Medaillons vom Reh

1x Rehrücken

1 Tasse Olivenöl

1 Bündel Thymian

1 Bündel Rosmarin

1 EL Pfeffer

1 EL Salz

**Rehrücken**

Den Rehrücken vom Knochen lösen. Sehnen und Silberhäute entfernen. In etwa zwei fingerstarke, gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht anplätten.

**Marinade**

Frischen Thymian und Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl mischen. Das Fleisch in die Marinade geben und ziehen lassen. Je nach Belieben und Zeit kann das Fleisch wenige Minuten oder mehrere Stunden in der Marinade bleiben.

**Grillen**

Das Fleisch abtropfen lassen und auf den heißen Grill geben. Je nach Hitze und Rosthöhe zirka sechs bis acht Minuten je Seite grillen. Ein Kernfühler (Grill-Thermometer) hilft, den perfekten Garpunkt zu bestimmen. Soll das Fleisch in der Mitte rose sein, darf es 53 Grad Celsius nicht überschreiten. Zum Ende der Garzeit beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen.

Dazu passt ein leichter Salat und frisches Baguette.