

## Reh-Involtini (gefüllte Fleischröllchen) und Reh-Minutensteak

### Rezept Minutensteaks vom Reh



Vorbereitung: Die Minutensteaks für ein paar Stunden mit Olivenöl, Pfeffer, Salz, Rosmarinzweig und 1-2 gedrückten Knoblauchzehen in einer festen Plastikfolie marinieren lassen. Dann in einer sehr heißen (Eisen) Pfanne von jeder Seite ca. ½ Minute braten. Ein frischer Salat passt immer dazu.

### Rezept Involtini vom Reh



Vorbereitung: Die Reh-Steaks plattieren, mit Olivenöl bestreichen, Pfeffer, geriebenen Parmesan darauf, darüber Parmaschinken legen und frische Salbeiblätter. Alles zusammen rollen und mit Holzspießchen zusammenhalten. Dann scharf von allen Seiten anbraten, danach noch 5 Minuten bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Salat und etwas Baguette passen gut dazu.

