

Warmer Schwammerlsalat mit nussigem Rehrücken

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, - saisonal, elegant, „stimmig“, köstlich

Zutaten

- Für den Rehrücken:
- 600 g Rehrückenfilet, ausgelöst, pariert
- 1 Eiweiß mit 1 Tl Wasser verklappert
- 100 g Haselnüsse, Walnüsse, Kürbiskerne, Mandlkerne, geröstet, fein zerkleinert
- 1 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Schwammerlsalat:
- 600 g gemischte Pilze, z.B. Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 El Butter, 1 - 2 El Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Dressing:
- 1 Tl grober Senf
- 4 El Apfelessig
- 2 El Gemüsebouillon
- 1 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Nüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten und mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Schritt3

Der Rehrücken:

Schritt4

Das Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und rund herum in Butter 2 - 3 min. anbraten.

Schritt5

Farbe nehmen lassen. etwas abkühlen und mit dem Eiweiß einstreichen, in den Nüssen wälzen.

Schritt6

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, das Reh etwa 12 - 14 min. garen; Ofen abschalten, Ofentür öffnen und ca. 8 min. "ausruhen" lassen, prüfen, rosa halten.

Schritt7

Der Schwammerlsalat:

Schritt8

Die vorbereiteten Pilze in 2 - 3 Durchgängen scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Wieder zusammen geben und die Zwiebeln / Schalotten mit dem Knoblauch anschwitzen salzen, pfeffern. Ev. austretenden Fond völlig einkochen lassen. 2 - 3 min. zusammen mit dem Apfelessig und dem Senf schmoren, Schnittlauch unterschwenken, nachschmecken.

Schritt10

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Pilzsalat auf vorgewärmten Tellern "mittig" verteilen und den "ausgeruhten" Rehrücken in dünne Scheiben aufschneiden. Dekorativ darüber setzen und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Reh, Warme Vorspeisen, Wild

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warmer-schwammerlsalat-mit-nussigem-rehruecken/>