

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wild

2008-2013

112 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Buttermilch-Kaninchen-Filet	1
Fasanen-Steak mit Granatapfel-Soße und Gemüse-Rösti	2
Gebratene Hirsch-Rücken-Steaks mit Marsala-Rotweinjus	3
Gebratene Hirsch-Steaks mit Früchten und Mandel-Reis	4
Gebratene Tauben-Brust mit Ananas-Blutwurst	4
Gefüllter Reh-Rücken mit Mohn-Schupfnudeln	5
Gefülltes Kaninchen-Rücken-Filet mit Steinpilz-Risotto	6
Geschmortes Kaninchen mit Ofen-Kartoffeln und Zucchini	6
Geschnetzelttes vom Hirsch-Rücken mit Blumenkohl-Puffer	7
Hasen-Filet im Teig-Mantel mit glasierten Kirschen	8
Hasen-Filet mit Wild-Reis und Rotwein-Soße	9
Hasen-Filet, Sternanis-Soße, Rote-Bete-Kartoffel-Püree	10
Hasen-Filets mit Brombeer-Soße und Semmel-Auflauf	11
Hasen-Filets mit Risotto und Portwein-Soße	12
Hasen-Rücken-Filet, Möhren, Pommes-Macaire, Trüffel-Soße	13
Hasen-Ragout mit Brokkoli und Bambes	14
Hirsch-Filet mit Kürbis-Rösti und Pilzen	15
Hirsch-Filet mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle	16
Hirsch-Filet mit Salbei-Schupf-Nudeln und Rosenkohl	17
Hirsch-Filet mit Steinpilz-Risotto und glasierten Möhren	18
Hirsch-Filet-Spitzen in Wachholder-Zimt-Soße	19
Hirsch-Filets mit Kartoffel-Spitzkohl-Türmchen	20
Hirsch-Kalb-Koteletts mit Spinat-Risotto	21
Hirsch-Medaillons, Tomaten-Scheiben, Rosmarin-Kartoffeln	22
Hirsch-Pfeffer mit Haselnuss-Spätzle und Pfifferlingen	23

Hirsch-Rücken in Rotwein-Sahne-Soße mit Stampf-Kartoffeln	24
Hirsch-Steak mit Rotwein-Butter, Pfifferlingen, Spätzle	25
Hirsch-Steaks mit Joghurt-Soße, Steckrüben-Gröstl	26
Hirsch-Steaks mit Kirschsoße und Schupfnudeln	27
Hirsch-Steaks, Topfen-Knödeln und Johannisbeer-Soße	28
Honig-Kaninchen-Rücken, Sellerie-Cashewnuss-Gemüse	29
Känguru-Filet, Chili-Pflaumen-Soße, Süßkartoffel-Püree	29
Känguru-Filet, Senf-Soße, Ofenkartoffeln, Babykarotten	30
Kaninchen auf provenzalische Art mit Kartoffel-Stampf	30
Kaninchen in Senf-Soße mit Kartoffel-Wurzel-Stampf	31
Kaninchen mit Kartoffel-Zucchini-Karotten-Puffer	32
Kaninchen normannische Art, Mandarinen-Chicorée-Salat	33
Kaninchen-Filet im Schinken-Mantel, Ingwer-Apfel-Kompott	33
Kaninchen-Filet mit Balsamico-Soße und Risotto	34
Kaninchen-Filet mit Hasenfutter	35
Kaninchen-Filet mit Mandel-Speck-Risotto	36
Kaninchen-Filet, Petersilien-Kartoffeln, grüne Bohnen	37
Kaninchen-Filet, Senf-Soße, Kerbel-Kartoffeln, Rosenkohl	37
Kaninchen-Filet, Apfelkraut-Balsamico-Soße, Sellerie-Püree	38
Kaninchen-Keulen, Aprikosen, Mandeln, Kartoffel-Taler	39
Kaninchen-Rücken im Brot-Mantel mit Kräuter-Seitlingen	40
Kaninchen-Rücken mit Kräuter-Tomaten	41
Kaninchen-Rücken mit Safran-Knöpfli, Karotten-Stäbchen	42
Kaninchen-Rücken mit Tagliatelle im Morchel-Rahm	43
Nussige Wildschwein-Schnitzel mit Kartoffel-Rahm-Wirsing	43
Reh-Filet auf Steinpilz-Risotto	44
Reh-Filet im Wirsingblatt mit Feigen-Kompott, Spätzle	45
Reh-Filet mit böhmischen Hefeknödeln und Salat	46
Reh-Filet mit Maronen und gefüllten Steinpilzen	47
Reh-Filet mit Pfifferlingen, Rahm-Soße, Servietten-Knödel	48
Reh-Filet mit Semmel-Knödeln und Pilz-Soße	49
Reh-Filet mit Speck-Mohn-Nudeln und Cranberry-Soße	50

Reh-Filet, Kürbiskern-Kruste, Pfeffer-Marillen	51
Reh-Filet, Granatapfel-Chili-Soße, Auflauf, grüner Spargel	52
Reh-Geschnetzelttes mit Knöpfli und gebackener Birne	53
Reh-Geschnetzelttes, Preiselbeer-Soße, Sellerie-Gemüse	54
Reh-Medaillons in Nuss-Öl mit Schokoladen-Chili-Sirup	55
Reh-Medaillons mit Blumenkohl-Mousse, Kartoffel-Würfeln	56
Reh-Medaillons mit Haselnuss-Spätzle und Grappa-Birne	57
Reh-Medaillons mit Kräuterseitlingen und Maronen-Püree	58
Reh-Medaillons mit Morcheln und Birnen-Kartoffel-Püree	59
Reh-Medaillons mit Portwein-Soße und Pfifferlingen	60
Reh-Medaillons Schwarzwälder Art, Petersilien-Kartoffeln	60
Reh-Nüsschen mit gebackenem Pfirsich und Kartoffel-Talern	61
Reh-Nüsschen mit Pilz-Rahm und Kräuter-Spätzle	62
Reh-Pfeffer mit Sellerie-Püree	63
Reh-Rücken im Riesen-Champignon mit Wirsing-Gemüse	64
Reh-Rücken mit Pilzen, Spätzle und Rahm-Soße	65
Reh-Rücken mit Polenta und Bratapfel	66
Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Kirsch-Soße	67
Reh-Rücken mit selbstgemachten Spätzle und Apfel-Rotkraut	68
Reh-Rücken mit Stampf-Kartoffeln, Rotwein-Zimt-Soße	69
Reh-Rücken mit Trüffel-Remoulade und Mischpilzen	70
Reh-Rücken-Filet mit Nuss-Kruste und winterlichem Salat	71
Reh-Rücken-Filet mit rotem Stampf und Rosenkohl-Blättern	72
Reh-Rücken-Medaillons mit Semmel-Knödeln und Gurken-Salat	73
Reh-Ragout mit Servietten-Knödeln	74
Reh-Saltimbocca mit Bandnudeln	75
Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße und Semmel-Knödeln	76
Risotto-Venere mit Wildschwein-Filet	77
Saltimbocca vom Reh mit Wachholder-Soße und Ciabatta	78
Spanischer Reis mit Kaninchen	78
Steinpilz-Risotto mit Wachtel-Brust	79
Straußen-Filet mit Country-Potatoes und Mango-Chutney	79

Straußen-Filet mit Paprika-Chutney und Süßkartoffeln	80
Straußen-Filet mit Pfeffer-Koriander-Mantel, Couscous	81
Straußen-Filet mit Schwarzwurzeln auf Rotwein-Soße	82
Straußen-Filet, Speck-Mantel, Wasabi-Stampf-Kartoffeln	82
Straußen-Steak mit Erdnuss-Soße, Yamwurzel-Püree	83
Straußen-Steak mit Paprika-Gulasch und Bratkartoffeln	84
Straußen-Steak mit Pfeffer-Soße und Kartoffel-Creme	84
Straußen-Steak mit Ratatouille und Thymian-Kartoffeln	85
Straußen-Steak mit Tomaten-Salat und Folien-Kartöffelchen	86
Straußen-Steak nach italienischer Art	87
Straußen-Steaks mit Zuckerschoten, Chili-Penne	87
Tauben-Brust mit Weintrauben und Apfel-Kartoffel-Gratin	88
Teutoburger Reh-Rücken mit Walnuss-Kruste, Rotwein-Soße	89
Wachtel-Brüstchen im Bauchspeck-Mantel auf Kohlrabi-Püree	90
Wachtel-Brust-Saltimbocca mit Radicchio-Risotto	91
Wachteln ägyptischer Art mit Pilaw-Risotto	92
Wild-Geschnetzeltes mit Pilzen und Oliven-Kartoffeln	93
Wild-Gulasch, Rotwein-Gemüse-Sud, Röstkartoffeln	94
Wilde Ökologie mit Reh-Rücken	95
Wildhasen-Rücken mit Ziegenkäse	96
Wildschwein-Filet mit Servietten-Knödeln und Rotkohl	97
Wildschwein-Kotelett sardisch mit Rosmarin-Kartoffeln	98
Wildschwein-Medaillons, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze	99

Index

100

Buttermilch-Kaninchen-Filet

Für 2 Personen

200 g Kaninchenfilet	300 g mehligk. Kartoffeln	400 g Blattspinat
1 Zwiebel	50 g Ingwer	100 g Butter
2 EL Butterschmalz	125 ml Schlagsahne	1 l Buttermilch
250 ml Gemüsefond	4 cl Anisschnaps	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zweige frische Lavendel	1 Muskatnuss
rosa Pfefferbeeren	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin warmstellen. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen und mit dem Thymian kleinhacken. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen, in der Buttermilch einlegen, abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Anschließend das Fleisch aus der Buttermilch nehmen und mit Salz, Pfeffer, den rosa Pfefferbeeren und dem Anisschnaps würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch anbraten, mit der Buttermilch ablöschen, anschließend den Rosmarin, den Thymian, den Lavendel und die Zwiebel hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen, die Schlagsahne und die Hälfte der Butter hinzufügen und die Kartoffeln stampfen. Die Muskatnuss reiben und damit den Kartoffelstampf würzen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Spinat hinzufügen, mit dem Gemüsefond ablöschen und sechs Minuten mit einem Cent oder anderem Kupfergeldstück (erhält die grüne Farbe des Spinats) dämpfen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin aufschäumen. Abschließend die Ingwerbutter über die Filets geben. Das Buttermilch-Karnickel mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit dem Spinat garnieren.

Artur Böttcher am 11. Juli 2011

Fasanen-Steak mit Granatapfel-Soße und Gemüse-Rösti

Für 2 Personen

2 Fasanenbrüste, a 200 g	200 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Zwiebel, klein	2 Knoblauchzehen	1 Kohlrabi, klein
1 Granatapfel	1 Möhre	30 g Walnüsse
1 Ei	100 ml Gemüsefond	2 TL Grenadinesirup
2 EL Stärke	Öl	1 Muskatnuss
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	0,5 Bund Salbei
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Fasanenbrüste waschen und trocken tupfen. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Fasanenbrüste mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen fertig braten. Für die Soße die Schalotte und die restliche Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und im Bratenfett andünsten. Salbei zupfen und klein hacken, die Walnüsse ebenfalls klein hacken und beides leicht mit anschwitzen. Wenn der Bratenfond sämig ist, den Gemüsefond hinzufügen und die Flüssigkeit durch regelmäßiges Umrühren vom Boden lösen. Das Ganze leicht köcheln lassen. Den Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen und einige Fruchtkerne an die Seite legen. Den Granatapfelsaft und den Grenadinesirup in die Soße geben und 20 Minuten lang einkochen lassen. Für die Rösti die Kartoffeln, die Karotte und den Kohlrabi schälen und in feine Streifen reiben. Danach mit einem Küchentuch den Saft ausdrücken und etwas Muskatnuss reiben. Die Gemüsestreifen mit dem Ei, der Stärke, Muskatnuss und etwas Cayennepfeffer vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Röstimasse esslöffelweise dazu geben und mit dem Löffelrücken flach drücken. Danach die Rösti von jeder Seite vier Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Fasanensteaks mit der Granatapfelsoße und den Gemüserösti auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Bierschenk am 15. Dezember 2010

Gebratene Hirsch-Rücken-Steaks mit Marsala-Rotweinjus

Für zwei Personen

2 Hirschrückensteaks, à 200 g	4 feste Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Bund Suppengrün	1 Wurzelpetersilie
1 Stange Lauch	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren
3 Pimentkörner	4 Gewürznelken	1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Rosmarin	1 TL Korianderkörner	1 EL Tomatenmark
20 ml Cognac	50 ml Balsamicoessig	250 ml Rotwein
20 ml Marsala	200 ml Wildfond	Olivenöl, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für die Soße die Karotten, Sellerie und Wurzelpetersilie schälen und fein würfeln. Den Lauch waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Das Tomatenmark zugeben und rösten. Das Ganze mit dem Marsala und dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Korianderkörner in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Gewürze zu der Soße geben. Das Ganze mit Wildfond auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Bratensud mit etwas Cognac ablöschen, den Balsamicoessig einrühren und zu der eingekochten Rotweinsoße geben. Die Soße durch ein Sieb passieren und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rösti ausbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit der Soße und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 22. November 2012

Gebratene Hirsch-Steaks mit Früchten und Mandel-Reis

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, a 150 g	150 g Wildreis und Langkornreis	50 g Ananas
1 Banane	8 entsteinte Sauerkirschen	3 Wachholderbeeren
25 g gehackte Mandeln	50 g Vanillebutter	250 ml Rotwein
250 ml Wildfond	2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf
Erdnussöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen und von der Haut und den Sehnen befreien. Anschließend die Steaks in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garen in den vorgeheizten Ofen stellen. Den Bratenfond abgießen und mit dem Rotwein, dem Apfelessig, den Wachholderbeeren, dem Senf und dem Wildfond reduzieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Banane schälen und klein schneiden. Die Ananas ebenfalls schälen und ein Viertel davon klein schneiden. Anschließend die Banane mit den Sauerkirschen und der Ananas bei schwacher Hitze kurz in der Fondsoße ziehen lassen und wieder herausnehmen. Den Reis abgießen und die Vanillebutter und die gehackten Mandeln dazugeben. Die gebratenen Hirschsteaks mit den Früchten und dem Mandelreis auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Christian Pfarr am 27. Januar 2011

Gebratene Tauben-Brust mit Ananas-Blutwurst

Für 2 Personen

2 Taubenbrüste, a 100 g	2 Kartoffel, mehlig	1 Ei
1 Muskatnuss	30 g Blutwurst	25 g Ananas
25 g Butter	10 g Roquefort	10 g Macadamianüsse
6 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, weiß
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rotkraut schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Orangensaft, dem Rotwein, der Zimtstange, den Preiselbeeren, den Nelken, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer für 4 Minuten kochen. Die Kartoffel mit der Schale weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen, den Dotter zur Kartoffelmasse geben und einrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Kartoffelmasse in einen Spritzsack füllen, runde Taler bzw. Blinis in die Pfanne spritzen und von beiden Seiten anbraten. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl anbraten. Anschließend für 4 Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für acht Minuten ruhen lassen. Die Blutwurst und die Ananas in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen sowie salzen und pfeffern. 25 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen, die Taubenbrüste dazu geben und immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Den Roquefort reiben. Aus dem Rotkraut und der Blutwurst jeweils ein Nockerl drehen und auf den Teller legen. Die Macadamianüsse grob hacken, auf das Rotkraut streuen, in die Mitte der Teller zwei Kartoffelblinis legen und mit geriebenen Roquefortkäse garnieren. Anschließend die Taubenbrüste halbieren und auf die Blinis setzen, mit Bratensaft beträufeln und servieren.

Jan-Philipp Cleusters am 05. November 2009

Gefüllter Reh-Rücken mit Mohn-Schupfnudeln

Für zwei Personen

400 g Rehrücken	4 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Kartoffeln, mehlig
150 g Gemüse der Saison	4 frische Datteln	2 Backpflaumen
1 Zitrone	25 g Frischkäse	2 EL Grieß
2 EL Mehl	1 kleines Ei	1 EL Backmohn
1 EL Weinbrand	400 ml Wildfond	150 ml Rotwein, trocken
2 EL Hagebuttenmus	1 Prise Zimt	1 EL saure Sahne
1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	Butterschmalz, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser garen. Die Petersilie sowie den Thymian waschen, trocken tupfen, grob hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Die Datteln entkernen und mit der Frischkäse-Mischung füllen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und Taschen hineinschneiden. Die gefüllten Datteln hineingeben und die Taschen mit Holzspießen verschließen. Den gefüllten Rehrücken mit dem Bacon umwickeln, in einer heißen Pfanne rundherum anbraten und anschließend für circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse anschließend mit dem Gries, dem Mehl sowie einer Prise Muskat zu einem Teig kneten und den Mohn untermengen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus der Kartoffelmasse eine Rolle formen und diese in kleine, gleichgroße Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen zu Schupfnudeln formen und diese anschließend in dem kochenden Wasser circa fünf Minuten gar ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Nudeln gut abtropfen lassen und in dem Butterschmalz goldbraun braten. Das Gemüse der Saison schälen, in Juliennen schneiden und in dem restlichen Wildfond dünsten. Die Hälfte des Wildfonds zusammen mit dem Rotwein in einem Topf erwärmen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Backpflaumen in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Weinbrand marinieren. Die Backpflaumen mit der Marinade in den Topf geben und alles aufkochen lassen. Das Ganze ein wenig reduzieren lassen. Das Hagebuttenmus einrühren und mit dem Zimt und der sauren Sahne abschmecken. Den Rehrücken aufschneiden und zusammen mit den Schupfnudeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Gina Gerdes am 25. November 2013

Gefülltes Kaninchen-Rücken-Filet mit Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

2 Kaninchenrückenfilet	100 g Risotto	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 g Steinpilze	2 Backpflaumen
50 g Parmesan	150ml roten Portwein	20 ml Sahne
500 ml Gemüesfond	100 ml Weißwein	Butter, Walnussöl
Zitronenöl, Salz	schwarzer Pfeffer	

Zunächst das Zitronenöl und die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend den Reis zufügen und mit dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüesfond aufgießen. Dann die Steinpilze zum Reis geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan und der Sahne abschmecken. Die Kaninchenrückenfilets waschen, trockentupfen und so einschneiden, dass man sie füllen kann. Die Backpflaumen klein schneiden, anschließend die Filets damit füllen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne etwas Butter und Walnussöl erhitzen und die Filets darin rundum braten. Anschließend das Fleisch warmstellen, den Bratensud mit dem Portwein aufgießen und reduzieren lassen. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets mit dem Steinpilzrisotto auf Tellern anrichten, mit der Portweinsauce garnieren und servieren.

