

## **Beilage: Gefüllte Portobellos mit Tomaten, Speck und Blauschimmelkäse**

Zutaten:

8 Portobello-Pilze von 12 cm Durchmesser  
150 g milder, durchwachsener Speck  
2 kleine Zwiebeln  
300 g Eiertomaten  
4-5 EL bestes Olivenöl  
3 Stiele Thymian  
150 g Blauschimmelkäse, Roquefort oder Danish Blue (kein Gorgonzola)  
Zubereitung:

Die Stiele der Portobello-Pilze abschneiden. Schmutz mit einer Bürste entfernen und die Stiele sehr fein würfeln. Speck in ebenso große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Pilzhüte mit der Stielseite nach oben auf ein Blech geben.

Speck in einer Pfanne glasig dünsten, die gewürfelten Stiele und die Zwiebeln dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian grob hacken und untermischen. Die Tomaten untermischen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Masse auf die Pilzhüte verteilen. Im heißen Ofen bei 210 °C 12 bis 15 Minuten backen. Den Schimmelkäse zerbröseln, über die Pilze geben und weitere 3 Minuten backen.

Auf einer Platte mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

## **Wild: Reh mit Traubenchutney**

Zutaten:

400 g kernlose weiße Trauben  
1 kleine Zwiebel  
1 rote Chilischote  
75 g Zucker  
4 EL Weißweinessig  
50 g gehackte Walnusskerne  
Salz  
Pfeffer  
1 EL gehackte Petersilie  
8 Rehmedaillons (à ca. 60 g)  
2 EL Öl  
40 g Tiroler Speck

Zubereitung:

Trauben waschen und halbieren. Zwiebel hacken. Rote Chilischote entkernen und hacken.

Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Weißweinessig ablöschen, Zwiebeln und Chili dazugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell gelöst hat.

Trauben zugeben, offen 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Walnusskerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Petersilie untermischen.

Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl von jeder Seite 1/2 Minute scharf anbraten. Dann bei milder Hitze weitere 3 bis 4 Minuten von jeder Seite weiterbraten. Den Speck in breite Streifen schneiden, 5 Minuten in der Pfanne mitbraten. Reh und Speck mit dem Chutney servieren.