

# Reh-Tatar mit Pfifferlingen und geröstetem Graubrot

**Für zwei Personen**

**Für das Rehtatar:**

300 g ausgel. Rehrücken

**Für die Marinade:**

3 Lauchzwiebeln	2 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
5 cm Ingwer	1 Ei	1-2 EL Hoisin
1 EL Sweet-Chili-Sauce	1 EL Sojasauce	2 Zweige Koriander
6 Halme Schnittlauch	1 Prise Zimt	1 Prise edelsüßes Paprikapulver

**Für die Pfifferlinge:**

150 g Pfifferlinge	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Koriander
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für das Graubrot:**

2 Scheiben Graubrot	Sesamöl
---------------------	---------

**Für das Rehtatar:**

Rehfleisch kalt abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. In feine Würfel schneiden.

**Für die Marinade:**

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Lauchzwiebel putzen und fein hacken. Chili halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch abziehen. Beides fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander und Schnittlauch klein hacken. Alle Zutaten mit aufgeschlagenem Ei vermengen und mit Hoisin, Sojasauce, und Sweet Chili Sauce verrühren. Mit Zimt, Paprika und Pfeffer würzen. Marinade unter das Rehfleisch mischen.

**Für die Pfifferlinge:**

Pfifferlinge putzen. Kräuter klein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Pilze darin anbraten und schwenken. Kurz vor dem Servieren Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Graubrot:**

Brot in einer Pfanne mit Öl anrösten.

Michael Stapf am 10. Oktober 2023