Albert Jung am 06. Mai 2013

Geschmortes Kaninchen mit Ofen-Kartoffeln und Zucchini

Für zwei Personen

1 Kaninchen, zerteilt	5 fest kochende Kartoffeln	1 Zucchini
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	200 g weiße Champignons
200 g Fleischtomaten	1 Bund glatte Petersilie	30 g Butter
250 ml Sahne	125 ml trockener Weißwein	3 EL Rinderfond
Olivenöl, Paprikapulver, edelsüß	getrockneter Basilikum	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl mit dem Knoblauch in einem Bräter erhitzen. Die Kartoffeln sehr gut waschen und in Viertel schneiden. Mit Rosmarin und Olivenöl auf ein Backblech verteilen und in den Ofen geben. Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln und die Champignons zu dem Kaninchen geben, kurz anbraten und anschließend zum Garen in den Bräter geben. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden. Die Tomaten mit dem Weißwein und dem Rinderfond zu dem Kaninchen geben und schmoren lassen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und zu dem Kaninchen geben. Am Ende die Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Das Kaninchen mit etwas Schmorsud auf einem Teller anrichten. Die Salzkartoffeln und die Zucchini dazugeben und servieren.

Christian Harzheim am 27. Juni 2012

Geschnetzeltes vom Hirsch-Rücken mit Blumenkohl-Puffer

Für 2 Personen

500 g Hirschrücken, ausgelöst	300 g Blumenkohl	250 g Rotwein, trocken
200 g Austernpilze	125 g Wildfond	50 g Vollkornmehl
150 ml Crème-fraîche	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Paprikaschote, rot	1 Paprikaschote, grün
1 Lorbeerblatt	3 EL Mehl	2 EL Preiselbeeren
1 TL Currypulver	0,5 TL Wacholderbeeren	0,5 TL Pfefferkörner
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Majoran	Meersalz, gemahlen
Cayennepfeffer	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Blumenkohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Eier und das Vollkornmehl dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Die Zitrone halbieren, pressen und die Schale reiben. Den Teig mit Meersalz, etwas Cayennepfeffer, dem Currypulver und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Majoran zupfen und die Fleischstreifen mit Salz, Pfeffer, einem halben Esslöffel Majoran und einem halben Teelöffel geriebener Zitronenschale würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin scharf anbraten. Das Lorbeerblatt zerreiben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und mit den Wacholderbeeren, den Pfefferkörner und dem Lorbeer in die Pfanne geben und kurz mit anschwitzen. Die beiden Paprikaschoten in mundgerechte Stücke schneiden, zum Fleisch geben und mit braten lassen. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben, kurz anrösten und mit dem Rotwein und dem Wildfond auffüllen. Die Preiselbeeren unterrühren und die Austernpilze sowie 150 Gramm Crème-fraîche untermischen und abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise den Blumenkohlteig hineingeben, flach drücken und auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Puffer und das Fleisch auf Tellern anrichten, das Gemüse dazu legen und die Soße darüber geben.

Ursula Roessler am 04. November 2009

Hasen-Filet im Teig-Mantel mit glasierten Kirschen

Für 2 Personen

2 Hasenrückenfilets à 100 g	200 g Blätterteig (TK)	1 Schalotte
150 g Kräuterseitlinge	100 g Mischpilze, aus dem Glas	1 unbehandelte Zitrone
150 g Schattenmorellen	2 Eier	150 g Butter
250 ml Kirschsafft	2 EL Paniermehl	2 EL Mehl
1 EL Stärke	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Salz	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und etwa einen Esslöffel klein hacken. Die Mischpilze abtropfen lassen. 40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten mit den Mischpilzen darin anschwitzen und anschließend abkühlen lassen. Ein Ei trennen. Das Paniermehl mit dem Eigelb und einem Esslöffel Wasser verrühren und die Petersilie unter die Mischung heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kirschsafft in einem Topf auf ein Drittel einkochen und mit einem Esslöffel Butter und der Stärke verrühren. Die Kirschen darin glasieren. 40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der Pfanne mit dem Rosmarinzweig anbraten und abkühlen lassen. Die Filets mit der Füllung bestreichen. Den Blätterteig dünn ausrollen und die Filets darin einwickeln. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Den Teig mit der Ei-Mischung bestreichen. Die Filets für eine viertel Stunde in den Backofen geben. Die Kräuterseitlinge putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in 50 Gramm Butter knusprig braten. Die Hasenfilets aus dem Backofen nehmen und aufschneiden. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Filets auf Tellern anrichten und mit den glasierten Kirschen servieren und mit der Zitrone garnieren.

Ralf Heinzmann am 20. Februar 2012

Hasen-Filet mit Wild-Reis und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

200 g Hasenrückenfilets	200 g Wildreismischung	7 Tomaten
2 Knoblauchzehen	100 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 Lorbeerblätter
Olivenöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Die Wildreismischung auswaschen, um sie von der restlichen Stärke zu befreien. Anschließend den Reis in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker garkochen. Die Hasenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und andrücken, anschließend mit dem Rosmarin in der Pfanne in Olivenöl kurz anrösten. Hasenrückenfilets scharf in der Pfanne anbraten. Nicht garen lassen, sondern anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Den Knoblauch und den Rosmarin ebenfalls entfernen. Die Tomaten klein schneiden und die zweite Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Den Basilikum und Thymian klein hacken. Einige Blätter zum anrichten aufheben. In die bereits heiße Pfanne des Hasenrückenfilets die Knoblauchzehe mit den Tomaten geben. Mit Salz und Pfefferwürzen und einkochen lassen. Den Rotwein hinzufügen und aufkochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Eine Hälfte des gehackten Basilikums und Thymians in die Sauce geben, abschließend abschmecken und die Filets zum fertig garen hineingeben. Am Ende die andere Hälfte der gehackten Kräuter hinzugeben. Den Wildreis als Nest auf dem Teller anrichten und die Hasenrückenfilets hineinlegen. Anschließend mit der Soße und den Kräutern garnieren und servieren.

Patrick Arntz am 23. Oktober 2013

Hasen-Filet, Sternanis-Soße, Rote-Bete-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Hasenfilets, a 150 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	150 g Kartoffeln, mehlig
1 Kugel Rote-Bete, gekocht	100 g Zuckerschoten	50 ml Sahne
50 ml Rotwein	50 ml Wildfond	4 EL Honig, flüssig
40 g Butter	30 g Zucker, braun	7 Sternanis
0,5 Bund Basilikum	1 Schote Chili, rot	4 cl Gin
1 Muskatnuss	Balsamico-Crème	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Basilikumblätter zupfen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und zusammen mit dem Basilikum fein hacken. Die Rote-Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Basilikum pürieren. In einem Topf den Wildfond zusammen mit dem Honig dem Gin, dem Rotwein und dem Sternanis erhitzen und reduzieren lassen. Die Zuckerschoten in einem Topf mit Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit dem braunen Zucker, den Chili und etwas Wasser aufkochen lassen und die Zuckerschoten kurz darin schwenken. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Mit dem Frühstücksspeck umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und darin die Hasenfilets von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie umwickeln und im Backofen für etwa acht Minuten warm stellen. Den Bratensud in die Soße geben, mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Soße durch ein Sieb geben. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, zu Püree verarbeiten, die Rote-Bete-Masse dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit der restlichen Butter und etwa einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Hasenfilets mit dem Rote-Bete-Kartoffel-Püree und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Soße und der Balsamico-Crème garnieren.

Berit Seifert am 14. September 2009

Hasen-Filets mit Brombeer-Soße und Semmel- Auflauf

Für 2 Personen

4 Hasenfilets, a 100 g	1 kleine Zwiebel	200 g Brombeeren
30 g Macadamianüsse	1 Zweig krause Petersilie	4 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	2 Eier
1 EL Butter	3 Brötchen	1 EL Honig
150 ml Milch	100 ml Wildfond	150 ml Rotwein
50 ml Johannisbeersaft	30 ml Balsamico-Essig, alt	Butter
Butterschmalz	Speisestärke	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Butter andünsten. Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Brötchen in grobe Stücke schneiden. Eier aufschlagen und Eigelb und Eiweiß mit einer Gabel verrühren. Die Milch mit den gedünsteten Zwiebeln und den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Brötchen zu einem Teig verarbeiten. Petersilie klein schneiden, hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwei feuerfeste Förmchen buttern und den Teig hineinfüllen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Förmchen zum Garen für etwa 15 Minuten zugedeckt in das Wasser setzen. Die Hasenfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hasenfilets darin leicht mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarin anbraten. Das Bratgut aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Den in der Pfanne verbliebenen Bratensaft mit 50 Milliliter Rotwein, dem Wildfond und dem Johannisbeersaft ablöschen. Die Macadamianüsse grob hacken und hinzugeben. Das Gemisch etwas einkochen lassen. Die Hasenfilets aus dem Ofen nehmen und in der Soße kurz erwärmen. Den restlichen Rotwein zusammen mit dem Balsamicoessig und etwas Pfeffer in einen Topf geben, erwärmen und etwas reduzieren lassen. Den Honig hinzufügen und die Soße mit Speisestärke binden. Anschließend die Brombeeren unterheben. Die Hasenfilets mit dem Semmelaufwurf und der Brombeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Stenger am 28. Juli 2011

Hasen-Filets mit Risotto und Portwein-Soße

Für zwei Personen

2 Hasenrückenfilets à 100 g	100 g Risottoreis	2 Schalotten
1 EL Honig	1 EL Feigensenf	2 EL Sahne
5 EL Butter	40 g Parmesan	550 ml Gemüsefond
100 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	100 ml Wildfond
1 EL dunkler Balsamico	Trüffel, Wildgewürz	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Hasenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Wildgewürz einreiben. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Hasenrückenfilets darin anbraten. Anschließend die Filets im vorgeheizten Ofen 20 Minuten nachgaren. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen, eine gehackte Schalotte und den Reis darin anschwitzen. Mit 50 Milliliter Rotwein ablöschen und etwas Geflügelfond hinzugeben. Unter Umrühren einkochen lassen, dann erneut mit Geflügelfond aufgießen und gar kochen lassen. Den Parmesan reiben. Anschließend den Parmesan und die Sahne hinzugeben, vom Herd nehmen und Ruhen lassen. In einem Topf zwei Esslöffel Butter erhitzen und eine gehackte Schalotte darin anschwitzen. Den Honig hinzufügen und mit dem Balsamico ablöschen. Anschließend den Portwein, 50 Milliliter Rotwein und den Wildfond angießen und einkochen lassen. Anschließend durchsieben und den Feigensenf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten zwei Esslöffel kalte Butter hinzufügen, nicht mehr kochen. Die Hasenfilets und das Risotto auf Tellern anrichten. Mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Irmgard Bremer am 25. September 2013

Hasen-Rücken-Filet, Möhren, Pommes-Macaire, Trüffel-Soße

Für 2 Personen

4 Hasenfilets, a 80 g	10 Möhren, jung	200 g Kartoffeln, mehlig
20 g Speck, am Stück, mager	1 Trüffel	1 Ei
250 g Demiglace	25 g Trüffelbutter	100 ml Möhrensaft
50 ml Rotwein, trocken	20 ml Madeira	20 ml Sahne
5 ml Trüffelöl	4 EL Butter	2 EL Mehlbutter
2 Zwiebeln	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Schote Vanille	2 Wacholderbeeren	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hasenfilets salzen und pfeffern und in zwei Esslöffeln Butter rundum anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Wacholderbeeren, sowie den Thymian- und Rosmarinzwig dazu geben und leicht mit anschwitzen lassen. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben. Die Möhren schälen und in dem Möhrensaft mit einer Prise Zucker bissfest garen. Eine Vanilleschote aufschneiden und mit dazu geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die verbleibende Zwiebel abziehen, mit dem Speck in feine Würfel schneiden und in Pflanzenöl anschwitzen. Die Kartoffeln pürieren und mit der Petersilie, der Zwiebel, dem Speck, Muskat, etwas Salz und einem Eigelb mischen. Das Püree in der Pfanne zu Talern formen und in der restlichen Butter rundum anbraten. Für die Soße die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Trüffelbutter anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Die Demiglace und das Trüffelöl einrühren und mit Mehlbutter binden. Abschließend die Soße mit Sahne verfeinern und etwas Trüffel hinein hobeln. Die Hasenfilets mit den Möhrchen, den Pommes Macaire und der Trüffelsoße auf Tellern anrichten.

Franz Ortmanns am 25. Januar 2010

Hasen-Ragout mit Brokkoli und Bambes

Für 2 Personen

400 g Hasenrücken	300 g Brokkoli	100 g Crème-fraîche
20 g Butterschmalz	30 g Butter	20 g gehobelte Mandeln
125 ml Wildfond	2 EL Johannisbeergelee	2 EL Stärkemehl
2 große Kartoffeln, mehlig	2 EL Mehl	1 Ei
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Bambes die Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl, einem Ei und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Von dem Brokkoli die Röschen abtrennen, die Stiele in Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, grob würfeln und in dem Butterschmalz rundum anbraten. Das Fleisch dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfannen nehmen und im Ofen warm stellen. Das Johannisbeergelee in das Bratenfett einrühren. Nun das Ganze mit dem Wildfond ablöschen, aufkochen lassen und mit Crème-fraîche binden. Aus dem Kartoffelteig kleine Nockerln formen und in dem Pflanzenöl ausbraten. Den Brokkoli abgiessen. Die Mandeln in der Butter goldbraun rösten und den Brokkoli damit bestreuen. Das Fleisch noch einmal in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hasenragout mit dem Brokkoli und den Bambes auf Tellern anrichten.

Jens Opitz am 25. Februar 2010

Hirsch-Filet mit Kürbis-Rösti und Pilzen

Für 2 Personen

300 g Hirschfilet	3 Scheiben Parma-Schinken	300 g Hokkaidokürbis
20 g Steinpilze, getrocknet	100 g Champignons, braun	1 Zwiebel
1 Ei	100 g Butter	100 g Gouda
150 g Mehl	100 g Crème-fraîche	100 ml Portwein
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatte	3 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	türkisches Chili, getrocknet	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Den Kürbis vierteln. Ein Stück des Kürbisses auf der Röstiraffel reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Blätter der Petersilie abzupfen, klein hacken und einen kleinen Teil für die Garnitur aufheben. Vom Gouda vier Esslöffel mit der Vierkantreibe reiben. Das Ei, den Käse, einen Teil der Petersilie, Salz, Pfeffer und Chili zu dem geriebenen Kürbis und der Zwiebel geben. Anschließend soviel von dem Mehl dazugeben und verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Anschließend aus der Masse handflächengroße Rösti formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Das Hirschfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin das Filet rundherum anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz beibehalten. Das Fleisch im Backofen mit Rosmarin und Thymian ziehen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Steinpilze klein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und etwas für die Garnitur beiseite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten. Die Steinpilze dazugeben, mit braten und mit einer kleinen Menge der Einweichflüssigkeit ablöschen. Anschließend den Schnittlauch und die restliche Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Anschließend die Butter würfelweise darauf geben. Den Parma-Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl knusprig rösten. Das Hirschfilet aus dem Ofen nehmen, schräg anschneiden und mit den Kürbis-Rösti, den Pilzen und der Portweinreduktion auf Tellern anrichten und mit Crème-fraîche, den Schinkenstreifen, dem restlichen Schnittlauch und der Petersilie garnieren und mit Meersalz und Pfeffer nachwürzen.

