

Rezept

# Rehfilets auf Steinpilzen

Ein Rezept von Rehfilets auf Steinpilzen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2 Stiele</b> glatte Petersilie	<b>400 g</b> Steinpilze
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>4 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> Olivenöl	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	<b>4</b> Rehfilets (à ca. 70 g)
<b>50 ml</b> Cassislikör (Schwarzer Johannisbeerlikör, ersatzweise 1 EL Johannisbeergelee)	<b>100 g</b> Sahne
	<b>1/4 TL</b> gekörnte Gemüsebrühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und eine Pfanne damit ausreiben. Butter mit 2 EL Öl in 2-3 Portionen in der Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin portionsweise bei mittlerer Hitze in je 3-5 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen. Filets salzen, pfeffern und darin bei mittlerer Hitze rundherum in 2-3 Min. rosa braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Den Bratfond mit Cassislikör und Sahne ablöschen. Bei starker Hitze einmal aufkochen. Mit Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze mit Filets und Sauce anrichten und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Feldsalat mit Radicchio und Balsamico-Dressing.