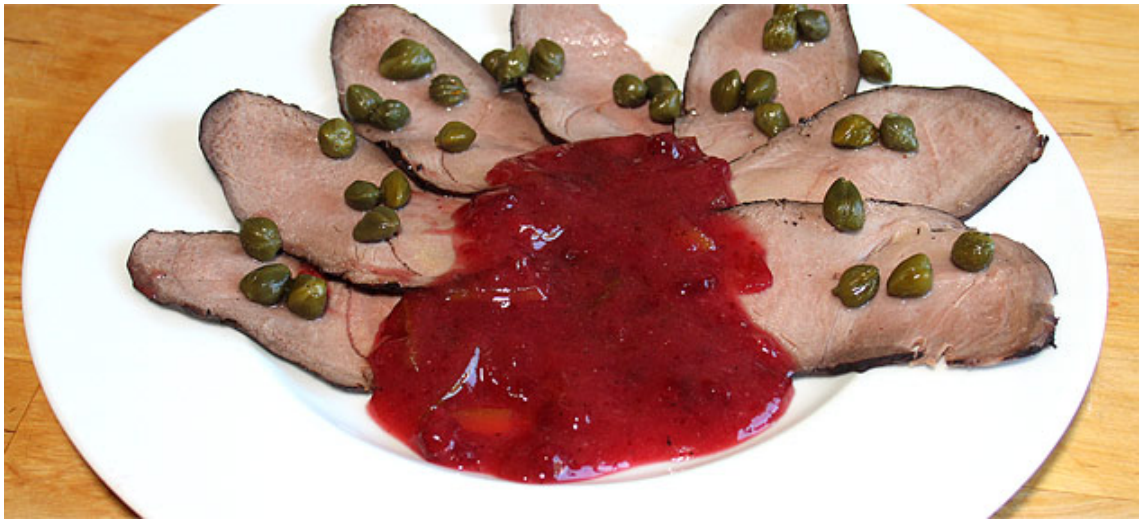

# Kalter Rehbraten mit Bergamotte-Preiselbeer-Chutney

Die Bergamotte, eine Zitrusfrucht deren Schale viel aromatische und feinbittere Öle enthält, wird vor allem im Süden Kalabriens angebaut. Sie findet in der Parfum-Industrie Verwendung und wird auch zum Aromatisieren des Early Grey-Tees verwendet (siehe Wikipedia.

Mit ihrem eigenwilligen Geschmack ist sie zwar nicht jedermans Sache, doch zusammen mit Preiselbeerkompot und weiteren Gewürzen kann daraus eine kalte, intensive Gewürzsauce zubereitet werden, die am ehesten mit der klassischen Sauce Cumberland vergleichbar ist. Je nach Verhältnis von Bergamotte, Preiselbeeren und weissem Balsamico, lässt sich das Zusammenspiel von bitteren, süssen und sauren Noten austarieren. Das Chutney schmeckt zu einem fein aufgeschnittenen Rehbraten mit seinem kräftigen Wildgeschmack ausgezeichnet.

Die rare Bergamotte habe in Form einer sehr delikaten, nur knapp gesüssten Marmelade in Karin Eggenbergers Rührwerk gefunden.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100g | kalter Rehbraten |
| 2Tl | Bergamotte-Marmelade |
| 2Tl | Preiselbeerkompot |
| 1/4TL | Dijon-Senf |
| 2Tl | weisser Portwein |
| 1Tl | weisser Balsamico |
| | wenig Pfeffer |
| | |
| 1El | Kapern zur Dekoration |

## Zubereitung

Bergamotte und Preiselbeeren vermischen. Probieren und je nach dem noch etwas Bergamotte für die bittere oder Preiselbeeren für süss-saures Komponente zugeben.

Senf, Portwein und Balsamico zugeben und mit wenig Pfeffer würzen. Gut vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Rehbraten fein aufschneiden und fächerförmig auf einem Teller anrichten. Chutney dazu nappieren und die Bratenscheiben mit Kapern bestreuen