

## Reh-Filet im Pilz-Maronenmantel



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wer auf der Suche nach dem ganz besonderen Wildrezept ist, für den ist unser **Reh-Filet im Pilz-Maronenmantel** die richtige Wahl für ein exquisites Dinner. Dieses Rezept ist wahrlich nichts für jeden Tag! Ein **besonders edles Gericht**, welches nicht besser zur Weihnachtszeit passen könnte. Auch wenn ein wenig Arbeitsaufwand gefragt ist, ist die Zubereitungszeit wieder Erwarten verhältnismäßig kurz. Kaum zu glauben, aber für das leckere Rehfilet im Wintermantel benötigen Sie nur etwa eine Stunde. Und die Zutaten harmonieren geschmacklich wunderbar: Rehfilet, braune Champignons, Honigbrot und nicht zu vergessen eine kräftige Rotweinsauce ergeben ein einfach nur köstliches Gericht. Bei GekonntGekocht finden Sie viele lecker Saucen- und Jusrezepte sowie klassische und ausgefallene Beilagen. Zu empfehlen wäre beispielsweise eine klassisch-französische, braune Grundsauce, die Wildsauce „Sauce Gibier“. Auch besonders passend eine elegante,

## **klassische Wildjus.**

### **Zutaten**

- 1 kg Rehrückenfilet, ausgelöst und pariert
- 1 ausreichend großes Schweinenetz
- 250 g Maronen, geschält und vorgegart
- 250 g braune Champignons
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 120 g Lebkuchen- oder Honigbrot
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Butter
- 3 El Pflanzenöl

### **Zubereitungsart**

#### **Schritt1**

Das Honigbrot mit der Küchenmaschine fein zerkrümeln, die Maronen etwas gröber zerkleinern.

#### **Schritt2**

Das Rehrückenfilet rundherum salzen und pfeffern und in heißem Pflanzenöl scharf anbraten. Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und etwas nachziehen lassen.

#### **Schritt3**

In der Zwischenzeit die Zwiebel im Bratfett anschwitzen und die gehackten Maronen 5 - 10 Min. bräunen. Dann  $\frac{3}{4}$  der Honigkuchenkrümel mit angehen lassen und die Petersilie unter heben.

#### **Schritt4**

Die Masse auf den Rehrückenfilets gleichmäßig verteilen, etwas andrücken und in das Schweinenetz hüllen. Kurz von allen Seiten anbraten und auf das flache Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 15 - 20 Min. „medium “ zu Ende garen. Etwas ausruhen lassen, damit die Fleischsäfte sich verteilen können.

#### **Schritt5**

In mundgerechte Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den restlichen Honigkuchenkrümeln bestreuen, die Sauce drum herum verteilen. Dazu passen z.B. salutierte Waldpilze, Rosenkohl, Böhnchen oder ein kurz geschmorter Wirsing- oder Spitzkohl und Preiselbeeren.

## **Reh-Filet im Pilz-Maronenmantel: Leckere, klassische & moderne Beilagen zu Wild**

Winterzeit ist Wildbretzeit! Wild und Weihnachten gehören seit eh und je einfach zusammen.

Insbesondere Reh-Filet und Hirschfleisch gelten als besonders edel. Klassische Beilagen sind bereits auf dem Bild zu sehen: Ein **Apfel-Rotkohl** und **Krautsalat mit Speck**. Dazu ein paar **Miniknödel**, welche modern aussehen und sich schön anrichten lassen.

Rahmpilze aus Pilzen der Saison wie Pfifferlinge und Steinpilze komplettieren ein Wildgericht wunderbar. Außerdem gesellen sich gerne süße Komponenten zum Wildgericht, wie etwa Trauben, Pflaumen und Preiselbeeren. Bei GekonntGekocht finden Sie beispielsweise ein schönes Rezept für frische Pfifferlinge in Rahm mit frischen Pflaumen.

Neben einer klassischen Jus gibt es viele weitere leckere Saucen, die es lohnt, auszuprobieren. Wie wäre es beispielsweise mit einer modernen Wild-Schokoladen-Sauce? Oder einer raffinierten Wacholder-Rahm-Sauce? Insbesondere bei Wild lohnt es sich, selbst einen Wildfond zuzubereiten, direkt zu verwenden und den Rest einzuwecken, sodass immer Fond parat ist, falls man ihn braucht. Immerhin hat man nicht immer Knochen bereit. Und diese, das wissen die Liebhaber, sind essenziell für einen richtig guten Fond und eine exquisite Sauce.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Fleischgerichte, Partyrezepte, Wild **Tags:** edel, köstlich, pilze, reh, saisonal, weihnachtlich, wildgericht

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)505
- KH (g)37
- Fett (g)10
- Eiweiß (g)74
- Ballast7,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reh-filet-maronenmantel/>