



Rosa gebratener Rehrückenfilet mit Schokoladesalz gewürzt , geröstete Eierschwammerl und Preiselbeerkrapferl

Zutaten:

4 Stück Rehrücken á 180 g
200 g Eierschwammerl
Schokoladesalz
Pfeffer

PREISELBEERKRAPFERL

125 g Erdäpfeln
25 g weiche Butter
10 g Hefe
125 g Mehl
1 Ei
Salz
Vanillezucker
Butter und Semmelbrösel für die Förmchen
Preiselbeeren

Für die Preiselbeerkrapferl Erdäpfel kochen - durch die Erdäpfelpresse drücken - mit Butter Hefe, Mehl, Ei, Salz und Vanillezucker vermischen und 20 Minuten rasten lassen.

Erdäpfelteig ausrollen und rund ausstechen - mit Preiselbeeren füllen und in die Förmchen geben - bei 160°C ca. 35 Minuten backen - Rehrücken mit Pfeffer würzen und anbraten. Im Rohr für ca. 5 Minuten bei 180 °C braten und rasten lassen. Die Eierschwammerl scharf anbraten und würzen. Zum Schluss das Reh mit Schokoladesalz würzen und anrichten.