

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Rehrückenfilet mit Kirschen auf einer Pilzvariation** **Koch: Toni Mörwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 12 Stück Grüner Spargel
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 g Rehrückenfilet
- Olivenöl
- 6 Stück Jungzwiebel
- 100 g Morcherln
- 100 g Wiesenchampignons
- 100 g Buchenpilze
- 100 ml Rehjus
- 200 g eingelegte Amarenakirschen
- Frischer Rosmarin

#### Zubereitung

Den grünen Spargel 10 cm vor der Spitze abschneiden und in der Pfanne mit Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker anbraten.

Das Rehrückenfilet fein zugeputzt ohne Fett mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Liebevoll etwa 1 EL Olivenöl einreiben.

Quelle: ORF extra

In der Pfanne mit Butter für 3-4 Minuten auf beiden Seiten zart braten! Danach bei 200 °C Umluft in das Backrohr geben.

Jungzwiebel in 3 Teile schneiden (Vorder-, Mittel- und Hinterteil). Vorderteile in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellieren, dann die Mittelstücke und nach kurzer Zeit die Endstücke mitsamt Salz und Pfeffer begeben.

Die Pilze putzen, schneiden und in Butter schwenken. Salzen und pfeffern und mit erwärmten Rehjus ablöschen und darin die Pilze weich garen. Danach mit Amarenakirschen abschmecken.

Beim Anrichten noch mit Rosmarin verfeinern und genießen!