REZEPT 12 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

12

WildeLende

Medaillons mit Pilzrahm in 20 Minuten

REHWILD · ROTWILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 12 · MEDAILLONS MIT PILZRAHM IN 20 MINUTEN

WildeLende

Für **2 Personen** Dauer **ca. 20 Minuten**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Die Lende in 3 cm dicke Medaillons schneiden, 15 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen, salzen und pfeffern.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Schalotte fein würfeln, Petersilie hacken.
3. Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Medaillons je Seite 2 Minuten scharf anbraten, den Thymian dazugeben. Herausnehmen und in Alufolie warm ruhen lassen.
4. In derselben Pfanne die Butter schmelzen, Schalotte und Pilze bei starker Hitze anbraten, bis sie Farbe haben.
5. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und Senf zugeben und 3 Minuten sämig einkochen. Den Fleischsaft aus der Folie mit in die Sauce geben, abschmecken.
6. Medaillons auf dem Pilzrahm anrichten und mit Petersilie bestreuen.

> *Kerntemperatur 56 °C, dann sind die Medaillons innen rosa. Variante mit Brombeeren: Den Bratensatz mit 100 ml Rotwein und 100 ml Wildfond ablöschen, 150 g Brombeeren und 1 EL Johannisbeergelee zugeben, sirupartig einkochen und mit 20 g kalter Butter binden.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE MEDAILLONS

400 g	Lende vom Reh oder Hirsch
	Salz, Pfeffer
2 EL	Butterschmalz
1	Zweig Thymian

FÜR DEN PILZRAHM

250 g	Champignons oder Waldpilze
1	Schalotte
1 EL	Butter
50 ml	Weißwein
150 ml	Sahne
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer, Petersilie

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK