



REZEPT 12 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

WildeLende

Medaillons mit Pilzrahm in 20 Minuten

12



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT



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.

*Dazu passen Spätzle, Bandnudeln oder einfach Bauernbrot.
Die Medaillons sollen innen rosa sein – Kerntemperatur 56 °C.*

**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

