

Pilze und Wild mit frischen Feigen „en Papilote“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, raffiniert, modern, einfach köstlich, das wird Ihre Gäste beeindrucken.

Zutaten

- 8 Stück Wildsteaks à 80 g / 2 p.P.
- (Geht mit Hirsch -, Reh - oder Wildschweinsteaks)
- 300 g frische Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Steinchampignons)
- 2 Bündchen kleine, gleichmäßig große Frühlingszwiebeln
- 4 frische, feste, aber reife Feigen, in Scheiben
- 4 Thymianzweige
- Etwas Zitronen und Orangenabrieb
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Alufolie oder Pergamentpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und das „Grüne“ abschneiden, in kleine Würfel schneiden.

Schritt3

Die Pilze putzen, die Wurzeln abschneiden, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern. Auf gleiche Größe schneiden.

Schritt4

Nunmehr die Frühlingszwiebeln anbraten, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt5

In die gleiche Pfanne mit etwas Butterschmalz, die Pilze in 2 Partien, dazu geben, heiß anbraten.

Schritt6

Zeitversetzt das gewürfelte Lauchgrün zufügen, 1 - 2 min. anschwitzen.

Schritt7

Die Wildsteaks salzen und pfeffern und recht heiß und kurz,

Schritt8

ca. 1 min. von jeder Seite anbraten.

Schritt9

Die Alufolie, ausreichend groß auslegen und mit etwas Öl einstreichen.

Schritt10

Zuerst die Steaks placieren, die Pilze und Frühlingszwiebeln darüber geben. Mit den Feigenscheiben, dem Abrieb und jeweils 1 Thymianzweig bedecken.

Schritt11

Alles wie ein Bonbon einschlagen, verschließen und auf ein Backblech legen.

Schritt12

Für 12 - 15 min. in den auf 180 ° C Umluft / mittlere Schiene vorgeheizten Backofen geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

In der Folie zu Tisch geben, denn das unvergleichliche Aroma, beim Öffnen der Folie wird Ihre Gäste beeindrucken.

Schritt15

Dazu passen rösche Macaire Kartoffeltaler, Kartoffelgratin, Sellerie - Kartoffelstampf oder Teigwaren.

Schritt16

Rezeptart: Wild **Tags:** einfach köstlich, einfach und schnell, modern, raffiniert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilze-und-wild-mit-frischen-feigen-en-papilote/>