

Rehgeschnetzeltes mit Feigen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Rehgeschnetzeltes

Bratbutter zum Braten

200 g Eierschwämme, evtl. halbiert

100 g Herbsttrompeten

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

500 g Rehfleisch (z. B. Bäggli),
in ca. 1 cm breiten Streifen

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebel, fein gehackt

½ Esslöffel Koriandersamen,
zerdrückt

1 Teelöffel Thymianblättchen

2 Esslöffel Zitronensaft

2 dl Wasser

100 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Bratbutter heiss werden lassen, Pilze ca. 5 Min. rührbraten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
2. Bratfett auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben, heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen.
3. Zwiebel, Koriandersamen und Thymian andämpfen. Zitronensaft und Wasser dazugiessen, aufkochen. Crème fraîche begeben, ca. 2 Min. köcheln. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.



Feigen

Bratbutter zum Braten

6 Feigen, längs halbiert

½ Teelöffel Fleur de Sel

wenig Pfeffer aus der Mühle

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne oder auf dem Teppan Yaki heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Feigen auf der Schnittfläche braten, wenden, kurz weiterbraten, würzen.

Servieren: Rehgeschnetzeltes auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pilze darauf verteilen, Feigen daneben anrichten.

Dazu passen: Schupfnudeln.

Tipp: Pilzabschnitte trocknen, mahlen und als Gewürz verwenden.