

Weißbier-Schwammerl-Ceviche mit Gustostückerl vom Rehkitz

Zutaten:

- 2 Kräutersaitlinge
- 2 Steinpilze
- 1 kleine grüne Zucchini
- 1 kleine gelbe Zucchini
- 1 Chillischote
- 2 Limetten
- 1 Bund Koriander
- Zum Abschmecken:
Olivenöl, Wiener Hoamat Weißbier,
Salz, Pfeffer
- 12 kleine Stückerl Rehrücken oder
Schlegel, sauber zugeputzt
- Butter, Rosmarin, Thymian, Meersalz,
Pfeffer

Zubereitung:

- Schwammerl, Zucchini und Chilli in dünne Scheiben schneiden, mit Saft und Abrieb von den Limetten marinieren.
- Mit Koriander, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Weißbier abschmecken.
- Gustostückerl vom Reh würzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.
- 5 Minuten im Backofen bei 160 Grad nachgaren, etwas rasten lassen.

