

Rehrücken-Medaillons

mit erlesenen Pilzen an Wildjus, Preiselbeerbirne und Schupfnudeln



Etwa
369 kcal
pro Portion



Zubereitung

Aus dem Rehrücken 12 Medaillons schneiden. Diese mit etwas Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen und in etwas Öl leicht braten, bis die Medaillons zart rosa sind. Dies dauert ca. 6-8 Minuten je nach Dicke der Medaillons. Die Wildjus eventuell mit etwas Rosmarin und Thymian verfeinern. Die Champignons und Pfifferlinge putzen und die Zwiebelwürfel in etwas Butter anschwanken. Die Pilze nun hinzu geben und mit-schwanken. Mit etwas Salz und Muskat würzen. Vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie hinzu geben. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in etwas Wasser mit Zucker und einer Nelke nicht zu weich garen. Anschließend die Preiselbeeren auf die Birnenhälften geben.

Die Schupfnudeln in Butter braten und mit etwas Salz und Muskat würzen.

Nun die Pilze in der Mitte des Tellers und die Medaillons darauf anrichten. Anschließend die Schupfnudeln rund-erherum legen und die Sauce über die Schupfnudeln träufeln. Die Birne dazu servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

560 g Rehrücken
1 EL Öl
250 ml Wildjus
2 TL Rosmarin
2 TL Thymian
160 g Pfifferlinge
160 g Champignons
40 g Zwiebel
2 EL Petersilie
20 g Butter
2 Stück Birne
4 TL Preiselbeeren
600 g Schupfnudeln

www.GSUND.com