

Rehnüssli gebraten - kalt aufgeschnitten an Tartarsauce mit diversen Salaten

Zutaten:

700 g Rehnüssli (ca. 2 Stück)
Salz , Pfeffer
30 g Olivenöl

Zubereitung:

Rehnüssli im Ofen braten, Kerntemperatur ca. 45 C°, anschliessend erkalten lassen und in dünne Tranchen schneiden. Mit diversen Salaten servieren.

Rehschnitzel mit frischen Eierschwämmli

Zutaten:

3 St. Rehschnitzel à 50 - 60g
200 g frische Eierschwämmli
helles Olivenöl
1 St. gehackte Schalotte, Peterli und Kräuter, Knoblauch nach Wunsch
Salz und Pfeffer
50 g dunkle Bratensauce

Zubereitung:

Rehschnitzel salzen und pfeffern. Eierschwämmli im Olivenöl kurz und sehr heiss anbraten, Schalotten und Knoblauch begeben, weiter braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die gebratenen Rehschnitzel geben und leicht mit der braunen Sauce nappieren. Peterli und Kräuter darüber geben.

Weitere Saucen zum Sommerwild :

Vom Grill mit Kräuterbutter

Kirschensauce (ohne Stein) mit Portwein