Claus Waldhüter am 19. April 2010

Hirsch-Filet mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle

Für 2 Personen

300 g Hirschfilet, ausgelöst	20 g getrocknete Spitzmorcheln	1 altes Brötchen, vom Vortag
2 Schalotten	2 Eier	1 EL Butter
100 ml Mineralwasser	200 g Sahne	200 g Mehl
2 TL Speisestärke	200 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
Öl	Butter	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Morcheln gut reinigen, in warmem Wasser einlegen und für etwa 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann salzen, pfeffern und in dem heißem Öl etwa zehn Minuten von beiden Seiten anbraten. Anschließend im Backofen warm stellen. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und dann den Wildfond dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Das Mehl sieben und mit fünf Esslöffeln Salz, dem Mineralwasser und den Eiern zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig in eine Spätzlepresse geben und direkt ins kochende Wasser drücken. Nach einmaligem Aufkochen die Spätzle abschöpfen und kurz in kaltes Wasser geben. Anschließend in ein Sieb geben, abtropfen lassen und auf ein mit einem Tuch bedecktem Blech auslegen. Das Morchelwasser abgießen und den Sud auffangen. Anschließend die Morcheln noch mal abspülen und halbieren. Die Schalotten abziehen und in sehr feine Würfel schneiden, dann in etwas Butter glasig andünsten. Im Anschluss die Morcheln dazugeben und mit der Sahne ablöschen. Um etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend den Bratensatz durch ein feines Sieb zu dem Morchelrahm abseihen und einmal aufkochen lassen. Danach eine halbe Tasse Morchelwasser durch ein Teesieb laufen lassen. Mit zwei Teelöffeln Speisestärke verrühren und die Morchelrahmsoße damit abbinden. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Brötchen in feine Würfel schneiden, in Butter anbraten und über die Spätzle geben. Das Hirschfilet mit der Morchelrahmsoße und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Schäfer am 01. Februar 2012

Hirsch-Filet mit Salbei-Schupf-Nudeln und Rosenkohl

Für 2 Personen

250 g Hirschfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 unbehandelte Zitrone	100 g Rosenkohl, TK-Ware	3 EL Butter
1 EL kalte Butter	30 g Weizenmehl	1 Ei
100 ml Schlagsahne	300 ml Gemüsefond	300 ml Wildfond
50 ml Gin	100 ml trockener Rotwein	100 ml trockener Weißwein
11 Wacholderbeeren	4 Rosmarinzwige	4 Thymianzwige
1 Bund Salbei	1 Muskatnuss	Fleischgewürzmischung
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Wasser anschließend abgießen, die Kartoffeln schälen und fein reiben. Das Mehl und die geriebenen Kartoffeln vermengen. Die Muskatnuss reiben und zusammen mit dem Ei zu den geriebenen Kartoffeln geben, mit Salz würzen und das Ganze zu einem Teig vermischen. Anschließend eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, längere, fingerdicke Rollen formen, in drei Zentimeter große Stücke schneiden und daraus die typischen Schupfnudeln rollen. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Schupfnudeln etwa zwei Minuten garen. Einige Salbeiblätter fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den gehackten Salbei zugeben. Die Schupfnudeln darin wenden, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Das Hirschfilet waschen und trockentupfen. Vom Thymian und Rosmarin je einen Zweig abzupfen und drei Wacholderbeeren andrücken. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl rundherum anbraten, salzen und mit der Fleischgewürzmischung würzen. Einen Esslöffel Butter, die angedrückten Wacholderbeeren, den Thymian und den Rosmarin dazugeben und das Ganze kurz ziehen lassen. Das Fleisch auf Alufolie legen und im Backofen für etwa 15 Minuten garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Gin ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit dem Wildfond, dem Rotwein und der Schlagsahne aufgießen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und die übrigen Wacholderbeeren andrücken. Beides in die Pfanne geben, die Soße passieren und neue Zweige vom Thymian und Rosmarin abzupfen und in die Soße geben. Kurz vor dem Servieren einen Esslöffel kalte Butter unterrühren. Die Muskatnuss reiben. Die Zitronenschale abreiben. Den Gemüsefond in einem Topf aufkochen lassen und den Rosenkohl darin für etwa 15 Minuten darin gar kochen. Anschließend eine Pfanne mit dem Puderzucker erhitzen, die Rosen darin karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und die übrige Butter hinzufügen. Das Ganze nochmals kurz aufschäumen lassen und mit dem Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schupfnudeln, der Soße und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Ernst Willi am 24. November 2010

Hirsch-Filet mit Steinpilz-Risotto und glasierten Möhren

Für zwei Personen

500 g Hirschfilet	200 g Risottoreis	100 g Parmesan
200 g frische Steinpilze	20 g getr. Steinpilze	4 Möhren
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange	2 EL Preiselbeeren	½ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	150 g Butter	150 ml Sahne
1 Liter Gemüsefond	300 ml trockener Weißwein	150 ml trockener Rotwein
50 ml Ahornsirup	Muskat, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Zwei Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Anschließend in die heiße Pfanne geben und glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Nach und nach bei geringer Hitze immer so viel Fond dazugeben, dass der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan fein hobeln. Die Petersilie abzupfen und hacken. Die Pilze putzen und in der heißen Pfanne zusammen mit den getrockneten Steinpilzen anbraten, mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft kräftig abschmecken. Diese Mischung kurz vor dem Ende der Garzeit unter das Risotto geben. Zuletzt den Parmesan und die Hälfte der Petersilie unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Hirschfilet waschen, trocken tupfen und scharf von beiden Seiten in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend die Thymianzweige hinzufügen und bei 90 Grad im Ofen circa 20 bis 30 Minuten fertig garen. Die restliche Schalotte abziehen und klein schneiden. In die Pfanne, in der das Hirschfilet angebraten wurde, den Rotwein, die Schalotte, die Preiselbeeren und die Sahne geben und zu einer Sauce einköcheln lassen. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Anschließend den Ahornsirup, vier Esslöffel Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Möhren schälen, in die heiße Pfanne geben und circa fünf Minuten mitköcheln lassen. Von der Orange die Schale abreiben. Nun die Schale hinzugeben und etwas Muskat über die Möhren reiben und weitere fünf Minuten garen. Mit der restlichen Petersilie garnieren. Das Hirschfilet mit dem Steinpilz-Risotto und den glasierten Möhren auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Höpker am 11. November 2013

Hirsch-Filet-Spitzen in Wachholder-Zimt-Soße

Für 2 Personen

250 g Hirschrücken	2 Sch. Frühstücksspeck	20 g Karotten
40 g Knollensellerie	3 Schalotten	20 g Ingwer
1 unbehandelte Orange	1 Knoblauchzehe	1 EL getr. Champignons
1 EL Tomatenmark	50 ml roter Portwein	150 ml kräftiger Rotwein
1 EL Lebkuchengewürz	150 ml Schlagsahne	400 ml Wildfond
1 EL Butter	1 EL Speisestärke	1 TL Wacholderbeeren
4 Splitter Zimtrinde	2 TL Puderzucker	1 TL Marzipanrohmasse
1 TL Instantkaffeepulver	mildes Chilipulver	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen, den Sellerie und die Karotten schälen und das Ganze in 1 Zentimeter breite Würfel schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter bräunen und die Gemüswürfel darin bei mittlerer Hitze einige Minuten andünsten. Anschließend mit 100 Millilitern Fond ablöschen und vollständig einkochen lassen. Das Hirschfleisch waschen, trockentupfen und in ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch portionsweise kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit 100 Millilitern Fond ablöschen. Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten, anschließend mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Den restlichen Fond mit dem Bratenansatz dazugeben. Anschließend die getrockneten Pilze und das Lebkuchengewürz dazugeben und erneut einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und mit der Sahne unter die Soße rühren, bis sie sämig gebunden ist. Die Wachholderbeeren andrücken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu glänzen beginnen. Die Wacholderbeeren, die Zimtrinde, das Chilipulver und das Marzipan unter die Soße rühren. Die Orangenschale abreiben, den Knoblauch abziehen und den Ingwer schälen. Das Ganze mit dem Kaffeepulver ebenfalls unter die Soße rühren und abschließend durch ein Sieb passieren. Das Gemüse mit den Filetspitzen dazugeben und nochmals kurz erhitzen. Die Filetspitzen mit dem Gemüse und der Soße auf Tellern anrichten und mit dem Speck garnieren.

Katharina Schröder am 22. Februar 2011

Hirsch-Filets mit Kartoffel-Spitzkohl-Türmchen

Für 2 Personen

500 g Hirschfilet am Stück	3 Kartoffeln, fest	500 g Spitzkohl
300 g Schafspilze	3 Schalotten	1 Muskatnuss
50 g Wachholderbeeren	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
5 Zehen Knoblauch	300 g Butter	300 ml trockenen Rotwein
500 ml Wildfond	500 ml Walnussöl	200 ml Kirschsafft
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Wachholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Rosmarinblätter von einem Zweig zupfen und fein hacken. Wachholderbeeren und Rosmarin vermischen. Das Hirschfilet waschen und trocken tupfen und in der Rosmarin-Wachholderbeeren-Mischung wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hirschfilet darin ringsum anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in den Backofen geben, für 15 Minuten garen. Den Bratenfond mit Wildfond, Rotwein, je einem Zweig Rosmarin und Thymian und Kirschsafft ablöschen und einreduzieren. Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Schafspilze putzen und klein schneiden. Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Schafspilze mit den Schloten darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Butter dazu geben. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Walnussöl frittieren, anschließend abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und in etwas Walnussöl anbraten, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend die Sahne dazugeben. Aus den Kartoffelscheiben und dem Spitzkohl Türmchen bauen. Das Hirschfilet auf dem Turm anrichten. Mit Soße und den Schafspilzen garnieren.

Martin Greifenhagen am 04. Februar 2010

Hirsch-Kalb-Koteletts mit Spinat-Risotto

Für 2 Personen

4 Hirschkalbkoteletts a 130 g	150 g Risottoreis	1 Scheibe Weißbrot a 30 g
1 Granatapfel	100 g junger Blattspinat	2 Zwiebeln
80 g Parmesan	4 EL weiche Butter	2 EL weißer Balsamicoessig
50 ml trockener Weißwein	800 ml Geflügelfond	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Wacholderbeeren
4 EL Pinienkerne	Pflanzenöl	Olivenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne ohne Öl darin rösten. Die Thymianblätter von zwei Zweigen abzupfen. Die Pinienkerne zusammen mit dem Brot, einer Prise Salz und den Thymianblättern in einem Zerkleinerer fein hacken. Anschließend einen Esslöffel Butter beifügen und in die Masse einrühren. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne verflüssigen. Die Hirschkoteletts waschen, trocken tupfen und waagrecht einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Die Pinienkernmischung hineinfüllen und mit Zahnstochern an den Seiten verschließen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch hinein geben. Die Koteletts salzen und bei mittlerer Hitze von jeder Seite jeweils circa eine halbe Minute braten. Anschließend in den Backofen geben, mit der flüssigen Butter beträufeln und etwa 20 Minuten darin fertig garen. Den Granatapfel in der Mitte durchschneiden, eine Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen. Die zweite Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Handfläche legen und über einer Schüssel die Schale von außen mit einem Löffel abklopfen, sodass sich die Kerne lösen. Noch anhaftende weiße Zwischenhäutchen entfernen. Den Granatapfelsaft mit dem Essig, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer und Pflanzenöl verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Granatapfelkernen zur Vinaigrette geben. Den Geflügelfond erhitzen und warm halten. Den Spinat waschen, trocken schleudern und verlesen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend den Risottoreis hinzugeben und zwei Minuten mit dünsten. Danach mit dem Weißwein ablöschen, vollständig einkochen lassen und mit dem Fond zugießen, dass der Reis bedeckt ist. Das ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren und unter Zugießen des Fonds etwa 20 Minuten garen. Abschließend den Spinat unter den Risotto geben, zusammenfallen lassen und einen Esslöffel Butter sowie die Hälfte des Käses untermischen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Eine weitere Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Butter darin aufschäumen. Die gegarten Koteletts, die Rosmarinzweige, die übrigen Thymianzweige und die Wacholderbeeren in die Butterpfanne geben und das Fleisch darin beidseitig jeweils noch mal circa eine Minute nachbraten. Die Koteletts mit dem Risotto und der Granatapfel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Roy van der Lingen am 05. Oktober 2011

Hirsch-Medaillons, Tomaten-Scheiben, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

4 Hirschmedaillons à 150 g	250 g Drillinge	100 g Frühstücksspeck
2 Knoblauchzehen	2 Fleischtomaten	3 Rosmarinzwige
1 TL Kräuter der Provence	1/2 Bund Vogelmiere	30 ml trockener Rotwein
20 ml Weinbrand	70 ml Olivenöl	2 EL grüne Pfefferkörner
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Hirschmedaillons waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Das Olivenöl mit den grünen Pfefferkörnern und dem Rotwein sowie dem Weinbrand vermischen. Die Kräuter der Provence untermischen, die Marinade gleichmäßig über die Medaillons verteilen. Den Rosmarin hacken. Die Kartoffeln vierteln und mit Rosmarin würzen, anschließend für 20 Minuten in den Backofen. Zum Ende den Backofen auf 220 Grad Oberhitze stellen und die Kartoffeln einige Minuten rösten. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken, ins Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, kurz im Knoblauchfett erhitzen und ebenfalls beiseite stellen. Die Medaillons in dem Knoblauchfett anbraten. Die Vogelmiere waschen und hacken. Den Frühstücksspeck auf einem Teller anrichten, die Tomatenscheiben darauf geben. Die Hirschmedaillons auf die Tomatenscheiben anrichten. Die Rosmarinkartoffeln dazugeben, mit der Vogelmiere bestreuen und servieren.

Philipp Banaszak am 25. März 2013

Hirsch-Pfeffer mit Haselnuss-Spätzle und Pfifferlingen

Für 2 Personen

250 g Hirschlende	150 g Pfifferlinge	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch	1 Knolle Sellerie
1 Zwiebel	1 Schalotte	2 Zitronen
100 g Schinkenspeck, am Stück	1 Scheibe Schwarzbrot	8 Trockenpflaumen
50 g Haselnüsse, gemahlen	2 Eier	1 Bund krause Petersilie
1 EL Tomatenmark	1 TL Fleischextrakt	1 TL Wildgewürz
1 TL Zimt	200 g Spätzlemehl	1 EL Stärke
250 ml Rotwein	125 ml Wildfond	100 ml saure Sahne
1 EL Portwein	Zucker	Butter
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Zwiebel abziehen und hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Die Karotte schälen und klein schneiden. Den Lauch abziehen und in Ringe schneiden. Die Petersilienwurzel und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse und die Trockenpflaumen mit in die Pfanne geben. Mit dem Wildgewürz würzen. Das Schwarzbrot zerbröseln und zusammen mit dem Rotwein, dem Fleischextrakt, Wildfond und Portwein unterrühren. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit der Stärke andicken. Die Schale der Zitrone reiben und zu der Soße geben. Die Sahne zu der Soße geben und mit Zucker und Zimt abschmecken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Das Fleisch zu der Soße geben und ziehen lassen. Die Eier, das Mehl, einen Schuss Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Die gemahlene Haselnüsse untermengen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig nun mithilfe eines Brettes und dem Spätzleschaber in das Salzwasser gleiten lassen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Schinkenspeck darin anbraten. Die Pfifferlinge mit in die Pfanne geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Spätzle auf Tellern anrichten. Das Wildpfeffer auf die Spätzle geben und die Pfifferlinge daneben anrichten.

Renate Tritschler-Braun am 10. November 2010

Hirsch-Rücken in Rotwein-Sahne-Soße mit Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

250 g Hirschrückensfilet	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	50 g Butter	1 EL Butterschmalz
100 ml Milch	80 ml Sahne	150 ml Wildfond
150 ml Rotwein	50 g Rohrzucker	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 Wachholderbeeren
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Anschließend in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und mit einer guten Prise Salz gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten. Anschließend Salz und Pfeffer zugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Milch erhitzen und kräftig mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Hirschrückensfilet waschen, trocken tupfen und von Sehnen befreien. Das Filet von beiden Seiten in dem Butterschmalz anbraten. Währenddessen die Wachholderbeeren und den Rosmarin dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenso in die Pfanne geben. Alles mit Rotwein, Fond und Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken. Das Filet für den Rest der Zeit in den Ofen geben. Die Kartoffeln abgießen. Die geschmorten Zwiebeln und die heiße Milch zufügen und mit dem Kartoffelstampf vermischen. Etwas Schnittlauch klein hacken und kurz vor dem Servieren zu dem Püree geben. Das Fleisch zusammen mit dem Püree und der Soße anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Benedikt Börner am 28. Dezember 2011

Hirsch-Steak mit Rotwein-Butter, Pfifferlingen, Spätzle

Für 2 Personen

2 Hirschrückensteaks, a 150 g	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 festk. Birne	1 Zitrone	0,5 Bund krause Petersilie
2 Eier	2 TL Johannisbeergelee	125 g weiche Butter
65 g kalte Butter	2 Wacholderbeeren	50 ml Weißwein
150 ml Rotwein	50 ml Portwein	60 ml Mineralwasser
50 ml Sahne	2 TL Puderzucker	150 g Mehl
Mehl	Zucker	Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	Pfeffer, weiß

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Birnenhälften geben. Den Weißwein mit 125 Milliliter Wasser aufkochen. Eine Prise Zucker zugeben. Die Birnen circa sieben Minuten mit dünsten. Anschließend beiseite stellen. Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken, mit einem Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und weich dünsten, so dass sie nicht braun werden. Mit 100 Milliliter Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise mit einem Schneebesen unter die Soße montieren, bis diese eine cremige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfifferlinge putzen und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen, fein hacken und unter die Pilze mengen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Hirschsteaks waschen und trockentupfen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Sud in der Pfanne mit je 50 Milliliter der Weine und der Sahne kochen. Die Wacholderbeeren mit einem Messer einschneiden, sodass sie leichter ihr Aroma abgeben und zu der Soße hinzufügen. Alles zusammen reduzieren lassen. Zum Schluss die Wacholderbeeren wieder entfernen und die Soße salzen und pfeffern. Die Eier mit einer Prise Salz, 150 Gramm Mehl und dem Mineralwasser mit einem Holzlöffel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Mit Salz würzen. Die Birnen mit je einem Teelöffel Johannisbeergelee füllen, die Hirschsteaks salzen, pfeffern und die Rotweinbutter auf ihnen platzieren und dann beides auf Tellern anrichten. Die Spätzle hinzufügen, mit der Soße übergießen und alles servieren.

