Rezept

Rehmedaillons mit Pilzen

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Pilzen, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Pfifferlinge
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butterschmalz
	Salz
1 EL	Butter
150 g	Sahne
2	Schalotten
40 g	durchwachsener Räucherspeck
8	Rehmedaillons (je ca. 80 g)
	Pfeffer
150 ml	Weißwein
2 Spritzer	Rotweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Pilze putzen, eventuell halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck klein würfeln.

2. In einer Pfanne das Schmalz schmelzen. Medaillons darin von jeder Seiten 15 Sek. anbraten. In eine Auflaufform legen, salzen, pfeffern. Im Ofen (Mitte) in 6 - 8 Min. fertig garen.

3. Butter in der Pfanne schmelzen und darin Schalotten, Speck und Knoblauch andünsten. Pilze dazugeben, 2 - 3 Min. mitdünsten. Wein und Sahne angießen, aufkochen, mit Essig abschmecken. Mit den Medaillons servieren.