Rehmedaillons mit Eierschwammerln

Das saisonale Gericht schmeckt am besten mit frisch gesammelten Eierschwammerl. Das Rezept der Rehmedaillons mit Eierschwammerl überzeugt nicht nur Pilzliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Rehmedaillons
350 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Paprikaschote (gelbe)
1 Stk.	Paprikaschote (rote)
100 g	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Bündel	Petersilie (krause)
4 Stiele	Thymian
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
4 EL	Öl
50 ml	Rotwein
150 ml	Wildfond
0.5 TL	Speisestärke
1 TL	Preiselbeeren

Zubereitung

1. Für die Rehmedaillons mit Eierschwammerl als Erstes die Schwammerl vorbereiten. Diese säubern, gegebenenfalls waschen und trocknen. Nun die Paprika putzen, die Kerne entfernen und kleine Würfelchen schneiden. Krause Petersilie waschen, trocknen und ganz fein hacken.

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und ebenfalls klein schneiden.

2. Das Fleisch für das Marinieren vorbereiten. Es waschen, trocken tupfen und ein wenig flachklopfen. Öl in eine kleine Schüssel geben und die abgezupften Thymianblätter zugeben, gut verrühren. Nun das Fleisch an der Oberseite damit bestreichen, salzen, pfeffern und zusammenklappen. Mit Zahnstochern feststecken.

3. Danach von allen Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen und in einer Pfanne mit heißem Öl braten. Ist das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten braun dieses herausnehmen und die Eierschwammerl hinzufügen. Ebenso Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und auf hoher Hitze scharf anbraten.

4. Gut durchmischen, damit nichts anbrennt. Nun das Ganze mit Wein und dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. In einem Glas die Speisestärke mit Wasser verrühren und damit die Soße binden. Die Preiselbeeren einrühren und das Fleisch abermals 4 – 5 Minuten in der Soße erhitzen. Vor dem Servieren das Ganze abschmecken und notfalls nachwürzen.

Tipp

Lecker zu den Rehmedaillons mit Eierschwammerl schmecken Mandelkroketten und Brokkoli! Ein frischer Kopfsalat passt auch gut!