Rolf Scherer am 08. Dezember 2010

Hirsch-Steaks mit Joghurt-Soße, Steckrüben-Gröstl

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, aus der Hüfte	400 g Steckrübe	75 g junger Blattspinat
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 kleiner Apfel (Boskoop)
1 unbehandelte Zitrone	25 g Cornichons	150 g gesalzene Macadamianüsse
1 getrocknete Chili-Schote	1 Frühlingszwiebel	3 Wacholderbeeren
1 Kapsel Sternanis	1 Bund Kerbel	3 EL Butter
Butterschmalz	75 g Magermilchjoghurt	25 g saure Sahne
25 g Mayonnaise	2 EL Quark	2 EL Honig
2 EL Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	2 EL Currypulver
1 EL edelsüße Paprika	Zucker	Zucker, braun
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Quark und der sauren Sahne verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die Cornichons und die Frühlingszwiebel fein würfeln. Den Apfel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Das Ganze unter die Joghurt-Crème rühren. Ein paar Kerbelblättchen abzupfen, hacken und ebenfalls unter die Crème geben. Die Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und bis zum Servieren kühl stellen. Die Steckrübe schälen, vierteln und in dicke Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken tupfen und die groben Stiele entfernen. Die Schalotten und die restliche Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Steckrübenscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und den Knoblauch unter die Steckrüben mischen. Die Butter und den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gröstel vor dem Servieren mit dem Balsamicoessig beträufeln und mit etwas gehacktem Kerbel garnieren. Die Macadamianüsse in einer Schüssel mit der zerbröselten Chili-Schote, dem Honig, Öl, Curry und Paprika mischen. Unter häufigem Wenden sieben Minuten im Ofen rösten. Die noch heißen Nüsse nach Geschmack mit Salz und dem braunen Zucker bestreuen. Das Ganze kurz vermischen und die Nüsse klein hacken. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite drei Minuten braten. Beim Wenden den Sternanis und die Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben. Das Fleisch mit den Gewürzen in Alufolie wickeln, fünf Minuten ruhen lassen und anschließend die Steaks in Tranchen schneiden. Die Hirschsteaks zusammen mit der Joghurtsoße, dem Steckrübengröstel und den Macadamianüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Madeleine Plümper am 08. Februar 2011

Hirsch-Steaks mit Kirschsoße und Schupfnudeln

Für zwei Personen

2 Hirschsteaks, à 200 g	125 g festk. Kartoffeln	150 g Sauerkirschen, mit Saft
1 Ei	1 Muskatnuss	2 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL Speisestärke	1 EL Zucker	1 EL Mehl
2 EL Rotweinessig	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Butter dazugeben. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Körner in einer Pfanne anrösten, bis sie anfangen zu qualmen. Mit dem Essig und dem Kirschsafte ablöschen. Die Kirschen und den Zucker zugeben und verrühren. Die Speisestärke einrühren und die Sauce mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und durch die Presse drücken. Das Eigelb mit dem Mehl verrühren und mit Salz und Muskat würzen und mit den Kartoffeln zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden. Diese Stücke zu Nudeln formen. Die Schupfnudeln in Salzwasser garkochen. Anschließend abschöpfen und in etwas Butter anbraten. Die Schupfnudeln mit dem Hirschsteak und der Kirschsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Bürner am 20. Dezember 2012

Hirsch-Steaks, Topfen-Knödeln und Johannisbeer-Soße

Für 2 Personen

2 Hirschsteaks, a 150 g	2 EL rote Johannisbeer-Konfitüre	100 g Dinkelbrösel
4 EL Dinkelmehl	4EL Schrotmehl	50 g gehobelte Mandeln
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Eier	200 ml Sahne	100 g Magerquark
100 g Butter	Butter	50 ml Olivenöl
100 ml trockener Rotwein	5 Wacholderbeeren	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Muskat	Bertrampulver
1 TL Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Für die Beize die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen. Die Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch zusammen mit den Wacholderbeeren, 125 ml Wasser, dem Öl und dem Rotwein gut vermischen. Die Hirschsteaks waschen, trocken tupfen, in die Beize legen und etwas ziehen lassen. Das Ei quirlig aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks etwas abtropfen lassen. Dann zuerst im Ei und dann in den Mandeln wenden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten fünf Minuten in der Pfanne braten. Für die Topfenknödel Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Quark, die zerlassene Butter, den Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Dann löffelweise das Dinkel- und das Schrotmehl hinzugeben und verkneten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig Knödel formen und in das kochende Wasser geben, bis die Knödel gar sind. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, mit den Dinkelbröseln bestreuen und in der Pfanne kurz goldbraun anbraten. Für die Soße die Sahne in einem Topf aufkochen und dann die Johannisbeerkonfitüre hinzufügen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Saft der Zitrone und etwas Salz abschmecken. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und klein hacken. Die Soße mit Bertram, Muskat, dem Rosmarin, Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Die Hirschsteaks mit Mandeln, die Wiener Topfenknödel und die Johannisbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Waltraud Goretzky am 17. November 2011

Honig-Kaninchen-Rücken, Sellerie-Cashewnuss-Gemüse

Für 2 Personen

280 g Kaninchenrücken	20 ml Apfelsaft, klar	1 Schalotte
1 EL Cashewkerne, geröstet	20 g Speckwürfel	50 ml Gemüsefond
1 Zehe Knoblauch	4 TL Butterschmalz	2 EL Butter
2 EL Löwenzahnhonig	100 ml Rotweinessig	2 Zweige Thymian
0,5 Knolle Sellerie	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kaninchenrückenstränge waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butterschmalz von allen Seiten braten. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel, den Honig und die Schalotten anschwitzen. Anschließend mit dem Apfelsaft und dem Gemüsefond ablöschen, den Thymian hinzufügen und das Ganze leicht einköcheln lassen. Abschließend die Kaninchenstränge hineinlegen und darin gar ziehen lassen. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel darin langsam gar braten. Die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und gemeinsam mit den Cashewkernen abschließend mitrösten. Den Kaninchenrücken mit den Sellerie-Cashewnuss-Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Honigsoße garnieren.

Friederike Binder am 20. Januar 2010

Känguru-Filet, Chili-Pflaumen-Soße, Süßkartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Känguruflets, à 200 g	400 g getr. Pflaumen	3 Kartoffeln, mehlig
1 Süßkartoffel, groß	2 Brokkoli	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	1 Chilischote	1 Pfefferschote
150 g Butter	1 EL Honig	3 EL Weißweinessig
500 ml Bratenfond	20 g Ingwer	3 EL Zucker
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffel und die Kartoffeln waschen und im Topf mit der Zimtstange 20 Minuten weich garen. Drei Esslöffel von der Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Die Pfefferschote längs halbieren, entkernen, fein würfeln und in die Pfanne geben. Die gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und fein zerstampfen. Die Pfefferschoten-Butter untermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Broccoliröschen darin zehn Minuten ankochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Öl in der Pfanne stark erhitzen. Das Kängurufilet auf höchster Temperatur von jeder Seite zwei Minuten kräftig anbraten, salzen, pfeffern und abseits vom Feuer zugedeckt noch vier Minuten ziehen lassen. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen warmstellen. Zwei Esslöffel Butter in der Pfanne zergehen lassen. Den Knoblauch abziehen, mit dem Ingwer und dem Chili klein hacken und mit andünsten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und ihn einkochen lassen. Die getrockneten Pflaumen und den Bratenfond hinzufügen und alles etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Soße direkt vor dem Servieren wieder erhitzen und mit den Butterflöckchen aufschlagen. Das Kängurufilet auf einem Teller anrichten und mit der Chili-Pflaumen-Soße garnieren. Das Kartoffelpüree daneben platzieren, die Broccoli-Röschen dazugeben und servieren.

Jürgen Grammes am 23. Januar 2011

Känguru-Filet, Senf-Soße, Ofenkartoffeln, Babykarotten

Für zwei Personen

2 Kängurufilets, à 200 g	3 feste, große Kartoffeln	5 Babykarotten
3 Schalotten	1 Muskatnuss	6 EL Rotisseursenf
200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
brauner Zucker	Cayennepfeffer	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl mit dem Cayennepfeffer mischen und die Kartoffeln damit einpinseln. Die Kartoffeln salzen und für circa zwanzig Minuten in den Backofen geben. Nach circa zehn Minuten die Kartoffeln wenden und noch mal mit der Öl Mischung einstreichen. Das Kängurufilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und für circa sieben Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Erneut etwas Butter in derselben Pfanne, in der das Känguru gebraten wurde, erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Mit 150 Milliliter Kalbsfond ablöschen und reduzieren lassen. Den Senf einrühren und die Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden. Die Babymöhren putzen und vom Grün befreien. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Karotten und ein Stück Butter zugeben. Etwas Gemüsefond zugeben und die Karotten bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Fleisch, die Kartoffeln, die Karotten und die Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Heiko Hoffmann am 10. September 2012

Kaninchen auf provenzalische Art mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

3 Kaninchenrippen	2 Kaninchenläufe	1 Kaninchenbauch
400 g Kartoffeln, mehlig	1 Knolle Knoblauch	1 Schalotte
80 ml Weißwein, trocken	10 schwarze Oliven	3 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Kaninchenstücke waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kaninchenstücke hineingeben und sanft anbraten. Sechs Knoblauchzehen aus der Knolle auslösen und ungeschält mit in den Topf geben. Die Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls mit in den Topf geben. Kurz mit anbraten und alles anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und anschließend den Thymian sowie die Oliven zugeben. Bei geringer Hitze mit zugedecktem Deckel garen lassen. Die Petersilie waschen und die Blätter vom Stil abzupfen. Ganz zum Schluss reichlich Petersilie mit in den Topf geben. Die Kartoffeln abgießen und schälen. Anschließend mit circa drei Esslöffeln warmen Wasser in einer Kasserolle mit dem Kartoffelstampfer stampfen und zwei Esslöffel Olivenöl unterheben. Anschließend etwas Petersilie fein hacken und mit unter das Püree rühren. Das Kaninchen zusammen mit dem restlichen Inhalt des Topfes sowie dem Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Norbert Glittenberg am 30. Januar 2013

Kaninchen in Senf-Soße mit Kartoffel-Wurzel-Stampf

Für 2 Personen

1 Kaninchenkeule	2 Kaninchenrückenfilets a 150 g	80 g Speck, durchwachsen
4 Kartoffeln, jung, mehlig	4 Schalotten	0,5 Knolle Knoblauch
6 Karotten	1 Stangensellerie	2 Petersilienwurzeln
1 Zitrone, unbehandelt	150 g Butter	1 EL Mehl
3 EL Crème-fraîche	100 ml Milch	100 ml Sahne
150 g Parmesan	250 ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss	4 Zweige Thymian	3 Stengel Petersilie, glatt
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	1 TL Pimentkörner
4 EL Dijon-Senf	Olivenöl	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenkeule und die Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten mit zwei Esslöffeln Senf bestreichen. In einer Pfanne den Speck mit 10 Gramm Butter und dem Öl anbraten und herausnehmen. Die Kaninchenkeulen und die Kaninchenrückenfilets in das Bratenfett legen, von allen Seiten anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Anschließend die Rückenfilets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen, halbieren, klein schneiden und zu dem Fleisch geben. Die Karotte und den Stangensellerie klein schneiden und ebenfalls gemeinsam mit zwei Knoblauchzehen, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, den Nelken und den Zucker dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze 15 Minuten schmoren lassen und anschließend die Hälfte vom Speck unterrühren. Den Thymianzweig in die Soße geben. Während des Schmorens nach und nach den Geflügelfond zugießen. Die Soße durch ein Sieb passieren und die Crème-fraîche, den restlichen Speck und den restlichen Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchenfilets aus der Alufolie wickeln, wieder dazu geben und ziehen lassen. Für den Kartoffelbrei die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Eine Petersilienwurzel und vier Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf mit Salzwasser garen. Eine Petersilienwurzel und die restliche Karotte als Ganzes hinzugeben und bissfest garen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Parmesan reiben. Etwas von der Muskatnuss abreiben. 100 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Sahne und die Milch vermengen. Anschließend die Kartoffeln abtropfen lassen und zusammen mit der Milch-Sahne Mischung zu Kartoffelbrei verarbeiten und die Karotten unterstampfen. Anschließend mit der warmen Butter, dem Muskatabrieb, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Parmesan verfeinern. Die im Ganzen gegarte Karotte und Petersilienwurzel in der restlichen Butter schwenken und salzen. Die Petersilie fein hacken und dazu geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Das Ganze mit dem Püree, der Karotte und der Petersilienwurzel garnieren. Anschließend mit dem Speck und dem Parmesan bestreuen.

Constanze Steffenhagen am 07. Oktober 2009

Kaninchen mit Kartoffel-Zucchini-Karotten-Puffer

Für 2 Personen

1 Kaninchenrücken	2 Kartoffeln	2 Zucchini
1 Karotte	1 Knoblauchzehe	2 Zitronen
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Bund Salbei
1 Bund Schnittlauch	1 Chili-Schote	3 Eier
125 g Butter	1 EL Mehl	0,4 L trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kaninchenfleisch waschen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden sowie salzen und pfeffern. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Das Fleisch in einen Bräter geben, mit dem Zitronensaft beträufeln, den Thymian, den Rosmarin und den Salbei-Stengel dazugeben, mit reichlich Butterflocken belegen und 20 Minuten im Ofen garen (wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, mit dem Weißwein aufgießen.) Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Kartoffeln, die Zucchini und die Karotte schälen und in feine Streifen verarbeiten. Die Gemüsestreifen mit dem Eigelb und dem Mehl vermischen. Den Schnittlauch kleinhacken, die Chili-Schote in feine Stücke schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer an die Gemüsestreifen geben. Die Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten und wieder herausnehmen. Aus der Gemüsemischung kleine Puffer formen und im Knoblauchöl goldgelb knusprig braten. Das Fleisch auf einem Teller anrichten, die Gemüsepufer dazugeben und servieren.

Isabella Scrinzi am 12. Januar 2011

Kaninchen normannische Art, Mandarinen-Chicorée-Salat

Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	250 g breite Bandnudeln	150 g dünner Frühstücksspeck
2 Stangen Chicorée	250 ml Mandarinenorangen	1 Zitrone
200 g Crème-fraîche	200 g saure Sahne	50 ml Calvados
75 ml Cidre brut	2 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Majoran	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Zunächst den Speck kleinschneiden, knusprig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und aufbewahren. Die Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben und in dem ausgelassenen Fett des Specks von beiden Seiten anbraten. Eventuell noch etwas Öl hinzugeben. Anschließend die Hitze reduzieren, den Calvados über das Fleisch geben und mit dem Cidre auffüllen. Den Deckel aufsetzen und 15 Minuten schmoren lassen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Hitze wieder erhöhen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Crème-fraîche hinzugeben und zu einer Soße verrühren. Danach die Fleischstücke hinzufügen und auf kleinster Flamme in der Soße ziehen lassen. Währenddessen die Nudeln al dente kochen und mit einem spitzen Messer den bitteren Kern aus dem Chicorée entfernen, in Ringe schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone begießen. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Aus Saurer Sahne, einem Esslöffel Mandarin Orangensaft und einem Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker eine Marinade rühren. Die Mandarinen zum Chicorée geben und zusammen mit der Marinade vorsichtig unterheben. Die Fleischstücke nun auf einem Teller anrichten, mit den ausgebratenen Speckstücken garnieren, die Nudeln hinzugeben und mit etwas Soße begießen. Den Chicoréesalat separat in eine Schüssel geben und beides servieren.

Ingrid Müller am 16. Februar 2011

Kaninchen-Filet im Schinken-Mantel, Ingwer-Apfel-Kompott

Für 2 Personen

3 Kaninchenfilets, gehäutet	6 Scheiben Coppa	2 Äpfel, sauer
1 Knolle Ingwer	100 g Ingwermarmelade	100 g Rucola
1 Radicchio	4 Zweige Thymian	Butter
Salz	Orangenpfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Orangenpfeffer würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend je drei Scheiben Coppa ausbreiten, die Kaninchenfilets darauf legen, den Rucola darauf verteilen, das Ganze aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa Zehn Gramm Ingwer schälen und fein hacken. Den Radicchio halbieren, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, darin die Apfelscheiben und den Ingwer andünsten. Anschließend die Ingwermarmelade dazugeben und das Ganze kochen lassen. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die Kaninchenfilets von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend für etwa sechs Minuten auf einem Backblech im Backofen nachgaren lassen. Danach die Zahnstocher entfernen. Den Radicchio mit dem Kompott und den Kaninchenfilets auf Tellern anrichten und mit den Thymianzweigen garnieren.

Berit Seifert am 15. September 2009

Kaninchen-Filet mit Balsamico-Soße und Risotto

Für 2 Personen

400 g Kaninchenfilet	200 g Risottoreis	100 g Zwiebeln in Balsamico
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
4 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	4 Salbeiblätter
50 g kalte Butter	100 ml Bratenfond	100 ml Balsamico
400 ml Gemüsefond	2 EL Weißwein	Mehl
Olivenöl	Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Risottoreis hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Topf vom Herd nehmen und fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch abziehen, die Thymianzweige zupfen. Den Gemüsefond zusammen mit dem Thymian, Knoblauch und dem Lorbeerblatt erhitzen. Das Ganze durch ein Sieb passieren und den Gemüsefond nach und nach unter das Risotto mischen. Das Fleisch in vier Stücke schneiden, waschen und trocken tupfen. Die Filetstücke in Mehl wenden. Etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke von allen Seiten scharf anbraten. Die eingelegten Zwiebeln, die Salbeiblätter und den Balsamico zugeben und das Ganze für circa zehn Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch und die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Bratenfond zu der Soße geben und reduzieren lassen. Die Soße in ein hohes Gefäß umfüllen und zusammen mit dreißig Gramm kalter Butter schaumig aufschlagen. Den Parmesan reiben, die Hälfte unter das Risotto mengen und die restliche kalte Butter zugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Soße und den restlichen Parmesan über das Fleisch geben. Das Risotto neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Kornelia Fink am 08. Dezember 2010

Kaninchen-Filet mit Hasenfutter

Für 2 Personen

300 g Kaninchenfilet	3 Kartoffeln, fest	200 g Feldsalat
1 Zitrone	100 g Parmesan	1 Ei
1 Muskatnuss	1 Bund Petersilie, kraus	50 g Mehl
50 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Balsamico-Essig
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit 10 Gramm Butter einfetten und die Kartoffelscheiben hineingeben. Die Muskatnuss reiben und über die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und mit der Sahne vermengen. Dieses über die Kartoffeln geben und anschließend in den Backofen schieben. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Salatsoße 10 Milliliter Balsamico-Essig mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Schale der Zitrone reiben und mit zu dem Dressing geben. Das Ganze über den Salat geben. Das Kaninchenfilet waschen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und im Mehl wenden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten. Mit dem restlichen Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze zehn Minuten schmoren lassen. Den Parmesan in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Salat auf den Tellern anrichten. Das Kaninchenfilet darüber verteilen und mit den Parmesanscheiben und der Petersilie garnieren. Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und ebenfalls auf den Tellern anrichten.

