



ORF

Zurück zur Natur - Naturpark Jauerling

20. Oktober 2024

Rezept von
Roman Siebenhandl, Gasthof Weißes Rössl
3622 Mühldorf, Markt 17

Rehrücken mit Steinpilz-Risotto

Zutaten:

Reh in der Pfanne:

2 Stk. Rehrücken zu je ca. 200 g

2 EL Öl

2 Stangen Rosmarin

Pfeffer

Risotto:

2 EL Öl

50 g Schalotten

100 g Risottoreis

1/8 l Grüner Veltliner

ca. 300 ml Wasser/Gemüsebrühe

1/2 TL Steinpilzmehl (1 kg. frische Steinpilze ergeben ca. 100 g getrocknete)

100 g Steinpilzwürfel

30 g Parmesan

Salz, Pfeffer

Gebatene Steinpilze:

2 EL Öl

30 g Butter

200 g Steinpilze geviertelt

Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rehrücken in der Pfanne:

Das Reh-Filet in 150-200 g große Stücke schneiden. Dann das Filet pfeffern und in einer Pfanne mit Sonnenblumen- und Olivenöl (zu gleichen Teilen gemischt) auf beiden Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Danach für etwa zwei Minuten in der Pfanne bei kleiner Hitze mit frischem Rosmarin ziehen lassen. Im Anschluss die

Filets aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie umwickeln und zugedeckt rasten lassen.

Risotto:

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Sonnenblumen- und Olivenöl (zu gleichen Teilen gemischt) anschwitzen. Nun den Risotto-Reis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Wein verdunstet ist, mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz unter ständigem Rühren köcheln lassen. Bereits beim ersten Aufgießen das Steinpilz-Mehl (getrocknete und gemahlene Steinpilze) hinzugeben und mitkochen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann. Danach klein geschnittene Steinpilz-Stücke einrühren. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten noch geriebenen Parmesan (nicht zu wenig) unterrühren, damit das Risotto schön cremig wird.

Nun noch geviertelte Steinpilz-Stücke in der Pfanne, in der das Reh gebraten wurde, mit Öl und Butter anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und frisch gehackte Petersilie hinzugeben.

Anrichten:

Das Risotto als erstes anrichten. Das Reh-Filet aufschneiden und neben dem Risotto anrichten. Nun die in der Pfanne gebratenen Steinpilze am Teller verteilen.

Das Reh-Filet am Schluss noch mit grobem Salz aus der Mühle würzen, den gebratenen Rosmarin-Zweig hinzugeben und noch etwas Reh-Jus (aus Reh-Knochen, Gemüse, Tomatenmark) hinzufügen. Mahlzeit!