

Rehrücken mit Eierschwammerl im Topfenteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

600 G	Rehrücken
	gehackte Petersilie
200 G	Eierschwammerl oder andere Pilze
1	Zwiebel
	etwas Öl
	Salz
	gemahlener Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Topfen, Butter, Mehl zu einem Teig verarbeiten, kühl stellen und etwas rasten lassen.
2. Für die Eierschwammerlmasse Öl erhitzen, fein gehackte Zwiebeln anschwitzen, sehr fein gehackte Eierschwammerl begeben und so lange rösten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, erkalten lassen.
3. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Öl erhitzen und Rehrücken auf allen Seiten kräftig braun anbraten und aus der Pfanne heben und erkalten lassen.
5. Topfenblätterteig ausrollen und ½ cm hoch Eierschwammerlmasse aufstreichen, den Rehrücken darauf setzen und straff einrollen.
6. Die mit Ei bestrichenen Teigländer verschließen, fest andrücken und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 30 Minuten backen.
8. Vor dem Aufschneiden kurz rasten lassen und auf heißen Tellern servieren.

Statt Eierschwammerl kann man ebenso Herren-, Steinpilze oder Seitlinge verwenden. Im Frühling eignet sich auch ein Bärlauchpesto hervorragend.