Baguette Canapèes mit Pilz Duxelle und Rehfilet

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Edle, ausgefallene Fingerfood, lauwarm serviert, einfach lecker.

Zutaten

- 500 - 600 g sauber pariertes Rehrückenfilet, bratfertig
- 1 kleines Baguette in Scheiben
- 500 g verschiedene Pilze wie: Steinpilze, Steinchampignons, Pfifferlinge, Maronen nach Marktlage
- 2 - 3 fein gewürfelte Schalotten
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- Etwas Thymian und Rosmarin gehackt
- Etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Etwas Pflanzenöl
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Duxelle:

Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und in kleine Würfel schneiden, hacken.

Schritt3

Die Schalotten mit oder ohne Knoblauch in etwas Öl und Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pilze dazu geben.

Schritt4

Salzen und pfeffern und die Kräuter hinzu geben, 4 - 5 min. zusammen schmoren.

Schritt5

Das Rehfilet:

Schritt6

Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten in Öl und etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

In den auf 120° C vorgeheizten Backofen schieben und schonend

Schritt8

ca. 50 min. garen. Danach prüfen, soll heißen anschneiden, eventuell noch etwas bei offener Backofentür "ausruhen " lassen.

Schritt9

In der Zwischenzeit die Baguettescheiben in brauner Butter kurz heraus braten, Farbe nehmen lassen, etwas salzen und pfeffern.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die „buttrig“, krossen Baguettescheiben zunächst mit einem El Duxelle belegen und mit 2 dünnen Scheiben Rehfilet und einer Orangenspalte oder Feigenscheibe garnieren.

Schritt12

Auf einer einer Platte mit Papiermanschette lauwarm servieren.

Rezeptart: Canapes, Reh, Wild **Tags:** ausgefallen, einfach, lecker, pilzduxelle, rehfilet, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baguette-canapees-mit-pilz-duxelle-und-rehfilet/