Francois Rominger am 24. März 2010

Kaninchen-Filet mit Mandel-Speck-Risotto

Für 2 Personen

4 Kaninchenfilets	125 g Risotto	100 g magerer Speck
1 Knolle Sellerie	2 Karotten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein	100 g gehackte Mandeln
50 g Parmesan	4 Salbeiblätter	1 Bund Liebstöckel
1 TL Kurkuma	40 ml Sherry	100 ml Weißwein
100 ml Sahne	700 ml Geflügelfond	Puderzucker
Butter	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller zum Anwärmen in den Ofen geben. Die Sellerieknolle halbieren. Eine Hälfte wird nicht verwendet. Den Sellerie und die Karotten schälen und in kleine Stifte schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Den Salbei und den Liebstöckel zupfen und fein hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln anschwitzen. Nach circa fünf Minuten den Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Das Ganze zuerst mit dem Sherry und dann mit dem Weißwein ablöschen. Den Ingwer schälen, eine Scheibe abschneiden und zu der Sauce geben. Den Knoblauch, den Salbei, das Liebstöckel und die Sahne zugeben und köcheln lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Reis glasig anbraten. Nach und nach den Geflügelfond zugeben. Die Kurkuma unterrühren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Den Speck in Würfel schneiden. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Speckwürfel darin anrösten. Den Parmesan reiben. Den Speck, die Mandeln und den Parmesan zu dem Risotto geben und gut vermengen. Das Kaninchenfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und das Kaninchenfilet circa zehn Minuten von allen Seiten anbraten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend passieren. Das Risotto auf Tellern anrichten. Das Kaninchenfilet neben den Risotto geben, mit der Sauce übergießen und servieren.

Helmut Woywod am 30. Mai 2011

Kaninchen-Filet, Petersilien-Kartoffeln, grüne Bohnen

Für zwei Personen

400 g Kaninchenrückenfilet, mit Haut	200 g Bacon	400 g vorw. festk. Kartoffeln
400 g grüne Bohnen	1 große Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Bohnenkraut	1 Zweig Salbei	1 Bund Petersilie
1 TL Pludre Forte (Gewürzmischung)	200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond
200 ml Sonnenblumenöl	250 g Butter	1 EL getr. Ringelblumenblätter
bunter Pfeffer	Meersalz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen. Die Bohnen und das Bohnenkraut waschen, trocknen und in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Die Kaninchenfilets waschen, trocknen und enthäuten. Etwas Butter und etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin anbraten. Anschließend die Kaninchenfilets in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 20 Minuten garen lassen. Für die Soße den Bacon klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Etwas Butter und etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon und die Zwiebel darin kross anbraten. Anschließend mit der Sahne ablöschen und diese etwas reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Poudre Forte abschmecken. Die Bohnen abgießen und die Soße hinzugeben. Die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Die Petersilie waschen, trocknen, klein hacken und die Kartoffeln damit bestreuen. Das Kaninchenfilet mit den Petersilienkartoffeln und den grünen Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Hubertus Lichter am 12. März 2012

Kaninchen-Filet, Senf-Soße, Kerbel-Kartoffeln, Rosenkohl

Für 2 Personen

2 Kaninchenfilets, a 250 g	2 Sch. Speck	4 Kartoffeln
250 g Rosenkohl	2 Zweige Thymian	1 Bund Kerbel
3 TL Dijon-Senf	200 ml Crème-fraîche	50 g Butter
50 g Kräuterbutter	100 ml Weißwein	2 EL Orangensaft
Olivenöl	Ingwerpulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Kerbel hacken, mit der Butter zu den garen Kartoffeln geben und alles schwenken. Den Rosenkohl waschen, die Strünke entfernen und die einzelnen Rosenkohlköpfe etwas auseinander brechen. Anschließend den Rosenkohl kurz in Salzwasser blanchieren. Den Speck in Würfel schneiden und mit dem Rosenkohl in einer Pfanne anbraten. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl und den Zwiebelwürfeln scharf anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Den Sud mit Weißwein ablöschen. Die Thymianzweige hinzufügen und mitköcheln lassen. Die Crème-fraîche und den Senf einrühren, mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen und passieren. Die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Filets auf einem Teller anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Renate Hertig am 20. Dezember 2010

Kaninchen-Filet, Apfelkraut-Balsamico-Soße, Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Kaninchenfilets, a 100 g	300 g Frühkartoffel	400 g Apfelkraut
1 kleine Sellerieknolle	100 ml dunkler Balsamicoessig	200 ml Milch
100 g Butter	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in gleich große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen. Das Apfelkraut mit dem Balsamicoessig gut vermengen und das Fleisch damit marinieren. Die Milch aufsetzen und leicht erwärmen. Die Kartoffeln und den Sellerie abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit Butter und der warmen Milch geschmeidig rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer ordentlich abschmecken. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen, die Kaninchenfilets kurz auf allen Seiten anbraten und bei 80 Grad in den Ofen stellen. Die Soße etwas einkochen und mit kalter Butter montieren. Die Kaninchenfilets mit der Apfelkraut-Balsamico-Soße und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Wilden am 24. Januar 2011

Kaninchen-Keulen, Aprikosen, Mandeln, Kartoffel-Taler

Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen a 160 g	200 g Kartoffeln, mehlig	200 g Karotten
8 Aprikosen, getrocknet	1 Schalotte	3 Zwiebeln
12 Mandeln, ganz	2 Scheiben Toastbrot	2 Eier
20 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	100 ml Sherry, süß
1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss	Butter
Pflanzenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Aprikosen in dem Sherry eine Stunde vor der Zubereitung einweichen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Zwei Aprikosen klein schneiden, vier Mandeln grob hacken und das Toastbrot zerreiben. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, die gehackten Mandeln und die klein geschnittenen Aprikosen dazugeben. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und das geriebene Toastbrot und das Ei darunter mischen, alles mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Ecken schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten in dem Salzwasser garen. Die Kaninchenkeulen waschen und trocken tupfen. Anschließend den oberen Knochen der Keulen auslösen und die Mandel-Aprikosenfüllung dort hineingeben. Zwei Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die gefüllten Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend die Zwiebeln dazugeben und mit anschwitzen. Die restlichen Mandeln, die restlichen Aprikosen und das Lorbeerblatt dazu geben, alles mit 40 Millilitern des Sherrys ablöschen, anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen und schmoren lassen. Eine Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Pflanzenöl glasig dünsten. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln und die Möhren abgießen. Beides durch eine Kartoffelpresse in eine Schale pressen. Das zweite Ei trennen und das Eigelb zusammen mit den gedünsteten Zwiebeln zu der Kartoffel-Möhren-Masse geben und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus der Kartoffel-Möhren-Masse kleine Taler formen und in der Butter von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Die Kaninchenkeulen aus der Soße nehmen und beiseite stellen. Die Soße mit der Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kaninchenkeulen mit den Aprikosen, den Mandeln, den Kartoffeltalern und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Erdmann am 15. März 2010

Kaninchen-Rücken im Brot-Mantel mit Kräuter-Seitlingen

Für zwei Personen

400 g Kaninchenrückenfilet	150 g Sobrasada	1 frisches Toastbrot
600 g junger Spinat	1 rote Zwiebel	500 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin
100 g Crème-double	200 ml Sahne	200 ml Weißwein
200 ml Rinderfond	50 ml Cognac	100 ml weißer Portwein
Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und sehr kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und zwei bis drei Rosmarinzwiegen von allen Seiten anbraten. Den Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. In einer weiteren Pfanne Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Den jungen Spinat darin kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und um den Kaninchenrücken wickeln. Das frische Toastbrot in lange Scheiben schneiden und mit der Sobrasada bestreichen. Der mit Spinat umwickelte Kaninchenrücken auf die bestrichenen Toastbrotsscheiben legen und darin einrollen. Alles zusammen mit Fäden/Silikonbändern fixieren. Den gesamten Toastbrotmantel mit etwas Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 150 Grad gar ziehen lassen. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und etwas Olivenöl anschwitzen. Den Thymian dazu geben. Die Kräuterseitlinge putzen, in Stücke schneiden und mit anbraten. Bis zur gewünschten Bräune die Kräuterseitlinge in der Pfanne belassen und anschließend herausnehmen. Den übrigen Sud mit dem Cognac und dem weißen Portwein ablöschen. Abschließend den Weißwein und den Rinderfond hinzugeben und etwa auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sauce mit der Sahne und der Crème Double abbinden. Die angebratenen Kräuterseitlinge unter die Sauce mischen und auf dem Teller anrichten. Das Fleisch darauf platzieren.

Nicolas May am 22. Mai 2013

Kaninchen-Rücken mit Kräuter-Tomaten

Für 2 Personen

200 g Kaninchenrückenfilet	12 Kartoffeln, Drillinge	150 g Cocktailtomaten, gelb
150 g Cocktailtomaten, rot	200 ml Weißwein, trocken	200 ml Gemüsefond
100 ml Balsamico-Essig, dunkel	2 Zehen Knoblauch	0,5 Bund Basilikum
0,5 Bund Majoran	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit 100 Milliliter Wasser und dem Balsamico-Essig übergießen. Das Kaninchen einige Minuten in der Marinade ziehen lassen. Währenddessen die Knoblauchzehen halbieren und auf der Schnittstelle in etwas Olivenöl leicht anbräunen. Den Knoblauch entfernen, den Kaninchenrücken etwas trocken tupfen und in dem Olivenöl rundum anbraten. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend etwas Gemüsefond dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum, den Thymian, Majoran und Rosmarin zupfen, fein hacken und einen Esslöffel Basilikum, Thymian und Majoran und einen halben Teelöffel Rosmarin mit in die Pfanne geben. Das Kaninchen mit den Salzkartoffeln anrichten und mit etwas Soße garnieren.

Markus Bastin am 24. September 2009

Kaninchen-Rücken mit Safran-Knöpfli, Karotten-Stäbchen

Für 2 Personen

5 Kaninchenrücken a 90 g	20 g Landrauchspeck	100 g Knöpfliemehl
100 g rote Karotten	100 g gelbe Karotten	1 unbehandelte Zitrone
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer
50 g Weizenmehl	10 g Maisstärke	50 g kalte Butter
100 g Butter	1 Ei	100 ml Schlagsahne
50 ml Mineralwasser	25 ml Milch	50 ml roter Balsamico-Essig
100 ml Wildfond	1 Bund Thymian	1 Msp. Safran-Pulver
1 Msp. Safran-Fäden	Cayennepfeffer	Fleischgewürzmischung
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Weizenmehl mit dem Knöpfliemehl, der Maisstärke, der Milch, dem Ei und dem Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig rühren. Anschließend das Safran-Pulver und etwas Salz unterheben. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Teig in die Knöpflipresse geben und ins Wasser pressen. Die gekochten Knöpfli anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen, sofort kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Knöpfli kurz darin schwenken. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenrücken darin kurz anbraten. Vom Thymian sieben Zweige abzupfen und den Speck in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Speckwürfel und sechs Thymianzweige sowie etwa zehn Gramm der Butter zum Fleisch geben und so lang warten, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend das Ganze aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer und der Fleischgewürzmischung würzen und im Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne dünsten lassen. Den Wildfond, die Schlagsahne und etwas Cayennepfeffer zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Soße passieren und erneut aufkochen. Den restlichen Speck und einen Thymianzweig in die Soße geben und mitköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Zitronenschale abreiben. Den Ingwer schälen und ein kleines Stück abschneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Karottenstäbchen kurz darin blanchieren. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Karotten sowie das Ingwerstück und den Zitronenabrieb zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zusammen mit den Safran-Knöpfli, den Karottenstäbchen und der Soße auf Tellern anrichten und mit einem Thymianzweig und Safran-Fäden garnieren.

Ernst Willi am 22. November 2010

Kaninchen-Rücken mit Tagliatelle im Morchel-Rahm

Für 2 Personen

2 Kaninchenrückenfilets	200 g Tagliatelle	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	30 g getrocknete Morcheln	200 ml Schlagsahne
50 ml Cognac	100 ml Weißwein, lieblich	3 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian	Olivenöl	schweizer Alpen-Kräuter
türkisches Chilipulver, getrocknet	Salz	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Morcheln im Weißwein einweichen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Zehn Nadeln eines Rosmarinzwiges abzupfen, klein hacken und beiseite stellen. Das Kaninchenfilet waschen, trocken tupfen und von der Silberhaut befreien. Anschließend mit Alpen-Kräuter würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz aufbewahren. Das Filet mit den Rosmarin- und Thymianzweigen im Backofen warmstellen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend in dem Bratensatz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Cognac ablöschen und reduzieren. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Morcheln mit der Einweichflüssigkeit, dem Knoblauch und die Sahne zu der Reduktion geben und köcheln lassen. Die Soße mit dem Chilipulver, Salz, Pfeffer und dem gehackten Rosmarin würzen. Die Nudeln abgießen und in der Soße schwenken. Das Kaninchenfilet aus dem Backofen nehmen, schräg anschneiden, mit der Soße beträufeln und neben der Tagliatelle anrichten. Abschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen und servieren.

Claus Waldhüter am 22. April 2010

Nussige Wildschwein-Schnitzel mit Kartoffel-Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

2 zarte Wildschweinschnitzel a 160 g	250 g Wirsing	150 g mehligk. Kartoffeln
50 g Semmelbrösel	50 g Walnüsse	1 unbehandelte Apfelsine
30 g Mehl	1 Ei	100 g Butterschmalz
30 g Butter	125 ml Schlagsahne	80 ml Geflügelfond
2 EL Nussöl	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffeln und Wirsing darin drei Minuten andünsten. Anschließend den Geflügelfond und etwas Sahne hinzufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Etwas Muskatnuss und Apfelsinenschale reiben und das Gemüse mit dem Abrieb sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nüsse fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Die Wildschnitzel dünn klopfen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Mehl wenden. Die restliche Sahne halb steif schlagen und mit dem Ei verquirlen. Die mehlierten Schnitzel durch die verquirlte Eimasse ziehen und in den Nuss-Bröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel in dem heißen Fett goldbraun ausbacken und anschließend mit dem Nussöl übergießen. Anschließend die gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die nussigen Wildschnitzel mit dem Kartoffel-Rahmwirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Kurz am 09. Februar 2011

Reh-Filet auf Steinpilz-Risotto

Für 2 Personen

400 g Rehfilet, küchenfertig	200 g Steinpilze, frisch	100 g Risottoreis
40 g Parmesankäse	6 Scheiben Parma-Schinken	1 Knoblauchknolle, frisch
1 Schalotte	1 TL saure Sahne	350 ml Geflügelfond
25 ml Weißwein, trocken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Petersilie, glatt
40 g Butter	Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten. Von der Knoblauchknolle eine Zehe beiseite legen, den Rest quer halbieren, mit einem Zweig Rosmarin zum Fleisch geben und mit anrösten lassen. Anschließend das Rehfilet aus der Pfanne nehmen, mit dem Parma-Schinken umwickeln und auf ein Gitter in den Ofen geben. Den gebratenen Knoblauch und Rosmarin oben auf das Fleisch setzen. Für das Risotto den Geflügelfond aufsetzen. Die Schalotte und den übrigen Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Die Steinpilze putzen, die Hälfte der Pilze würfeln und den Rest, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Die gewürfelten Steinpilze zum Risotto geben und leicht salzen. Nun den Risottoreis einrühren und mit anschwitzen lassen, bis er glasig wird. Anschließend den Weißwein angießen und einkochen lassen. Nun immer wieder den Geflügelfond angießen, so dass das Risotto knapp bedeckt ist. Das Ganze unter ständigem Rühren langsam einkochen lassen, bis das Risotto cremig wird. Die restlichen Steinpilze in etwas Butter goldgelb anschmoren. Einen Zweig Rosmarin dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben, die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Butter, den Parmesan und die Petersilie unter das Risotto heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten, das Rehfilet quer in Tranchen schneiden und mit den gebratenen Steinpilzen servieren.

