

# Rehgeschnetzeltes

## MIT WASSERMELONE, CASHEW UND PAK CHOI

### DAS GESCHNETZELTE

**500 g Rehnüsschen (aus der Keule)** in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit  
**Salz und Pfeffer** würzen.

### MELONENGEMÜSE

**½ Wassermelone** in Würfel schneiden, mit  
**100 ml Apfel-Balsamico-Essig** und  
**100 ml Olivenöl** in einen Plastikbeutel vakuumieren. So saugt sich die Melone mit der Essig-Öl-Marinade voll. Die Melone aus dem Beutel nehmen und in der Pfanne rösch anbraten.

### PAK CHOI

**3 Köpfe Mini-Pak-Choi** putzen, waschen, blanchieren und ebenfalls in die Pfanne geben.

Das Reh in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten und mit der Wassermelone und dem Pak Choi in einem tiefen Teller anrichten.

**50 g gerösteten Cashewkernen** Mit  
**etwas Wildjus** garnieren und  
angießen.

**TIPP** Am besten eignen sich Wassermelonen mit wenig Kernen.

