



REZEPT: WAGYU MEDAILLONS MIT PFIFFERLINGEN

In einer Pfanne 15 g Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Die Pfifferlinge putzen und zugeben. 4 Minuten bei mittlerer Temperatur mit braten. Frühlingszwiebel und Schnittlauch zugeben. Würzen und die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Die Wagyu Medaillons mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Die restliche Butter in einer Grillpfanne erhitzen. Medaillons 4 – 6 Minuten braten, nach der Hälfte der Bratzeit wenden, damit sie im Innern schön rosa bleiben. Auf einem Teller unter Alufolie warmhalten. Den Wein und die Sahne zum Bratfett geben, mit der Sojasauce und Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer schmackhaften Sauce kurz einkochen lassen.

Sauce, Pfifferlinge und die Medaillons auf 4 Tellern anrichten. Als Beilage eignet sich ein Kartoffelgratin.

I ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 4 Medaillons (Japanisches Wagyu) à 155 g
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2-3 Zweige Thymian
- 200 g Pfifferlinge
- 1 Frühlingszwiebel
- 250 ml Weißwein
- 75 g Butter
- 125 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer
- Sojasauce zum Abschmecken
- 2 EL Schnittlauch