Veronika Lutz am 16. September 2010

Reh-Filet im Wirsingblatt mit Feigen-Kompott, Spätzle

Für zwei Personen

400 g Rehfilet	4 Wirsingblätter, groß	200 g Pfifferlinge
1 Schalotte	6 Feigen	1 Zitrone
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
6 Wachholderbeeren	1 Msp. gemahlener Kümmel	2 Eier
40 g Zucker	250 g Mehl	200 ml Milch
200 ml Portwein	200 ml Rotwein	100 ml Wildfond
Olivenöl, Butter	Muskat, Speisestärke	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Wirsingblätter waschen und in einem Topf mit Salzwasser kurz etwas kochen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl im Ganzen scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und mit den kurz gekochten Wirsingblättern umwickeln. Nun das Rehfilet im Ofen fünf Minuten weiterbraten lassen und anschließend den Ofen ausschalten und das Filet nur noch ziehen lassen. Den Thymian- und den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem Wildfond aufgießen. Anschließend den Thymian- und Rosmarinzweig, die Lorbeerblätter und die Wachholderbeeren in die Pfanne geben und Einkochen lassen. Die Sauce mit Butter oder Speisestärke binden. Die Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Die Feigen waschen, vierteln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und in dem Zucker karamellisieren lassen. Nun mit dem Portwein ablöschen, den Zitronenabrieb dazugeben und zu einem Kompott Einkochen lassen. Einen Topf mit kochendem Salzwasser bereitstellen. Das Mehl, die Milch, die Eier und etwas Muskat in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig aufschlagen. Falls der Teig zu dick ist kann man tröpfchenweise Wasser dazugeben. Den Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Salzwasser hobeln. Die Spätzle sind fertig wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Nun die Spätzle mit der Schöpfkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Nun die Pfifferlinge mit den Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Filetscheiben mit dem Feigenkompott, den Pfifferlingen und der Sauce auf den Tellern anrichten. Die Spätzle auf einem extra Teller reichen und nun alles servieren.

Jochen Kroner am 02. Dezember 2013

Reh-Filet mit böhmischen Hefeknödeln und Salat

Für zwei Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	100 g hauchdünner Speck	200 g Walnüsse
2 Romana-Salatherzen	1 Schalotte	1 Zwiebel
100 g dunkle Weintrauben	100 g helle Weintrauben	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Zweig glatte Petersilie
250 g Mehl	1 EL Stärkemehl	40 g Hefewürfel
60 g weiche Butter	1 EL Schmand	1 TL Senf
1 Ei	1 EL Johannisbeermarmelade	500 ml Gemüsefond
130 ml trockener Rotwein	20 ml Cognac	130 ml Milch
6 Wacholderbeeren	Zucker, Essig, Öl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, mit Speck umwickeln und von allen Seiten in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend das Reh im Ofen fertig garen. Eine Zwiebel abziehen und klein schneiden, In der Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, die Zwiebel, den Gemüsefond, den Rotwein und den Cognac geben. Danach den Thymian, den Estragon, die Wacholderbeeren, die Petersilie und die Johannisbeermarmelade hinzufügen und einkochen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb geben und eventuell mit der Speisestärke andicken und mit dem Schmand abschmecken. Einen Topf mit der Milch erwärmen. Das Mehl, das Ei, die weiche Butter, die Hefe und etwas Salz in eine Schüssel geben. Anschließend die erwärmte Milch hinzufügen und mit einem Knet- haken verrühren. Danach die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend einen Hefeknödel formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend über dem Wasserdampf ein Geschirrtuch spannen und mit Einweckgummis befestigen. Danach eine Mulde formen und den Hefeknödel hineinlegen. Nun mit einem Deckel dicht verschließen und circa 15 Minuten garen lassen. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Zuletzt den Hefeknödel mit Zwirn in Scheiben teilen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Den Salat verlesen, gründlich waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Walnüsse grob zerhacken. Die Weintrauben waschen und eventuell halbieren. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Aus dem Senf, etwas Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Anschließend die Walnüsse, die Trauben, die Schalotte mit dem Dressing vermengen und ziehen lassen. Den Salat zu dem Dressing-Gemisch geben alles miteinander vermengen und nochmals abschmecken. Das Rehfilet mit den böhmischen Hefeknödeln und den Salat mit den Weintrauben und den Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Christa Nößner am 16. Dezember 2013

Reh-Filet mit Maronen und gefüllten Steinpilzen

Für zwei Personen

500 g Rehfilet, ausgelöst	100 g Steinpilze	6 Steinpilzköpfe
100 g Pfifferlinge	12 gekochte Maronen	50 g Weißbrotbrösel
1 Schalotte	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Puderzucker	1 EL Honig
60 g Butter	50 ml Madeira	50 ml Portwein
50 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond	10 ml Cognac
12 Wacholderbeeren	20 grüne Pfefferkörner	Avocadoöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 300 Grad Grillstufe vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Avocadoöl erhitzen. Das Reh waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Das Fleisch zusammen mit den zerdrückten Wacholderbeeren, dem Thymian und dem Rosmarin in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend das Reh aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80 Grad ruhen lassen. In die Pfanne, in der das Reh angebraten wurde, den Puderzucker, den Madeira, den Portwein und den Rotwein geben und einreduzieren lassen. 150 Milliliter Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Anschließend 30 Gramm Butter einrühren. Nun die Sauce durch ein feines Sieb passieren mit dem grünen Pfeffer, dem Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Steinpilze und die Pfifferlinge putzen und fein würfeln. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Schalotten in der heißen Pfanne andünsten. Die Pilzwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Die Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzköpfe putzen und mit der Pilz-Masse füllen. Anschließend die Brotkrümel darüber streuen und Butterflöckchen darauf setzen. Die Pilzköpfe in den Ofen geben und bei 300 Grad im Grill überbacken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Den Honig in der heißen Pfanne karamellisieren, die Maronen und den restlichen Wildfond dazugeben und glasig werden lassen. Das Reh mit den Maronen und den gefüllten Pilzen auf Tellern anrichten und servieren.

Volker Schwind am 11. November 2013

Reh-Filet mit Pfifferlingen, Rahm-Soße, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

350 g Rehrücken	1 Scheibe Speck á 100 g	4 alte Brötchen
250 g Pfifferlinge	3 Schalotten	1 Glas Preiselbeeren
1 Zitrone	50 g Crème-fraîche	250 ml Schlagsahne
250 ml Milch	1 Ei	2 cl Cognac
1 Bund Petersilie	1 Bund Minze	1 Muskatnuss
1 Vanillestange	10 Wacholderbeeren	3 Nelken
1 Stiel Koriander	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anschließend anbraten und im Ofen 20 Minuten braten. Die Pfifferlinge waschen und putzen. Im Bratensatz die Pilze zusammen mit den Schalotten andünsten und anschließend mit der Sahne ablöschen. Die Nelken, den Koriander und die Wacholderbeeren mörsern. Die Gewürze zu den Pilzen geben und anschließend die Crème-fraîche dazugeben. Das Ganze einkochen lassen und mit dem Cognac ablöschen. Die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Petersilie von den Enden befreien und feinhacken. Die Brötchen kleinschneiden und anschließend mit der Milch übergießen. Das Ei und das Mehl hinzufügen und die Brotmasse anschließend ruhen lassen. Den Speck kleinwürfeln. Die Schalotten abziehen und feinhacken. Beides anschwitzen und in die Knödelmasse mischen. Die Petersilie zur Masse geben und mit Salz abschmecken. Den Teig zunächst in eine Frischhaltefolie einrollen und anschließend mit Alufolie umwickeln. Die Masse zu einem Bonbon formen und in Salzwasser garziehen. Die Zitronenschale in Zesten abnehmen. Die Vanillestange aufschneiden und das Mark herauskratzen. Derweil die Preiselbeeren erwärmen. Den Portwein, das Vanillemark und den Zitronenabrieb zu den Beeren geben und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Knödelmasse in Scheiben schneiden. Das Rehrückenfilet mit den Pfifferlingen in Rahmsauce und die Serviettenknödel mit dem Preiselbeere-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 30. Oktober 2013

Reh-Filet mit Semmel-Knödeln und Pilz-Soße

Für zwei Personen

200 g Rehfilet	400 g Kräuterseitlinge	125 g Semmelwürfel
4 Zwiebeln	1 Zitrone	20 g griffiges Mehl
80 g Butter	2 Eier	100 ml Milch
125 ml Schlagsahne	40 ml saure Sahne	1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Etwas Butter schmelzen und etwa 30 Gramm Zwiebeln darin glasig rösten. Die restlichen Zwiebeln kurz beiseitelegen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen. Das Ganze etwas salzen und über die Semmelwürfel gießen. Anschließend die Zwiebeln und etwas Petersilie darüber geben und alles miteinander vermengen. Das Mehl unterheben und aus der Masse Knödel formen. Die Knödel ins Wasser geben und wallend kochen lassen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Anschließend die Pilze hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles kurz andünsten. Anschließend mit der Schlagsahne aufgießen und reduzieren lassen. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet in einer Pfanne mit der restlichen Butter scharf anbraten und anschließend im Ofen fertig garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Wenn die Pilzpfanne zu einer sämigen Sauce reduziert ist, die saure Sahne, etwas Zitronensaft und die restliche Petersilie unterrühren. Das Ganze nochmals nachwürzen und erneut kurz aufkochen lassen. Das Rehfilet mit den Semmelknödeln und der Pilzsaucen auf Tellern anrichten und servieren,

Jürgen Paulitsch am 30. September 2013

Reh-Filet mit Speck-Mohn-Nudeln und Cranberry-Soße

Für 2 Personen

400 g Rehfilet	100 g gewürfelter Speck	3 mehligk. Kartoffeln
250 g Rosenkohl	100 g frische Cranberry	100 g geriebener Mohn
1 TL Grieß	1 Ei	80 g Butter
50 ml Schlagsahne	50 ml trockener Rotwein	120 g griffiges Mehl
1 TL Zucker	50 g Mandelblättchen	gestoßenes Wildgewürz
Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und Mehl drüber streuen. Die Masse abkühlen lassen. Das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen und gut anbraten. Anschließend das Filet in den Backofen geben. Im Bratensaft einen Teelöffel Zucker karamellisieren und danach mit dem Rotwein ablöschen. Die Beeren klein schneiden und dazugeben. Die Soße einkochen lassen und mit der Sahne abbinden. Zur Kartoffelmasse einen Teelöffel Grieß, ein Ei, Salz und noch etwas Mehl dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend Nudeln daraus formen und diese in Salzwasser kochen. Den gewürfelten Speck anrösten, die Nudeln hineingeben, den Mohn darüber geben und alles vermengen. Den Rosenkohl in Salzwasser dünsten und anschließend in Butter und Mandelblättchen wälzen. Das Filet zurück in die Soße geben. Das Fleisch zusammen mit der Soße, den Rosenkohl und den Mohnnudeln anrichten und servieren.

Elisabeth Gumpenberger am 28. Dezember 2011

Reh-Filet, Kürbiskern-Kruste, Pfeffer-Marillen

Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	300 g Knollensellerie	4 Marillen
40 g Kürbiskerne	40 g Mie-de-Pain	1 EL Speisestärke
1 Ei	50 g Crème-fraîche	Wasabi
Butterschmalz	40 g Butter	kalte Butter
200 ml Milch	250 ml Wildfond	20 ml Portwein
40 ml Madeira	Marillensaft	weißer Balsamicoessig
1 Vanilleschote	Kardamom	Piment
Wacholder	Zimt	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Sellerie schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser und der Milch kochen. Die Marillen entkernen und vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem Marillensaft und weißem Balsamicoessig ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Anschließend die Marillen hinzugeben, nochmals aufkochen lassen und warm halten. Das Rehfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Teile schneiden, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum darin anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und zwischendurch einmal wenden. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Butter erhitzen und mit etwas Salz aufschlagen. Das Ei trennen und das Eigelb hinzugeben. Den Kardamom, den Piment, den Wacholder, die Kürbiskerne und den Zimt in den Mörser geben und zerstoßen. Anschließend die Gewürze und das Mie de Pain hinzufügen und alles miteinander vermengen. Das Bratfett aus der Pfanne gießen, mit dem Wildfond, dem Portwein und dem Madeira aufgießen und einkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwa die Hälfte des Vanillemarks und etwas von den Gewürzen hinzugeben und kurz einkochen lassen. Anschließend die Sauce abseihen, etwas kalte Butter einrühren und mit der Speisestärke abbinden. Den Backofen auf die Grillfunktion umstellen. Die Filets mit der Gewürzmischung bestreichen und für circa vier Minuten grillen. Den Sellerie abgießen, mit Salz, der Crème-fraîche und etwas Wasabi pürieren. Die Filets aus dem Ofen nehmen und einmal durchschneiden. Das Rehfilet mit der Kürbiskernkruste, den Pfeffermarillen und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Gisela Nießlbeck am 02. November 2011

Reh-Filet, Granatapfel-Chili-Soße, Auflauf, grüner Spargel

Für zwei Personen

400 g Rehrückenfilet	200 g grüner Spargel	1 Granatapfel
1 Zwiebel	2 Schalotten, klein	2 Knoblauchzehen
1 Ingwerknolle	1 altbackenes Brötchen	Semmelbrösel
150 g Semmelwürfel	150 ml trockenen Rotwein	250 ml Rinderfond
150 ml Milch	100 ml Mineralwasser	2 Eier
50 g Butter	20 g kalte Butter	1 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Thymian	1 Chilischote
Zucker, Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit heißem Wasser füllen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Ingwer schälen und durch eine Presse drücken. Jeweils zwei Zweige von dem Rosmarin und dem Thymian fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch und dem Ingwer in einer kleinen Schale vermischen. Die Rehfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen und anschließend mit der angemischten Kräutermischung beidseitig einreiben. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben, die Rehfilets hineingeben und scharf anbraten. Danach die Rehfilets aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen geben und garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Den Granatapfel entkernen, zwei Drittel der Kerne pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Schalotten abziehen, klein hacken und in der Pfanne mit dem Bratensud andünsten. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Die Chili zusammen mit einem Esslöffel Zucker dazugeben. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen, die Granatapfelkerne hinzugeben und alles einköcheln lassen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit der restlichen Butter anrösten. Die Milch hinzugeben, über die Semmelwürfel gießen. Das Mineralwasser ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit Salz, frischem Pfeffer würzen. Die frische Petersilie waschen, trocken tupfen, klein hacken, ebenfalls hinzugeben und alles zusammen abschmecken. Die Eier über zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend erst das Eigelb, dann das Eiweiß unter die Knödelmasse heben. Kleine Auflaufförmchen mit Butter und Semmelbröseln austreichen, die Masse hineinfüllen, die Förmchen in die mit Wasser gefüllte größere Auflaufform geben und für circa zwanzig Minuten im Ofen garen. Den Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. Anschließend in einen Topf mit wenig Wasser, Salz, das altbackene Brötchen, eine Prise Zucker und ein wenig Butter hineingeben und zum Kochen bringen. Den Spargel bei kochendem Wasser circa drei Minuten kochen lassen.

Ute Zaussinger am 07. Mai 2012

Reh-Geschnetzeltes mit Knöpfli und gebackener Birne

Für zwei Personen

250 g Rehgeschnetzeltes	100 g Kräuterseitlinge	1 weiche Birne
1 Schalotte	40 g Cranberries	50 g Preiselbeeren
3 Eier	300 g Mehl	1 TL Maisstärke
100 ml Wildfond	100 ml Sahne	3 EL trockener Weißwein
150 ml Mineralwasser	1 EL Öl	3 EL Salz
Butter, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Birne schälen, halbieren und entkernen. Dann auf einen Teller legen und in den Ofen stellen. Anschließend das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Die Eier mit dem Mineralwasser und dem Öl verquirlen. Dann zum Mehl gießen und alles verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Nun den Teig zugedeckt mindestens zehn Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend den Teig portionsweise auf das Knöpfli sieb geben und mit dem Teigschaber durch die Löcher streichen. Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Dann alle Knöpfli herausheben und auf einer Platte, bei 80 Grad, im Backofen warm halten. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Pilze putzen und halbieren. Das Rehgeschnetzelte waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Butter portionsweise scharf anbraten. Dann das Fleisch in eine Schüssel geben und im Ofen ruhen lassen. Ein paar Cranberries, die Pilze und die Schalotten in dem Bratensatz der Pfanne andünsten. Nun mit dem Wein ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Anschließend die Maisstärke in dem Wildfond auflösen und ebenfalls zu den Pilzen geben. Die Sahne und den Fleischsaft untermischen. Das Fleisch ebenfalls hinzugeben und vor dem Anrichten aufwärmen. Abschließend die Birne aus dem Ofen nehmen und diese mit den Preiselbeeren belegen. Das Rehgeschnetzelte mit den Knöpfli und der gebackenen Birne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Cranberries garnieren und servieren.

Rolf Flückiger am 08. April 2013

Reh-Geschnetzeltes, Preiselbeer-Soße, Sellerie-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Rehkeule, ausgelöst	300 g Sellerie	125 ml Wildfond
125 ml Rotwein	145 g Mehl	100 g Crème-fraîche
2 Eier	1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Preiselbeerkompott	40 ml Sahne	100 g Butterschmalz
20 g Mehl	70 g Butter	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 125 Gramm Mehl zusammen mit den Eiern, Salz, Sahne und 40 Millilitern Wasser zu einem Teig vermischen. Den Teig etwa zehn Minuten quellen lassen. Das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch portionsweise in Butterschmalz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser erhitzen und die Apfelwürfel blanchieren. Den Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend im gleichen Zitronenwasser etwa sieben Minuten weich kochen. Die Apfel- und Selleriewürfel zusammen in 30 Gramm Butter schwenken. 20 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl zu einer Mehlbutter vermischen. Den Fond und den Rotwein zusammen erhitzen, auf ein Drittel reduzieren lassen und mit ein wenig Mehlbutter binden. Die Crème-fraîche und die Preiselbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einer Schöpfkeller herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend die Spätzle in 20 Gramm Butter schwenken. Das Fleisch in die Soße geben und zusammen mit den Spätzle und dem Apfel-Gemüse auf Tellern anrichten. Zum Schluss die Soße darüber geben.

