

**Dammwild – Medaillons in einer Nusskruste
auf Shi –Take –Pilz mit Rotweinsauce,
dazu Butterspätzle**

Rezept für 4 Personen

- 600 g Rücken schier
- 400 g Shi –Take –Pilze
- ¼ L Burgunderwein
- Wurzelgemüse (Lauch, Karotten & Sellerie)
- Paprika, Pfeffer & Salz
- 300 g gehackte Walnüsse
- Butterbratfett
- Rosmarienzweige

Für die Butterspätzle:

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 1/8 L Milch oder Wasser
- Salz, Muskat und Butter

Zubereitung

*Den schieren Rücken in ca. 50 g schwere Medaillons schneiden,
etwas plattieren, würzen und in den Walnüssen andrücken.*

*Die Shi –Take –Pilze in Scheiben und das Wurzelgemüse in Würfel schneiden.
Nun eine Pfanne mit Bratfett erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten
anbraten, dann warm stellen.*

*Die Shi –Take –Pilze mit den Gemüsewürfeln anschwitzen und abschmecken.
Für die Sauce der Medaillons nehmen wir diese aus der Pfanne
und löschen mit etwas Rotwein ab, lassen es kurz reduzieren
und binden mit ein paar Butterflocken.*

*Für die Zubereitung der Butterspätzle arbeiten wir alle Zutaten mit der Hand
zugleich zusammen, dann zu einem sehr glatten Teig schlagen.*

*Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen und den Teig durch eine Presse mit
Lochmuster geben, aufkochen lassen, entnehmen und mit kaltem Wasser
abschrecken. Dann auf einem Sieb abtropfen lassen und in einer Pfanne mit
Butter schwenken.*

Mit Salz und Muskat abschmecken.

Anrichten und fertig!