

Zutaten

- 1 Schweinenetz
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 160 g Pilze der Jahreszeit, gemischt
- eine Hand voll Kräutermischung (zum Beispiel Basilikum, Dill, Schnittlauch, Blattkoriander, Zitronenmelisse)
- Rapsöl zum Braten
- 2 cl Cognac
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 kleine Rehkeulensteaks



Info: Schweinenetz ist ein reines Fettgewebe, das sich beim Braten fast gänzlich auflöst. Es kann beim Metzger vorbestellt werden.

Rehkeulensteak im Pilz-Kräuter-Kleid

Jürgen Andruschkewitsch / Restaurant Rose Eschenau

Das Schweinenetz 30 Minuten in kaltes Wasser legen.

Zubereitung der Füllung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und grob hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Pilze anbraten, danach auf ein Sieb schütteln und abtropfen lassen. Nochmals Rapsöl in der Pfanne erhitzen und darin die Zwiebelwürfel glasig dünsten, Pilze zugeben, kurz mitdünsten, mit dem Cognac ablöschen. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und erkalten lassen.

Zubereitung des Fleisches:

Schweinenetz aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken, auf der Arbeitsfläche auslegen. In acht gleich große Teile von etwa 15 x 25 cm schneiden. Rehsteaks mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Pilzmischung auf den Schweinenetzstücken verteilen, die Steaks auflegen, mit den restlichen Pilzen belegen und das Netz dicht einschlagen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Steaks 6 bis 8 Minuten von beiden Seiten braten.