Joachim Herbst am 09. September 2009

Reh-Medaillons in Nuss-Öl mit Schokoladen-Chili-Sirup

Für zwei Personen

3 Rehmedaillons, à 60 g	2 festk. Kartoffeln, mittelgroß	2 Karotten
2 Birnen	2 Eier	25 g Bitterschokolade
1 TL Puderzucker	70 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
2 EL trockener Rotwein	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Walnussöl
1 rote Chilischote, klein	Thymian	Gewürzblütenmischung
Butterschmalz, Pflanzenöl	Szechuanpfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und reiben. Die Eier und 20 Milliliter der Sahne mischen und mit der Gewürzblütenmischung, Salz und Pfeffer würzen. Die Eiemischung mit den Kartoffeln und Karotten vermengen und ruhen lassen. Anschließend mittelgroße Taler aus den geriebenen Kartoffeln zubereiten. Die Birnen putzen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Rehmedaillons waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch mit Salz würzen. Die Medaillons in der Pfanne auf beiden Seiten zusammen mit den Birnenspalten anbraten, bis sie leicht braun sind. Diese nun in eine Form legen und mit Szechuanpfeffer bestreuen. Das Walnussöl über das Fleisch träufeln und die Form mit Alufolie bedecken. Die Rehmedaillons im Backofen circa acht bis zwölf Minuten garen. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Kartoffeltaler darin langsam goldgelb und kross braten. Für den Sirup den Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und etwas Balsamico-Essig dazugeben. Den Gemüsefond und die restliche Sahne dazugießen und aufkochen lassen. Schließlich die Schokolade dazugeben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Je nach Schärfegrad dosieren und ebenfalls in das Schokosirup geben. Die Rehmedaillons in dem Nussöl mit dem Kartoffeltalern und den blanchierten Birnen auf Tellern anrichten, mit dem Schokoladen-Chili-Sirup verzieren, mit dem Thymian garnieren und servieren.

Sylweli Stork am 15. Oktober 2012

Reh-Medaillons mit Blumenkohl-Mousse, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

2 Rehmedaillons vom Filet	2 Blätter Filoteig	3 festk. Kartoffeln
1 Blumenkohl	1 Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	1 Vanilleschote	1 TL Puderzucker
40 g Butter	40 g Marzipanrohmasse	30 ml Sahne
75 ml trockener Rotwein	100 ml brauner Wildjus	500 ml Frittieröl
Butterschmalz	Muskatnuss, Chilisalz	schwarzer Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Scheibe Ingwer sowie etwas von der Chilischote hinzufügen. Die Kartoffeln waschen und putzen. Den Blumenkohl putzen und einige Röschen abtrennen. Dann die ungeschälten Kartoffeln in etwa acht gleich große Würfel schneiden und mit den Blumenkohlröschen in das kochende Salzwasser geben. Nach etwa neun Minuten die Kartoffelwürfel herausnehmen und kalt werden lassen. Die Blumenkohlröschen sehr weich kochen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne mit 20 Gramm Butter aufkochen. Das Gemüse hinzugeben und mit dem Pürierstab cremig rühren. Anschließend das Marzipan in Stücke teilen und unterarbeiten. Das Mousse durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Crème anschließend warmhalten. Das Fleisch von Sehnen, Häuten und Fett befreien. Anschließend waschen, trocken tupfen und mit wenigen Tropfen Öl einreiben. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin etwa vier Minuten anbraten. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen legen und circa 12 bis 14 Minuten rosa durchziehen lassen. Das Ganze salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe halbieren und abziehen. In der Pfanne mit dem verbliebenen Bratensatz den Puderzucker stäuben und leicht karamellisieren. Den Rotwein und den Wildjus dazugeben. Ebenso eine Hälfte der Knoblauchzehe, eine weitere Scheibe Ingwer sowie ein Viertel der Vanilleschote einlegen. Die Soße einköcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Filoteig in schmale Streifen schneiden und um die Kartoffelwürfel wickeln. Das Frittieröl auf 160 Grad erhitzen und den Filoteig darin ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp legen und mit etwas Chilisalz würzen. In einer Pfanne die restliche Butter aufschäumen und das Fleisch darin vor dem Servieren noch einmal nachbraten. Die Rehmedaillons mit dem Blumenkohl-Marzipan-Mousse und den frittierten Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten, mit der Wildsoße garnieren und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 11. Juli 2012

Reh-Medaillons mit Haselnuss-Spätzle und Grappa-Birne

Für 2 Personen

2 Rehrückenmedaillons	150 g Mehl	50 g Haselnüsse, ganz
1 Birne, fest	1 Orange, unbehandelte	1 Zitrone, unbehandelte
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	1 EL Preiselbeeren
2 Eier	50 g Butter	Butterschmalz
1 TL Tomatenmark	75 ml Rotwein, trocken	25 ml Wildfond
1 EL Walnussöl	10 ml Grappa	2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	1 Vanilleschote	1 EL Pimentkörner
1 EL Szechuan-Pfeffer	2 EL Pfefferkörner, schwarz	1 EL Wachholderbeeren
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen und einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Haselnüsse in der Moulinette fein mahlen. Für den Spätzle-Teig das Mehl, die Haselnüsse und zwei Eier mit circa 50 Millilitern Wasser und etwas Salz vermengen und kneten. Wenn der Teig anfängt Blasen zu werfen, beiseite stellen und zehn Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Rehmedaillons waschen und trocken tupfen. Anschließend von beiden Seiten in dem Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Die Rehmedaillons herausnehmen, mit dem Szechuan-Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben. Das Walnussöl darüber träufeln und die Form mit Alufolie verschließen. Die Rehmedaillons im vorgeheizten Ofen acht bis zwölf Minuten rosa garen. Die Zitrone und die Orange putzen und jeweils ein dünnes Stück der Schale abschneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalotte zusammen mit dem Tomatenmark in der Pfanne mit dem Rehsud andünsten. Anschließend mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen und die Wachholderbeeren, die Thymianzweige, einen Esslöffel Pfefferkörner, die Knoblauchzehe und die Zitronen- und Orangenschalenstücke dazugeben. Alles bei geringer Hitze einkochen lassen. Währenddessen das Salzwasser vom Herd nehmen, den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in das nicht mehr kochende Wasser hobeln und ziehen lassen. Wenn die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die abgetropften Spätzle in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die Birne waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer etwa ein Viertel der Vanille entnehmen. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Birnenspalten in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und das Lorbeerblatt, einen Esslöffel Pimentkörner, einen Esslöffel Pfefferkörner und die Vanille dazugeben. Anschließend alles mit dem Grappa und dem Orangensaft ablöschen. Etwas Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Birnen herausnehmen und den Saft durch ein Sieb in einen Becher abgießen. Die eingekochte RotweinsöÙe ebenfalls durch ein Sieb abgießen und auffangen. Beide Soßen miteinander aufkochen lassen und mit der restlichen Butter binden. Die Rehmedaillons und die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen. Die Rehmedaillons mit den Spätzle und der Birne auf Tellern anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und anrichten.

Regina Streitl am 30. März 2010

Reh-Medaillons mit Kräuterseitlingen und Maronen-Püree

Für 2 Personen

200 g Rehrücken	200 g Kräuterseitlinge	100 g vorgegarte Maronen
1 Zwiebel	1/4 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	250 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
1 EL trockener Sherry	50 g Butter	gemahlene Wacholderbeeren
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Maronenpüree die Maronen in dem Gemüsefond und 50 Milliliter Sahne zugedeckt weich kochen. Anschließend abgießen und den Sud auffangen. Die Maronen pürieren und den Fond nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian in etwas Butter rosa anbraten. Anschließend im Ofen weitergaren. Die Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 150 Milliliter Sahne dazugeben und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter einrühren. Die Petersilie zupfen und dazugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in Medaillons schneiden und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die restliche Sahne schlagen und unter das Püree geben und das Püree zusammen mit den Medaillons und den Rahmkrautseitlingen auf einem Teller anrichten und servieren.

Anette Deininger am 08. Februar 2012

Reh-Medaillons mit Morcheln und Birnen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

500 g Rehfilet	500 g Kartoffeln	50 g Spitzmorcheln, eingelegt
1 Bund Schnittlauch	3 Schalotten	3 Birnen
3 EL Butter	3 EL Crème-fraîche	100 ml Sahne
125 ml Milch	50 ml Portwein, rot	5 EL Johannisbeergelee
1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin	5 Lorbeeren
1 Muskatnuss	Puderzucker, Veilchen	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dem Topf garen. Die Morcheln ausdrücken und das herauslaufende Wasser mit einer Schüssel auffangen. Eine Pfanne erhitzen. Die Morcheln in die Pfanne geben und das aufgefangene Wasser wieder dazugeben. Die Flüssigkeit köchelnd reduzieren. Wenn das Wasser verdampft ist, die Pfanne mit dem Portwein auffüllen. Den Portwein köchelnd reduzieren. Das Johannisbeergelee mit in die Pfanne geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne aufmontieren. Das Rehfilet waschen und trocken tupfen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Rehfilet zusammen mit etwas Rosmarin und den Lorbeeren von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Birnen waschen und klein schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Birnen mit etwas Puderzucker darin karamellisieren. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Kartoffeln und Birnen unter der Zugabe der Milch pürieren. Eventuell etwas Crème-fraîche untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Petersilie waschen, klein schneiden und etwas unter das Püree mischen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller zusammen mit den Morcheln und dem Kartoffelbirnenpüree anrichten. Das Veilchen auf das Püree legen. Die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Daniela Keckeis am 12. Februar 2013

Reh-Medaillons mit Portwein-Soße und Pfifferlingen

Für 2 Personen

4 Rehmedaillons, a 80 g	8 Scheiben Speck	1 EL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	2 EL Johannisbeergelee	125 ml Portwein
1/2 Hokkaidokürbis	4 festk. Kartoffeln	100 g Pfifferlinge
1 Zwiebel	50 g geräucherten Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	2 EL Butter	100 ml Sahne
50 ml Milch	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Rehmedaillons waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, anschließend mit je zwei Scheiben Speck umwickeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rehmedaillons von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Rost fertig garen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles einmal aufkochen. Die Sauce salzen und pfeffern und das Johannisbeergelee unterrühren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Gemüse im Salzwasser gar kochen, abgießen und mit einem Esslöffel Butter, der Sahne und der Milch zu Püree stampfen. Das Kürbis-Kartoffelpüree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Zwiebel abziehen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Pfifferlinge putzen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelwürfel und den Speck darin anschwitzen und die Pfifferlinge dazugeben. Alles kurz schmoren. Die Petersilie abzupfen, grob hacken und zu den Pfifferlingen geben. Die Rehmedaillons mit der Rotweinsauce, dem Kürbis-Kartoffelpüree und den Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Barbara Miraglia am 07. September 2011

Reh-Medaillons Schwarzwälder Art, Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rehkeule, am Stück	200 g Kartoffeln, fest	50 g Butter
150 g Sauerkirschen, frisch	10 ml Rotwein, trocken	1 TL Stärke
1 TL Preiselbeermarmelade	2 EL Sahne	1 EL Kirschwasser
1 Bund Petersilie, glatt	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Das Rehfleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben. Für die Soße die Kirschen entsteinen und mit dem Rotwein zum Kochen bringen. Das Ganze mit Stärke abbinden und zusammen mit der Preiselbeermarmelade im Mixer pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne schlagen, unter die Masse heben und das Ganze mit etwas Kirschwasser abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffel vierteln, mit Butterflocken belegen und mit der Petersilie bestreuen. Das gebratene Fleisch anrichten und mit der Soße übergießen.

Hubert Moser am 24. September 2009

Reh-Nüsschen mit gebackenem Pfirsich und Kartoffel-Talern

Für 2 Personen

350 g Rehnüsschen	2 große Kartoffeln	1 unbehandelte Orange
2 vollreife Pfirsiche	1 Ei	60 g saure Sahne
30 g frischer Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Olivenöl
2 EL Zucker	1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfefferkörner grob mörsern. Die Rehnüsschen waschen, trocken tupfen, mit Salz und groben Pfeffer einreiben und in einem Bräter mit zwei Esslöffel Öl rundherum anbraten. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, und die Schnittflächen in Zucker tauchen und in einer Pfanne rösten. Das Basilikum zupfen, grob hacken und mit dem Olivenöl fein mixen. Die übrigen Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Von der Orangenschale Zesten reißen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und die Flüssigkeit aus der Masse abtropfen lassen und eventuell etwas ausdrücken. Die Kartoffeln mit dem Ei, der sauren Sahne, den Kräutern und den Orangenzesten in einer Schüssel verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse mit einem Esslöffel portionsweise in eine heiße, leicht geölte Pfanne geben und goldbraun braten. Die Rehnüsschen aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Basilikum-Öl, den gebackenen Pfirsichen und den Kartoffeltalern auf Tellern anrichten und servieren.

Eric Jung am 31. Januar 2012

Reh-Nüsschen mit Pilz-Rahm und Kräuter-Spätzle

Für 2 Personen

2 Rehfilets, a 150 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Knolle Knoblauch	1 EL Maiskeimöl	200 g Champignons, klein
2 Schalotten	150 g Crème-fraîche	2 Bund Petersilie
250 ml Sahne	125 ml Sherry, medium dry	140 g Butter, kalt
250 g Mehl, doppelgriffig	5 Eier	1 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen; in fünf Zentimeter große Stücke schneiden und flachdrücken. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und in einem Esslöffel Maiskeim und dem Rosmarin- und Thymianzweig anbraten. Ein Stück Alufolie auf ein Backblech legen und das Fleisch zusammen mit den Rosmarin- und Thymianzweigen, und der Knoblauchzehe auflegen. Im Ofen ziehen lassen. Die Schalotten und eine Zehe Knoblauch abziehen und würfeln. Beides in einer Pfanne anschwitzen, mit dem Sherry ablöschen und mit der Sahne und Crème-fraîche aufgießen. Das Ganze kurz köcheln lassen. Ein Bund Petersilie klein hacken. Die Pilze putzen und zusammen mit der Petersilie in 20 Gramm Butter langsam andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingekochte Sahne-Soße mit 80 Gramm Butter leicht montieren. Anschließend von der Hitze nehmen. Das Mehl, die Eier und etwas Salz zu einem zähen Teig rühren. Die restliche Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und unterrühren. Etwas Muskat darüber reiben und verrühren. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel den Teig portionsweise in das Wasser geben. Anschließend mit einem Schaumlöffel die oben schwimmenden Spätzle herausnehmen und sofort in Eiswasser geben. In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen und die abgetropften Spätzle darin wieder erhitzen. Die Spätzle und die Rehfiletstückchen auf Tellern anrichten. Die Soße daneben platzieren. Das Fleisch mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Abschließend die Pilze auf die Teller garnieren.

Renate Radlmaier am 30. September 2009

Reh-Pfeffer mit Sellerie-Püree

Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	50 g Kartoffeln, mehlig	200 g Knollensellerie
50 g Trauben, rot	50 g Trauben, grün	50 g Walnüsse
1 Zweig Rosmarin	125 g braune Butter	2 EL Butterschmalz
200 ml Gemüsefond	150 ml Rotwein, trocken	75 ml Portwein, rot
75 ml Sahne	150 ml Wildfond	Rapsöl
Salz	Chilisalز	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen und die Würfel hineingeben und gar kochen. Das Rehrückenfilet in ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Rehfleischwürfel darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen warm halten. Den Bratensatz mit Rotwein und Portwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen lassen. Anschließend drei Esslöffel Butter unterrühren. Die Trauben waschen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Trauben sowie die Walnüsse darin anbraten. Anschließen zu der Soße geben. Die Rehrückenwürfel ebenfalls dazu geben. Anschließend mit Chilisalز würzen. Die Kartoffel und den Sellerie abgießen und zu einem Püree stampfen. Butter in einem Topf schmelzen und zu brauner Butter erhitzen. Die braune Butter und die Sahne zu dem Kartoffel-Sellerie-Püree geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rehfleisch auf einem Teller anrichten, den Kartoffel-Sellerie-Püree dazu geben. Mit der Rotweinsoße garnieren und servieren.

Eva Hülsenbeck am 17. März 2010

Reh-Rücken im Riesen-Champignon mit Wirsing-Gemüse

Für 2 Personen

1 Rehrücken, a 250 g	200 g Kalbsbrät	1 Kopf Wirsing
4 Riesenchampignons	5 Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Orange
1 Birne	1 Knolle Ingwer, klein	1 Vanilleschote
1 Muskatnuss	50 g getrocknete Aprikosen	0,25 Bund glatte Petersilie
1 EL Meerrettich	50 g Butter	1 Zweig Kerbel
1 Stange Zimt	1 Prise Chilipulver	1 Prise Chilisalز
1 Prise Zimt	2 EL schwarze Pfefferkörner	2 TL Speisestärke
1 TL Puderzucker	200 ml Sahne	300 ml Geflügelfond
20 ml Cognac	80 ml Apfelsaft	1 EL Orangenlikör
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von den Riesenchampignons den Stiel entfernen und die Wände entfernen. Die Zitrone auspressen und etwas Saft über die Champignons geben. Den Kalbsbrät mit vier Esslöffeln Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, etwas Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Die Petersilie und den Kerbel zupfen, hacken und vermischen. Etwas Kalbsbrät in die Riesenchampignons streichen und mit der Petersilien-Kerbel-Mischung bestreuen. Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in mehrere gleich große Stücke schneiden. Je ein Stück Fleisch in die Champignons setzen und mit dem restlichen Brät bestreichen. Die Champignons auf ein Backblech geben und im Ofen garen. Den Wirsing zerteilen, die Blattrippen entfernen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, abtropfen lassen und in Rauten schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden. Den Wirsing und die Aprikosen in circa 50 Milliliter Gemüsefond erhitzen. Die Sahne und den Meerrettich unterrühren und mit dem Chilisalز, etwas Muskat und dem Zimt würzen. Das Ganze nun ziehen lassen. Die Pfefferkörner kurz in Wasser aufkochen und anschließend abtropfen lassen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Champignons und Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Cognac ablöschen. Den restlichen Geflügelfond, die Sahne und den Apfelsaft zugeben. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides zusammen mit der Vanilleschote in die Soße geben. Bei Bedarf mit der Speisestärke andicken. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit etwas Zitronen- und Orangenabrieb würzen. Zum Schluss etwas Butter einrühren. Die Birnen vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Puderzucker und die Zimtstange zugeben. Die Birne nun von beiden Seiten anbraten. Mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Champignons aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Den Wirsing und die Birnen daneben anrichten. Die Pfeffersoße über die Champignons geben und servieren.

