



## Rehrücken mit Steinpilzen

Für 6 Personen

### Zutaten

1,2 kg küchenfertiger Rehrücken, vom Metzger  
ausgelöst  
2 EL Olivenöl  
4 EL Butter  
500 ml trockener Rotwein  
2 Schalotten  
500 g Steinpilze  
150 g Crème fraîche  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einem Bräter das Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, in den Backofen geben und ca. 45-60 Minuten garen lassen.

**2** In der Zwischenzeit die Schalotten abziehen und fein würfeln sowie die Steinpilze putzen (nicht waschen!) und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Steinpilze dazugeben und einige Minuten gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und warm beiseitestellen. Die Sauce auf die Hälfte reduzieren und die Crème fraîche unterziehen. Noch einige Minuten sanft köcheln lassen. immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den Rehrücken in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Die Steinpilze dazugeben und sofort servieren.