

REH TARTAR

4-6 Personen

REHTARTAR

100g Eierschwammerl

3 Esl Schalotten fein gewürfelt

150g Rehrücken

1 Esl Petersilie gehackt

3 Esl Schnittlauch geschnitten

1 TL Pommery-Senf

Abrieb von einer halben Zitrone

Salz

Pfeffer

Olivenöl

1 Esl Olivenöl in einer Pfanne erhitzen & Eierschwammerl 30 Sekunden anschwitzen lassen. Schalotten zugeben & weitere 15 Sekunden mitrösten.

Pilze hacken & kalt stellen.

Rehrücken in feine Würfel schneiden & mit den Eierschwammerl, Schnittlauch, Petersilie, Senf, Zitronenabrieb und 3 Esl Olivenöl gut mischen.

Mit Salz & Pfeffer abschmecken.



BERGERGUT