

Rezept

## Rehmedaillons mit Pilzen

Ein Rezept von Rehmedaillons mit Pilzen, am 09.10.2024

### Zutaten

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