



Rehsteak

Man nehme:

Pro Person 1 Rehsteak vom Schlögel

3 – 4 kleine Champignons, etwas Butter

Weinbrand, Schlagobers, Orangenscheiben, Preiselbeerkompott

Zum Marinieren: Öl, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Thymian und gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Steaks werden 1 – 2 Std. in die Marinade gelegt und anschließend in Butter rasch von beiden Seiten braungebraten, sodass sie innen rosa bleiben. Die Steaks aus dem Fett nehmen, den Fond mit Weinbrand ablöschen und mit flüssiger Sahne lösen. Die Steaks auf eine Platte anrichten und mit in Butter gedünsteten Champignons, Orangenscheiben und Preiselbeeren garnieren. Die Sauce extra reichen.

Beilage: Kartoffelkroketten