



---

## EIN LECKERES UND EINFACHES SOMMERGERICHT

---

Bruschetta ist einer meiner Favoriten! Sie können diesen kleinen Snack auf so viele verschiedene Arten kombinieren. Servieren Sie es als Vorspeise oder leichte Mahlzeit. Sehr zu empfehlen ist die Kombination aus in Butter geschwenkten Pfifferlingen mit Rehbruschetta. Ich habe in diesem Rezept Reh verwendet, es schmeckt aber mit jeder Art von Wildfleisch.

# REHBRUSCHETTA

---

## Zutaten

- 200 g Rehwildfilet
- 1 großes Baguette
- Olivenöl
- Frischer Thymian
- 1 EL Butter
- 2 Knoblauchhandschuhe
- 20 Kirschtomaten, halbieren
- 2 Handvoll Ackersalat oder Rucola
- Salz und Pfeffer
- Parmesan, je nach Geschmack

 35 min.

## Zubereitung

Das Filet säubern und anschließend in Olivenöl, Knoblauch, frischem Thymian, Salz und Pfeffer marinieren und 2-3 Stunden ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kirschtomaten halbieren und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Legen Sie nun die Tomaten auf ein Backblech und schieben sie für 30 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten braten, bis es goldbraun ist. Ein Rehfilet ist ein kleines Stück Fleisch und benötigt daher nur 1 Minute auf jeder Seite. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben, bis die Kerntemperatur 53 °C erreicht. Das sollte ungefähr 5 Minuten dauern. Danach das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen bevor Sie es in dünne Scheiben schneiden.

Während das Fleisch ruht, schneiden Sie das Baguette in ½ cm dicke Scheiben. Die Brotscheiben auf beiden Seiten leicht mit Olivenöl bestreichen und auf ein Backblech legen. Toasten Sie das Brot ca. 8-10 Minuten lang goldbraun, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Lassen sie nun das Brot 5 Minuten abkühlen und reiben sie dann die Oberseite des Brotes mit halbierten Knoblauchzehe ab.

Zum Servieren das geschnittene Rehfilet, die im Ofen gebackenen Tomaten und den Ackersalat auf den Brotscheiben anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.