

Rezept

Wildgeschnetzeltes mit rosa Pfeffer und Kastanienseitlingen

Ein Rezept von Wildgeschnetzeltes mit rosa Pfeffer und Kastanienseitlingen, am 14.12.2025

Zutaten

	Salz	400 g	breite grüne Schneidebohnen
6 Stängel	Bohnenkraut	$\frac{1}{2}$	Bio-Orange
1	großer Zweig Rosmarin	1 TL	rosa Pfefferbeeren
1/2 TL	Wacholderbeeren	700 g	Rehfilet
400 g	Kastanienseitlinge (Bioladen; ersatzweise Austernpilze)	1	Knoblauchzehe
2 EL	Oliveöl	1	rote Zwiebel
1 Schuss	trockener Portwein (ersatzweise Holundersaft)	2 EL	Butter
1 EL	dunkle Schokoraspel (mind. 70 % Kakaoanteil)	400 ml	Wildfond (Glas)
80 g	Crème fraîche		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 25 g F, 48 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Schneidebohnen aufkochen und salzen. Die Bohnen waschen, putzen und ganz lassen oder schräg halbieren. Das Bohnenkraut waschen und zusammenbinden. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut im kochenden Salzwasser in 7-8 Min. knapp bissfest garen, anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Orangenhälfte waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Dann die Nadeln abstreifen und bis auf einen kleinen Rest fein hacken. Ein paar Pfefferbeeren beiseitelegen. Die übrigen mit den Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen. Gut 1 TL abgeriebene Orangenschale und den gehackten Rosmarin zur Gewürzmischung im Mörser geben.
3. Das Rehfilet in dünne Scheiben, diese in Streifen schneiden, mit gut der Hälfte der Gewürzmischung bestreuen und vermischen. Die Kastanienseitlinge mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, dicke Stielenden abschneiden. Anschließend die Kastanienseitlinge in Streifen schneiden.
4. Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch mit der übrigen Gewürzmischung darin bei kleiner Hitze in 5 Min. glasig dünsten. Mischung herausnehmen.
5. Das restliche Öl in das Bratfett geben. Die Hitze erhöhen. Die Rehfiletstreifen im heißen Öl bei mittlerer bis großer Hitze unter Rühren 1-2 Min. braten, dann herausnehmen und leicht salzen.

6. Knapp 1 EL Butter zum Bratfett in die Pfanne geben und erhitzen. Die Kastanienseitlinge darin bei großer Hitze unter Wenden braten, bis die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, fast wieder verdampft ist. Die Zwiebelmischung unter die Pilzmischung rühren und alles mit dem Portwein ablöschen. Den Fond dazugießen, aufkochen und etwas einkochen lassen.

7. Die übrige Butter in einem breiten Topf schmelzen, die Bohnen leicht salzen und darin zugedeckt erhitzen, falls nötig, 1 Spritzer Wasser dazugeben.

8. Die Schokolade unter den eingekochten Fond und die Pilze rühren. Das Rehfilet unterrühren und in der Sauce erhitzen. Das Wildgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen nach Belieben mit Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten. Geschnetzeltes dazugeben, mit je 1 Klecks Crème fraîche garnieren. Beiseitegelegte Rosmarinnadeln und rosa Pfefferbeeren grob hacken und auf die Crème fraîche streuen.