

Reh-Rücken-Filets mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

4 (je 150-180 g) Rehrückenfilets	1 Zweig Rosmarin	1 Scheibe Ingwer
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	Rehfond

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge	1.5 EL Butterschmalz	1.5 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	

Für das Fleisch:

Rehrückenfilets säubern, von Sehnen und Silberhaut befreien.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei starker Hitze goldbraun darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Filets 3-4 Minuten weiter braten. Rosmarinzweig und Ingwerscheibe mit in die Pfanne geben.

Während der Garzeit die Filets mehrmals wenden und mit dem Bratensud beträufeln. Die Kerntemperatur immer wieder mit einem Bratthermometer prüfen. Die Filets sollten innen noch rosa sein und 50-60 Grad nicht überschreiten. Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Den Rehfond erwärmen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge trocken säubern und den angetrockneten Stielansatz entfernen. Große Exemplare teilen. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2-3 Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern.

Petersilie hacken und zum Schluss über die Pilze streuen.

Die Filets mit Pfifferlingen und Rehfond servieren.

Rainer Sass am 18. Juni 2023