



Rehmedaillons mit marinierten Austernpilzen

Die Medaillons werden aus der Nuss, einem zarten Stück aus dem Schlegel geschnitten. Sie sollten recht dick sein, so 1,5 cm. Sie werden zuerst kurz und scharf angebraten und dann im Ofen bei 80° gegart. Auf diese Weise werden sie bestimmt zart und schön saftig.

Die Austernpilze werden mit Weissem Portwein und Knoblauch mariniert. Die Pilze saugen den Portwein fast vollständig auf und übernehmen dabei den reichen und hintergründigen Geschmack des Portweins. Sie fühlen sich danach fast wieder trocken an und können direkt angebraten werden. Danach werden sie in Bouillon geschmort und zum Schluss mit Sauerrahm verfeinert. Die Pilz-Sauce ist schnell zubereitet und gibt eine gute Zugabe zum zarten Rehfleisch.

Zutaten (1-2 Portionen)

320g Nuss vom Reh
100g Austernseitlinge
4El Weisser Portwein
2 kleine Knoblauchzehen
1dl Hühnerbouillon
2-3cm Peperoncino
2El Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Den Strunk von den Austernseitlingen wegschneiden. Die Hüte von Hand zu schmalen Streifen auseinanderzupfen. Knoblauch klein würfeln. Pilze in eine kleine Schüssel geben, Knoblauch zugeben, mit Portwein übergießen und vermischen. 30 Minuten ziehen lassen und dabei 2-3mal erneut vermischen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Rehness zu ca. 1,5cm dicken Medaillons schneiden. Beidseitig salzen und pfeffern.

Medaillons in Bratbutter auf jeder Seite scharf anbraten. Auf einen Teller geben und für ca. 10-12 Minuten zum nachgaren in den Ofen schieben.

Herdtemperatur zurückstellen und die Austernseitlinge in der gleichen Pfanne ca. 2 Minuten anbraten. Mit Bouillon ablöschen. Ca. 5-6 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals etwas köcheln lassen.

Peperoncino zu schmalen Streifchen schneiden.

Reh-Medaillons aus dem Ofen nehmen, den Fleischsaft zur Sauce giessen, die Medaillons anrichten und mit der Sauce nappieren. Mit den Peperoncino-Streifchen bestreuen.





