

Rehrückenmedaillons mit Steinpilzen



Zutaten für 8 Personen:

- 1,6 kg Rehrückenmedaillons
- 2 EL Bratbutter
- Salz, Pfeffer
- 60 g Butter
- 80 g Mehl
- 2 dl Rotwein
- 8 dl Wildbrühe oder Bouillon
- 5 dl Rahm
- 2 cl Cognac
- 300 g Steinpilzwürfel (frisch oder TK)

Zubereitung:

Die Medaillons beidseitig gut würzen und in der Bratbutter beidseitig kurz braten.

Aus der Pfanne nehmen, auf einer heissen Platte anordnen und warm stellen. Sie müssen innen noch rosa sein.

Butter in der Pfanne schmelzen, das Mehl beigeben und zu einer Mehlschwitze vermengen.

Mit dem Rotwein ablöschen, der Wildbrühe oder Bouillon aufgiessen, den Rahm zugeben.

Etwas einkochen lassen, bis die Sauce sämig wird.

Die Steinpilzwürfel in die Sauce zugeben und nur noch kurz weiter köcheln lassen.

Den Cognac zugeben und nach Belieben nachwürzen.

Die Sauce über die Medaillons giessen und sofort servieren.

Tipp:

Dazu passen in Butter gebratene Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, halbe Äpfel mit Preiselbeeren, Rotweibirnen usw.