



Eiszeit-Rehrücken

Eizeit-Zutaten

Etwa 700 g Rehrücken oder Rentierücken vom Metzger/Jäger

Talg vom Metzger

300 g Kräutersaitlinge/Steinpilze/Birkenpilze je nach Verfügbarkeit auf dem Wochenmarkt

2 EL Wildpreiselbeeren

1 EL Heidelbeeren

Für den heutigen Gaumen

Roter Portwein

Olivenöl

1 Flocke Butter

Honig

Salz, Pfeffer

Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Den Rehrücken in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. In einer Pfanne (in der Altsteinzeit auf einem heißen Stein) den Talg erhitzen, Medaillons von beiden Seiten ca. 1 Minute scharf anbraten, die Medaillons zum Ruhen auf einen Teller legen. Die Pilze in Scheiben schneiden, und in der gleichen Pfanne (auf dem gleichen heißen Stein) kurz scharf anbraten. Samt Pilzen auf die Seite stellen. Beeren zu einer Art Gelee verrühren und über das Fleisch geben.

Für den heutigen Gaumen

Den Rehrücken in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Medaillons von beiden Seiten ca. 1 min scharf anbraten, die Medaillons zum Ruhen auf einen Teller legen. Die Pilze in Scheiben schneiden, und in der gleichen Pfanne kurz scharf anbraten. Die Beeren mit etwas Honig und einem Schuss roten Portwein in einem Mörser zu einer Art Gelee verrühren. Anschließend die Pfanne mit den Pilzen nochmals aufstellen, heiß werden lassen, die Rehmedaillons salzen und pfeffern und eine Flocke Butter dazugeben. Alles erhitzen bis die Butter schäumt und anschließend auf einem Teller anrichten. Die Beerenmischung darüber geben.