| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 30 Min. | Herbst | Europa |

# REHMEDAILLON



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Rehfilet ist zart und feinwürzig, mit der Champignons-Sauce gelingt ein Wildessen zuhause.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 600 g | Rehfilet, am Stück | 150 g | Champignons |
| 1 EL | Butter | 1 dl | Rahm |
| 1 EL | Bratöl | 0.5 Pr | Chilipulver |
| 1 dl | Weisswein | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen. Backofen auf 100° C aufheizen. Rehfleisch leicht salzen. Champignons trocken putzen und in Scheiben schneiden.
2. Butter und Brat-Öl in Pfanne erhitzen, Fleisch rundum kurz scharf anbraten. Fleisch im Ofen während dem Zubereiten der Sauce durchziehen lassen.
3. Bratfond mit Weisswein auflösen. Pilze in Pfanne geben und bei mittlerer Hitze gut durchziehen lassen, sodass sie Wasser abgeben. Rahm zugeben und Sauce eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Mini-Prise Chili abschmecken.
4. Fleisch in Medaillons schneiden und mit Sauce und Zutaten servieren.