

Rehsteaks mit Steinpilzkräuterkruste

Für 4 Personen

100 g Steinpilze
125 g Semmelbrösel,
1 Ei,
2 TL weicher Butter,
2 EL Rotwein,
2 EL Cognac
1 EL Kräuter
Salz
Pfeffer
4 x 140 g Rehsteaks
Salz
Pfeffer
100 g Butaris

1 Zwiebel,
8 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörnern

3 EL Rotwein
1 cl Cognac
Wildfond

100 g eiskalter Butter
Salz
Pfeffer

fein hacken, mit

und
aus dem Tiefkühlangebot vermischen und mit
und
pikant abschmecken.
leicht plattieren, mit
und
würzen und in
anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein
Gitter legen. Die Steinpilzkruste mit der Palette auf
den Steaks verteilen. Danach bei 200 Grad 8 bis 10
Minuten garen. Zum Schluss 2 Minuten nur
Oberhitze, damit die Kruste braun wird.

und
in die Pfanne geben, in der die Steaks gebraten
wurden, braun werden lassen und mit

und
ablöschen, mit
aufgießen und aufkochen lassen. Um die Hälfte
einreduzieren, durch ein feines Sieb passieren und
mit
binden. Pikant mit
und
abschmecken, danach nicht mehr kochen lassen.
Zum Anrichten die Steaks auf die Soße setzen und
die anderen Beilagen um das Fleisch garnieren.

