

Rehrückenfilets mit Pfifferlingen

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 4 (je 150-180 g) Rehrückenfilets
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Scheibe Ingwer
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- etwas Rehfond

Rehrückenfilets säubern, von Sehnen und Silberhaut befreien. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei starker Hitze goldbraun darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Filets 3-4 Minuten weiter braten. Rosmarinzweig und Ingwerscheibe mit in die Pfanne geben.

Während der Garzeit die Filets mehrmals wenden und mit dem Bratensud beträufeln. Die Kerntemperatur immer wieder mit einem Bratthermometer prüfen. Die Filets sollten innen noch rosa sein und 50-60 Grad nicht überschreiten. Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Den Rehfond erwärmen.

Zutaten für die Pfifferlinge:

- 500 g Pfifferlinge
- 1,5 EL Butterschmalz
- 1,5 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer
- Salz

Pfifferlinge trocken säubern und den angetrockneten Stielansatz entfernen. Große Exemplare teilen. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2-3 Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern. Petersilie hacken und zum Schluss über die Pilze streuen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 18.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen