



Für 4 Personen  
Dauer: ca. 45 min.

## Zutaten

- 600 g Rehrückenmedaillons
- 200 g Pfifferlinge
- 300 ml Wildfond
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlene Senfkörner
- 1 TL Meersalz
- Öl und Butter zum Braten



---

## Zubereitung

1. Backofen auf 90°C vorheizen
2. Die Pfifferlinge halbieren
3. Die Pfifferlinge in Butter sautieren, dann zur Seite stellen
4. Die Gewürze und das Salz mischen und die Medaillons gleichmässig damit würzen
5. Neutrales Öl in eine Pfanne geben und auf hoher Stufe erhitzen
6. Die Medaillons auf beiden Seiten scharf anbraten, bis sie gut gebräunt sind
7. Die Medaillons zusammen mit den Pfifferlingen in eine Backform legen und für 25 min. in der Mitte des Ofens niedergaren
8. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Wildfond, Rotwein und Lorbeerblätter in einen Topf geben und auf hoher Stufe auf ca. 200 ml einkochen (ca. 10 - 15 min.)
9. Lorbeerblätter entfernen, Sahne dazugießen, mit dem Schneebesen umrühren und einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Die Form aus dem Ofen nehmen, Sauce um die Medaillons giessen und zu Tisch bringen