

## Reh-Filet mit Semmel-Knödeln und Pilz-Soße

### Für zwei Personen

200 g Rehfilet	400 g Kräuterseitlinge	125 g Semmelwürfel
4 Zwiebeln	1 Zitrone	20 g griffiges Mehl
80 g Butter	2 Eier	100 ml Milch
125 ml Schlagsahne	40 ml saure Sahne	1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Butter schmelzen und etwa 30 Gramm Zwiebeln darin glasig rösten. Die restlichen Zwiebeln kurz beiseitelegen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Das Ganze etwas salzen und über die Semmelwürfel gießen. Anschließend die Zwiebeln und etwas Petersilie darüber geben und alles miteinander vermengen. Das Mehl unterheben und aus der Masse Knödel formen. Die Knödel ins Wasser geben und wallend kochen lassen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Anschließend die Pilze hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles kurz andünsten. Anschließend mit der Schlagsahne aufgießen und reduzieren lassen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in einer Pfanne mit der restlichen Butter scharf anbraten und anschließend im Ofen fertig garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wenn die Pilzpfanne zu einer sämigen Sauce reduziert ist, die saure Sahne, etwas Zitronensaft und die restliche Petersilie unterrühren. Das Ganze nochmals nachwürzen und erneut kurz aufkochen lassen. Das Rehfilet mit den Semmelknödeln und der Pilzsaucen auf Tellern anrichten und servieren,

Jürgen Paulitsch am 30. September 2013