

Medaillons vom Frischling mit Steinpilzen

Wild

Wildjusherstellung¹

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

~ 4 Stunden

} 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Frischlingsrücken	g	1800	2400
Pfefferkörner schwarz	g	50	75
Steinpilze	g	500	750
Zwiebeln	g	150	225
Knoblauchzehen	St.	6	9
Olivenöl, Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Bund Petersilie, Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Filet aus dem **Frischlingsrücken** auslösen. In Medaillons à ~ 50g (3 Stück pro Person) aufschneiden. Fleisch kalt stellen.
2. Knochengerüst zerkleinern. Jus herstellen (Rezept siehe Kalbsjus)
3. **Steinpilze:** Sandigen Fuß abschneiden. Pilze kurz und gründlich in kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Dann in Scheiben schneiden.

¹ Röstgemüse (Lauch, Möhre, Sellerie), Tomatenmark, Rotwein

4. **Zwiebeln** sehr fein würfeln.

5. **Knoblauch** vorbereiten zum Durchpressen.

6. **Petersilie** hacken und mit einem ? an durchgepresstem Knoblauch gut mischen.

7. **Thymian** entblättern; **Lorbeerblatt** zerkleinern.

ZUBEREITUNG:

1. In einem Topf die Zwiebeln in Olivenöl weich dünsten. Steinpilze, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt hinzufügen. Alles pfeffern und salzen. Die Garzeit beträgt ~ 5 Minuten. Kurz vor Garzeitende die Petersilien-Knoblauch-Mischung untermischen.
2. Medaillons salzen und mit gestoßenem Pfeffer würzen. Anbraten in Olivenöl ohne sie zu stark durchzubraten.
3. Medaillons auf den Pilzen anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffel-Sellerie-Püree / leichter Rotwein