



Rehmedaillons mit Steinpilzen

An ihrem Käsestand am Dorfmarkt in Robenhausen bietet Renate manchmal auch Produkte von "das Pure" an, diesmal Rehfleisch aus einheimischer Jagd. Ganz zartes Fleisch, zum Kurzbraten geeignet, versicherte sie mir. Ich weiss nicht genau, welches Stück vom Reh es war (Nierstück?), jedenfalls hatte sie mir nicht zuviel versprochen: Ich hab das Fleisch nur ein paar Sekunden angebraten und es war butterzart.

Tags zuvor hatte ich frische Steinpilze erstanden (Gemüsestand Ganz, beim Migros Wetzikon). Frische Pilze und Wild, das passt!

Zutaten (2 Portionen)

200g Rehfleisch zum Kurzbraten
200g frische Steinpilze
1/2 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
4cl Noilly Prat (trockener Vermouth)
4El Crème fraîche
1Tl Thymian (getrocknet)
Bratbutter
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken und in Bratbutter ca. 3 Minuten abdünsten.

Steinpilze putzen und je nach Grösse in grobe Streifen schneiden und mit den Zwiebeln mitdünsten. Knoblauch fein hacken und zugeben. Thymian zugeben und alles weiterdünsten bis die Pilze schön abgebräunt sind.

Mit Noilly Prat ablöschen, ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann die Crème fraîche

zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pilzragout auf einen Teller geben.

Die Pfanne kurz reinigen, Bratbutter erhitzen und das in Würfel geschnittene Rehfleisch kurz (max. 20 Sekunden) und heiss anbraten. Pfanne vom Herd ziehen, Pilzragout zugeben und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.



