

Für 4 Personen

Lauwarmes Rehrückenfilet mit sautierten Eierschwämmli

Rehrückenfilet

- 300 g Rehrückenfilet ohne Knochen
- Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
- 10 g Olivenöl

Zubereitung

Das Rehrückenfilet parieren* und die Silberhaut wegschneiden. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen. Im auf 90° Celsius vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 52° Celsius garen (ca. 30 Minuten). In einer Bratpfanne erhitzen und das Rehrückenfilet darin beidseitig anbraten. Kurz abstehen lassen.

Pfifferlinge

- 200 g Pfifferlinge (Eierschwämmli)
- 20 g Butter
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 fein gehackter Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Bouillon
- ½ dl Balsamicoessig

Zubereitung

Die Pfifferlinge waschen, rüsten und die grossen halbieren. In einer Teflonpfanne andünsten, die Pfifferlinge beigegeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit der Bouillon ablöschen. Den Balsamicoessig beigegeben und ein wenig einköcheln lassen.

Salatsauce

- 50 g fein gehackte Schalotten
- ½ dl Rindskraftbrühe oder Bouillon
- 2 cl Balsamicoessig
- 3 cl Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schalotten in Bouillon aufkochen und abkühlen lassen, Rotweinessig und Olivenöl dazu geben und mit dem Stabmixer kurz durchmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

- Etwas Herbstsalat wie Kresse, Nüssli Trevisano und Eichblatt
- 1 El fein geschnittener Schnittlauch
- 4 Cherrytomaten

Zubereitung

Den Salat waschen und ein kleines Bouquet auf die Teller legen. Die lauwarmen Pfifferlinge darauflegen. Mit der Salatsauce begiessen. Die Rehrückenfilets tranchieren und zu den Pilzen legen. Mit dem Schnittlauch, halbierten Cherrytomaten, frischen Kräutern und Kapuzinerkresseblüten ausgarnieren.

* Parieren ist ein Fachbegriff aus der Küche und bedeuten das Befreien von Fleisch, Fisch oder Geflügel vor dem Zubereiten von allen unerwünschten (Sehnen, Haut, Fett etc.) oder nicht essbaren Teilen.