

# Salat mit Reh-Filet, Rahm-Steinpilzen und Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

0,5 Lollo Rosso	0,5 Lollo Bianco	100 g Rucola
1 unbehandelte Zitrone	2 Scheiben Toastbrot	2 EL Balsamico
2 EL Olivenöl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Für das Rehfilet:**

300 g Rehfilet, ausgelöst	1 unbehandelte Zitrone	250 ml Wildfond
2 EL Crema de Balsamico	neutrales Öl	Wacholder
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

**Für die Steinpilze:**

100 g Steinpilze	0,5 Bund glatte Petersilie	250 ml Sahne
Butter	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das Rehfilet parieren, waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Rehfilet kurz scharf darin anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Bratensatz mit Fond aufgießen. Etwas Schale von Zitrone reiben und Sauce mit etwas Wacholder, Lorbeerblatt und Zitronenabrieb abschmecken und einkochen lassen.

Die Steinpilze putzen und in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sahne angießen und kurz einkochen lassen. Petersilie zupfen und kurz vor dem Servieren darüber geben.

Die Blätter der Salate verlesen, waschen und trockenschleudern. Toastbrot würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu Croûtons ausbraten. Zitrone halbieren und auspressen. Aus etwas Zitronensaft, Öl, Balsamico sowie Salz und Pfeffer Dressing herstellen und dieses kurz vor dem Servieren über Salat geben.

Sauce für das Reh mit Crema de Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit Rehfilet und Steinpilzen auf Tellern anrichten, mit Croûtons garnieren und servieren.

Jörg Röthinger am 20. Oktober 2015