

Rezept

Rehmedaillons mit Pilz-Maronen-Gemüse

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Pilz-Maronen-Gemüse, am 11.06.2026

Zutaten

1 Bund Petersilie	100 g Schmand
Salz	frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL Wacholderbeeren	1 TL gemahlener Piment
8-12 Rehmedaillons (aus dem Rücken; je 60–70 g)	50 g durchwachsener Räucherspeck
300 g gemischte Pilze (z. B. Egerlinge, Shiitakepilze, Kräuterseitlinge)	200 g Maronen (geschält; vakuumverpackt)
1 TL Mehl	1 EL Butterschmalz
1 EL trockener Sherry (nach Belieben)	400 ml Wildfond (aus dem Glas)
	4 EL eingelegte Preiselbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte mit dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die andere Hälfte beiseitelegen.
2. Die Wacholderbeeren fein hacken oder im Mörser zerstoßen. Mit Salz, Pfeffer und Piment mischen. Die Rehmedaillons kalt abbrausen und gut trocken tupfen. Rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.
3. Den Speck ganz fein würfeln. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Maronen grob zerschneiden.
4. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne zerlassen, aber nicht zu stark erhitzen. Die Rehmedaillons hineingeben und von jeder Seite 1/2 Min. mittelstark anbraten, dann bei reduzierter Hitze noch insgesamt 4 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.
5. Sofort die Hitze in der Pfanne stark erhöhen, den Speck und die Pilze hineingeben und unter Rühren kurz anbraten. Mit dem Mehl bestreuen, dann den Wildfond angießen. Die Maronen, die übrige gehackte Petersilie und nach Belieben den Sherry dazugeben. Alles salzen und pfeffern und bei starker Hitze 3-4 Min. einkochen.
6. Die Rehmedaillons mit dem Pilz-Maronen-Gemüse anrichten, den Petersilien-Schmand und die Preiselbeeren dazugeben.