



Reh - Saltimbocca auf jahreszeitlichem Pilzallerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach gemacht, köstlich lecker

Zutaten

- Für die Reh-Saltimbocca:
 - 8 gleichmäßige Schnitzelà 80 g, aus der Oberschale oder großen Nuss geschnitten
 - 60 g Serrano Schinken in Scheiben
 - 8 frische Salbei Blätter
 - ¼ l trockener Rotwein
 - 1 Gläschen Wildfond aus dem Supermarkt
 - 2 fein geschnittene Schalotten
 - Etwas frischen Rosmarin, Thymian zum Mitbraten
 - 5 - 6 Pfefferkörner
 - 5 - 6 Wacholderbeeren
 - Etwas Butterschmalz
 - 20 g kalte Butter
- Für das Pilzallerlei:
 - 800 g gemischte Waldpilze nach Marktangebot, wie:
 - Steinpilze, Wiesenchampignons, Pfifferlinge, Potobello, Stockschwämmchen etc.
 - 50 g magerer Speck, gewürfelt
 - 2 fein geschnittene Schalotten
 - 2 El gehackte Petersilie
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pilzallerlei:

Schritt2

Die Waldpilze zunächst putzen, keinesfalls waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp abputzen; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Den Speck anbraten, dann folgen die Zwiebeln und nach weiteren

Schritt4

2 min. die vorbereiteten Pilze.

Schritt5

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen 4 - 5 min. braten, schmoren. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt6

Die Rehschnitzel:

Schritt7

Die Rehschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien sanft und gleichmäßig groß plattieren.

Schritt8

Jeweils 2 Salbbeiblätter und zwei zugeschnittene, dünne Scheiben Serrano Schinken darüber geben. Das zweite Rehschnitzel darüber legen und Alles mit einem Zahnstocher zusammen stecken.

Schritt9

Wenig salzen und pfeffern und in recht heißem Butterschmalz mit den Kräutern von jeder Seite 1 - 2 min anbraten. Heraus nehmen, warm stellen.

Schritt10

Die Wildsoße:

Schritt11

Die Schalottenwürfel in der gleichen Pfanne glasig angehen lassen. Mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen. 3 - 4 min auf die benötigte Menge reduzieren lassen. Nachschmecken und mit etwas kalter Butter „aufmontieren“.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Reh - Saltimbocca auf dem Pilzallerlei anrichten und die Soße drum herum verteilen.

Schritt14

Ergänzen kann man das Ganze mit Fingernudeln, verschiedene Teigwaren, gebackene Kartoffeln oder auch glacierten Birnen, Äpfeln oder Feigen.

Rezeptart: Reh, Wild **Tags:** einfach, jagdsaison, lecker, reh, saisonal, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reh-saltimbocca-auf-jahreszeitlichem-pilzallerlei/>