

Wild

Rehsteaks mit Steinpilz-Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen:

4 Rehsteaks à 140 g
100 g Butterschmalz
100 g Steinpilze
125 g Semmelbrösel
1 Ei

2 TL weiche Butter
100 g eiskalte Butter
5 EL Rotwein
2 1/2 EL Cognac
1 EL TK-Kräuter

1 Zwiebel
8 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner

Wildfond (Glas)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze fein hacken und mit Semmelbröseln, Ei, der weichen Butter, 2 EL Rotwein, 2 EL Cognac und den TK-Kräutern vermischen, anschließend mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Rehsteaks leicht plattieren, mit Salz sowie Pfeffer würzen und im Butterschmalz anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchengitter legen und die Steinpilzkruste auf den Steaks verteilen.

Danach bei 200 °C acht bis zehn Minuten im Backofen garen, zum Schluß zwei Minuten nur Oberhitze, damit die Kruste schön braun wird.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit den Wacholderbeeren sowie den Pfefferkörnern in die Pfanne geben, in der die Steaks gebraten wurden, braun werden lassen und mit den 3 EL Rotwein sowie dem restlichen Cognac ablöschen.

Dann den Wildfond angießen, aufkochen lassen, um die Hälfte einreduzieren, durch ein feines Sieb passieren und mit der eiskalten Butter binden. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach aber nicht mehr kochen lassen!

Vor dem Servieren die Steaks auf der Sauce anrichten und die anderen Beilagen um das Fleisch garnieren.



CLUB Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
A - 8130 Frohnleiten

