

Flüsse der Genüsse

Rehrückenfilet auf Hollerröstersauce mit Eierschwammerlknödel

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Rehrückenfilet

800g Rehrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht), Salz, Pfeffer, etwas Sonnenblumenöl

Hollerröstersauce

Hollerröster, eine Art eingedickter Kompott aus Holunderbeere, Röster ist eine Österreichische Spezialität, etwas Rotwein, Wildjus, etwas Schlagobers (Sahne) geschlagen

Beilage: Eierschwammerlknödel

250g Eierschwammerl, Knödelbrot von 8 Semmel, 3 Eier, 1 Zwiebel fein gehackt, 1/4 l Milch, 2 EL Mehl, 1 EL Petersil (Petersilie) fein gehackt

Zubereitung

Rehrücken in 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite). Aus Pfanne nehmen, im Rohr ca. 3 Minuten bei 180°C warm halten.

Sauce in Pfanne mit Rotwein und Wildjus ablöschen (aufgießen), mit Hollerröster und etwas geschlagenem Obers (Sahne) verfeinern.

Eierschwammerl mit Zwiebel anrösten, über Knödelbrot verteilen.

Eier, Milch, Petersilie, Salz und Pfeffer begeben, gut durchmischen.

Mit etwas Mehl binden, kleine Knödel formen, ca. 10 Minuten in leicht kochendes Salzwasser legen, herausnehmen.

Filet in schräge Stücke schneiden und auf die Sauce am Teller anrichten.

Mit Eierschwammerlknödel vollenden. Guten Appetit!

VARIATION

Der Rehrücken kann auch in 2cm dicke Medaillons geschnitten werden.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

Bei der Zubereitung der Eierschwammerlknödel warme Milch verwenden. Sie bindet besser.