

# REHRÜCKENFILET MIT PILZRAGOUT

Für 4 Personen

## Zutaten

Ganzes Rehrückenfilet (ca. 800 g)  
Steakhouse-Gewürzmischung  
Olivenöl  
1 Zwiebel  
200 g Eierschwämme  
200 g Kräuterseitlinge  
1 dl Rotwein  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Rosa Pfeffer, ganze Körner  
1 Zweig Rosmarin  
1 Lorbeerblatt  
3 dl Bouillon de Boeuf Fine Food  
1 dl Rahm  
2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 TL EL Salz  
2 TL Maizena

## Zubereitung

Rehrückenfilet mit Steakhousepfeffer und etwas Olivenöl marinieren. Gusspfanne in / über der Glut erhitzen. Öl in die heisse Pfanne geben und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze dazugeben, anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Wacholderbeeren, Rosa Pfeffer, Rosmarinzwig und Lorbeerblatt beigeben, etwas köcheln lassen. Bouillon dazugies- sen. Mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit Ma- izena binden. Das Ganze für ca. 20 Min. weiter-köcheln lassen.

Nach ca. 10 Min. das Rehrückenfilet über direkter Hitze scharf anbraten - pro Seite etwa eine Minute. Danach über indirekter Hitze fertig garen, bis das Filet eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht hat. Danach schräg in ca. 2-3 cm grosse . Stücke schneiden. Fleischstücke in die Pilzsau- ce geben und gleich servieren. Dazu: Spätzli.

En Guetä