Kornelia Fink am 07. Dezember 2010

Reh-Rücken mit Pilzen, Spätzle und Rahm-Soße

Für 2 Personen

1 Rehrücken, mit Kn. à 500 g	100 g Bauchspeck	100 g Schwarzw. Schinkenspeck
100 g Pfifferlinge	150 g Feldsalat	1 Zwiebel
1 Williamsbirne	4 Eier	100 ml Schlagsahne
50 g Speisestärke	250 g Spätzlemehl	50 g Preiselbeermarmelade
100 ml trockener Rotwein	100 ml Walnusswein	50 g Walnüsse
100 ml Walnussessig	100 ml Walnussöl	5 Wachholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Tannenzweig	5 mg Safran
1 TL Thymian	Spätzle-Salz (Schweiz)	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und Spätzle-Salz zum Kochen bringen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und vom Rehrücken lösen. Anschließend von Haut und Sehnen befreien. Das Fleisch salzen und pfeffern und zusammen mit den Wachholderbeeren und dem Lorbeerblatt in Öl anbraten. Anschließend in den Backofen geben. Aus dem Bratenfond zusammen mit dem Rotwein, Thymian, Pfeffer und Salz eine Soße herstellen und mit der Speisestärke abbinden. Den Tannenzweig beilegen, damit dieser den Geschmack an die Soße abgibt. Abschließend die Soße mit der Schlagsahne verfeinern. Das Spätzlemehl mit den Eiern, Spätzle-Salz, Pfeffer und Safran vermengen und einige Minuten ziehen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Zusammen mit dem gewürfelten Speck andünsten. Für die Salatsoße aus dem Walnussessig, dem Walnusswein und Walnussöl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat damit marinieren und den Speck und die Zwiebeln dazugeben. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten und mit den Walnüssen garnieren. Den Spätzleteig in das siedende Wasser schaben und gar ziehen lassen. Den Rehrücken aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, halbieren und mit Preiselbeermarmelade füllen. Das Fleisch zusammen mit den Spätzle und der Birne auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Salat servieren.

Emil Franz am 22. Februar 2012

Reh-Rücken mit Polenta und Bratapfel

Für 2 Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	2 Äpfel, Boskoop	2 Schalotten
2 Backpflaumen	100 g Maisgrieß	70 g Butter
2 EL Butter, eiskalt	2 EL Butterschmalz	200 ml Milch, 3,5%
500 ml Rotwein	100 ml Portwein	4 EL Gemüsefond
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	1 kleiner Trüffel
Meersalz	Pfeffer, grob	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Bei den Äpfeln die Kerne ausstechen und das entstehende Loch unten mit einer Backpflaume verschließen und mit Portwein aufgießen. Ein Blech mit Butter einfetten, die Äpfel darauf setzen und sie in den Ofen geben. Die Milch in einen Topf geben und den Gemüsefond hinzufügen. Anschließend mit etwas Salz zum Kochen bringen. Dann den Maisgrieß einrühren, die Hitze reduzieren und das Ganze 15 Minuten quellen lassen. Gegebenenfalls die Konsistenz noch mit etwas Milch regulieren, um die Masse noch cremiger zu machen. Den Trüffel reiben und zusammen mit der Butter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ruhen lassen. Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Alle Seiten mit dem Meersalz und dem groben Pfeffer einreiben. Die Schalotten abziehen und halbieren. Das Butterschmalz und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken zusammen mit den halbierten Schalotten und den Rosmarinzweigen von allen Seiten kurz anbraten und anschließend in der Pfanne für zehn Minuten in den Ofen stellen und garen lassen. Mit Alufolie abdecken und ziehen lassen. Den Bratensatz aus der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit der kalten Butter binden. Dann ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta auf einem Teller anrichten, den Rehrücken in Scheiben schneiden und darauf setzen und mit etwas Sauce garnieren. Auf einem anderen Teller den Bratapfel anrichten und alles servieren.

Christin Ballenberger am 30. März 2011

Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Kirsch-Soße

Für 2 Personen

4 Rehrückenfilets, à 150 g	300 g feste, kleine Kartoffeln	20 Süßkirschen
250 g Butter	200 ml Wildjus	50 ml Portwein
150 ml trockener Rotwein	8 Zweige Rosmarin	2 TL Korianderkörner
Meersalz	Rapsöl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Rehrücken waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets von allen Seiten anbraten. Anschließend im Backofen für etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln im Salzwasser bissfest kochen. Für die Soße die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Kirschen schwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Den Wildjus kurz aufkochen und zu den Kirschen geben. Die Korianderkörner ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Rehrückenfilets kurz darin braten. Das Fleisch anschließend auf Küchenpapier abtupfen und durch die gerösteten Korianderkörner und etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Kirschsoße nochmals erhitzen und etwas Rosmarin hinzufügen. Die gekochten Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl, Meersalz, Rosmarin und etwas Pfeffer braten. Die Rehrücken mit den Rosmarinkartoffeln und der Kirschsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Myriam Heinskill am 11. Juli 2011

Reh-Rücken mit selbstgemachten Spätzle und Apfel-Rotkraut

Für 2 Personen

500 g Rehrücken	1 Kopf Rotkohl	1 Apfel
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	300 ml Portwein
150 ml Wildfond	500 ml Pfirsich-Maracuja-Saft	100 ml Gemüsefond
250 ml Wasser	100 ml Schlagsahne	1 Ei
125 g Mehl	1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Rosmarin abzupfen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch für etwa zwölf Minuten in den Backofen geben. Den Rosmarin und den Knoblauch in der Pfanne mit dem Portwein und dem Wildfond ablöschen und reduzieren. Anschließend die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazugeben. Das Ganze mit der Sahne verfeinern. Für den Spätzleteig die Eier zusammen mit dem Mehl, 250 ml Wasser, etwas Salz und Muskat in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und den Rotkohl darin andünsten. Anschließend die Äpfel schälen, klein schneiden und dazu geben. Das Apfelrotkraut abwechselnd mit dem Pfirsich-Maracuja-Saft und dem Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen bis der Rotkohl bissfest gegart ist. Abschließend einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spätzle mit einer Reibe in das siedende Wasser reiben. Die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Rehrücken mit den Spätzle und dem Apfelrotkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Isabell Goldhammer am 16. August 2010

Reh-Rücken mit Stampf-Kartoffeln, Rotwein-Zimt-Soße

Für 2 Personen

500 g Rehwildrücken, ausgelöst	800 g große Mehlkartoffeln	3 Schalotten
2 Romatomen	1 Apfel (Boskop)	3 Wacholderbeeren
5 Backpflaumen	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
200 g Butter	50 g Trüffelbutter	250 ml Sahne
50 ml Marsala	250 ml Wildfond	350 ml Rotwein
100 ml Madeira	40 ml Calvados	2 TL Zuckerrübensirup
2 EL Quittengelee	3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Zitronen-Thymian
2 TL Zimtpulver	2 TL Lebkuchengewürz	1 Muskatnuss (mit Reibe)
20 g schwarzen Trüffel	gerebelter Rosmarin	gerebelter Thymian
Wildgewürz	3 TL Zucker	6 EL Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen, vierteln und kurz dünsten. Anschließend mit 350 Milliliter Rotwein ablöschen. Die Tomaten waschen, grob vierteln und mit den Backpflaumen und den Wacholderbeeren in die Pfanne geben. Mit dem Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 100 Milliliter Madeira, 50 Milliliter Marsala und zwei Teelöffel Zuckerrübensirup hinzugießen und die Soße bei mittlerer Hitze sich bis zum Ende reduzieren lassen. Mit Wildfond weiter anreichern. Im Anschluss die Soße fein aussieben und bei schwacher Hitze auf dem Herd warm halten. Das Zimtpulver und das Lebkuchengewürz hinzugeben und schließlich die Soße mit einem kalten Stück Butter binden. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Mehlkartoffeln schälen, würfeln und kochen. Den Boskop-Apfel entkernen und schälen. In circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese mit der Zitrone beträufeln. Den Rehwildrücken mit einer Knoblauchzehe bestreichen und in die Soße einlegen. Anschließend kurz von beiden Seiten in der Pfanne anbraten und in den vorgeheizten Ofen für zwölf Minuten garen lassen. In die Pfanne anschließend zwei Esslöffel Quittengelee und drei Teelöffel Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben hinzufügen und mit 40 Milliliter Calvados ablöschen. Die Kartoffeln nach 25 Minuten abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend im Topf mit der Trüffelbutter und Sahne gleichmäßig von oben stampfen. Etwas Muskatnuss hineinreiben und mit einer Prise Salz abschmecken. Den Kartoffelstampf auf einem Teller in den Metallring geben. Den Rehrücken in der Mitte schräg durchschneiden und auf dem Soßenspiegel mit dem Rosmarin- und Thymianzweig belegen. Den Trüffelkartoffelstampf mit dem Trüffel belegen und zu einem Turm aufrichten. Anbei die Calvados-Äpfel anrichten und servieren.

Johann Jencquel am 19. Dezember 2011

Reh-Rücken mit Trüffel-Remoulade und Mischpilzen

Für 2 Personen

300 g Rehrückenfilet	1 Knolle schwarzer Trüffel	150 g Rucola
80 g Champignons, braun	50 g Kräuterseitlinge	50 g Austernpilze
50 Shiitake-Pilze	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Walnusshälften
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Schnittlauch
20 g Butterschmalz	1 TL Dijon-Senf	7 EL Honig, flüssig
1 EL Crème-fraîche	1 Ei	1 EL Balsamico-Essig, weiß
1 EL Balsamico-Essig, schwarz	140 ml Olivenöl	100 ML Sonnenblumenöl
3 EL Walnussöl	1 EL Trüffelöl	1 Prise Zucker
Chili, gemahlen	Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Knoblauchzehe und eine Schalotte abziehen, halbieren und andrücken. Den Thymian und den Rosmarin zupfen. Das Rehrückenfilet waschen und trocken tupfen. Das Filet mit dem Knoblauch, der Schalotte, dem Thymian, dem Rosmarin und dem Walnussöl in eine Schüssel geben und kurz marinieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin anbraten. Die Kräuter aus der Rehrückenmarinade zugeben, kurz mit braten und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und den Rehrücken und die Kräuter darauf geben. Das Ganze für 15 Minuten im Backofen garen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Mayonnaise das Ei mit dem weißen Balsamico-Essig, dem Saft einer halben Zitrone, eine Prise Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, einen halben Teelöffel Dijon-Senf, 100 Milliliter Olivenöl und 100 Milliliter Sonnenblumenöl zu einer homogenen Masse aufmixen. Einen halben schwarzen Trüffel fein würfeln. Die Petersilie zupfen und zusammen mit dem Schnittlauch fein hacken. Für die Remoulade vier Esslöffel von der Mayonnaise mit der Crème-fraîche, jeweils einem halben Teelöffel Petersilie und Schnittlauch vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Zitronensaft und dem Trüffelöl abschmecken. Anschließend den Trüffel unterrühren. Die Mischpilze putzen und in Stücke schneiden. Die restliche Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze, die Schalotte und den Knoblauch darin anbraten. Drei Esslöffel Honig hinzugeben und mit einem halben Teelöffel Chili würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das restliche Olivenöl, den schwarzen Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und über den Rucola geben. Den restlichen Honig in einer Pfanne erhitzen, die Walnüsse hineingeben, darin schwenken und anschließend erkalten lassen. Die karamellisierten Walnüsse über den Rucolasalat geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Das Rehrückenfilet mit der Trüffelremoulade und den lauwarmen Mischpilzen auf Tellern anrichten und mit dem Rucolasalat servieren.

Heike Ames am 09. März 2010

Reh-Rücken-Filet mit Nuss-Kruste und winterlichem Salat

Für 2 Personen

400 g Rehrückenfilet	1 Knolle Sellerie, klein	1 Knolle Rote Bete, gekocht
1 Stange Lauch	50 g Blattspinat, kleine Blätter	1 Karotte
100 g Feldsalat	2 EL Wildpreiselbeeren	50 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Walnüsse, gehackt	1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl
50 g Semmelbrösel	1 TL Meerrettich	50 g Butter
500 ml Olivenöl	3 EL Weißweinessig	3 EL Walnussöl
Wildgewürz	Zucker	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in zwei Portionen teilen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Filet von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Den Rosmarinzweig mit ins Bratöl legen. Anschließend das Fleisch mit dem Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen und in eine feuerfeste Schale legen. Die Butter und die Semmelbrösel mit den Hasel- und Walnüsse verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse fünf Millimeter dick auf die Filetstreifen streichen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Den Feldsalat und den Spinat waschen und trocken schleudern. Drei Esslöffel Weißweinessig, den Meerrettich, etwas Zucker, Salz und Pfeffer mit den Wildpreiselbeeren verrühren. Je drei Esslöffel Walnuss- und Olivenöl unterrühren. Anschließend mit dem Pürierstab aufmixen, nochmals abschmecken und über den Feldsalat und Spinat träufeln. Den Lauch von den Enden befreien und die äußere Schale abziehen. Den Sellerie und die Karotte ebenfalls von den Enden befreien und schälen. Anschließend das Gemüse mit einem Julienneschneider in Streifen schneiden und in Mehl wenden. Einen Topf mit dem restlichen Olivenöl zum Kochen bringen und das Gemüse kurz darin frittieren. Anschließend das Gemüse mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Filet aus dem Backofen nehmen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Salat, das Gemüse und die Rote Bete auf die Teller geben und die Rehrückenfiletscheiben darauf anrichten.

Astrid Schmitt am 20. Januar 2010

Reh-Rücken-Filet mit rotem Stampf und Rosenkohl-Blättern

Für 2 Personen

2 Rehrückenfilets, a 200 g	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Rote Bete
10 Rosenkohlröschen	3 EL Butter	1 EL Butterschmalz
50 ml Schlagsahne	50 ml Madeira	50 ml Cognac
100 ml Wildfond	1 TL Speisestärke	1 Muskatnuss
5 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Filets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend die Wacholderbeeren in das Fleisch drücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Rosmarin- und den Thymianzweig hinzugeben und das Fleisch rundherum anbraten. Daraufhin das Fleisch in eine Auflaufform setzen und für 15 Minuten im Backofen garen. Den Bratensatz mit dem Cognac und dem Madeira ablöschen. Das Ganze mit dem Wildfond aufgießen und einkochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Anschließend alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Die Rote Bete klein schneiden und pürieren. Die Kartoffeln abgießen und im noch heißen Zustand in die Rote Bete pressen. Anschließend zwei Esslöffel Butter und die Sahne unter das Püree heben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Vom Rosenkohl einzelne Blätter lösen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Blätter kurz blanchieren. Danach den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. Die Muskatnuss reiben. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rosenkohlblätter darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Rehrückenfilet mit dem roten Stampf und den Rosenkohlblättern auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Michele Nafziger am 20. Oktober 2010

Reh-Rücken-Medaillons mit Semmel-Knödeln und Gurken-Salat

Für 2 Personen

300 g Rehrücken, ausgelöst	6 Brötchen	4 Scheiben Graubrot
1 Gurke	4 Radieschen	3 EL Butter
1 EL Mehl	2 Eier	100 ml Wildfond
25 ml trockener Rotwein	500 ml Milch	100 ml saure Sahne
2 EL Salatmayonnaise	2 EL Tomatenmark	4 Wachholderbeeren
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	2 Thymianzweige
1 Muskatblüte	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken waschen und trockentupfen. Zwei Esslöffel Butter in einer heißen Pfanne zergehen lassen und den Rehrücken zusammen mit einem Thymianzweig darin kurz anbraten. Anschließend herausnehmen und zusammen mit dem Wildfond, den Lorbeerblättern und den Wachholderbeeren in einen Bratschlauch geben und im Backofen 15 Min garen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und einen weiteren mit der Milch erwärmen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Graubrot und den Eiern in eine Schüssel geben und alles mit der warmen Milch übergießen. Anschließend mit Salz, Muskatblüte und Pfeffer abschmecken. Die Masse durchkneten, daraus handgroße Knödel formen und diese in dem kochenden und gesalzenen Wasser garen. Die Gurke schälen, in Scheiben schneiden und die Radieschen stiften. Alles zusammen mit der sauren Sahne und der Mayonnaise vermengen und mit Salz abschmecken. Den Bratensatz mit einem Esslöffel Butter vermengen, das Tomatenmark und das Mehl hinzugeben, das Ganze anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend mit der Flüssigkeit aus dem Bratschlauch aufgießen, einen Thymianzweig und den Rosmarinzweig beifügen und alles nochmal reduzieren lassen. Die Rehrückenmedaillons auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und mit den Semmelknödeln und dem Gurkensalat servieren.

Benedikt von Lüninck am 03. Januar 2011

Reh-Ragout mit Servietten-Knödeln

Für 2 Personen

300 g Rehrücken	200 g Steinpilze	200 g Champignons
3 Weizenbrötchen vom Vortag	1 Zwiebel	2 Eier
1 EL Preiselbeermarmelade	Butter	125 ml Sauerrahm
125 ml Sahne	500 ml Wildfond	300 ml trockener Rotwein
250 ml Milch	Rapsöl	0,5 Bund glatte Petersilie
2 EL Mehl	1 Muskatnuss	brauner Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Weizenbrötchen von der Rinde befreien. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilie darin leicht anschwitzen. Anschließend die Petersilienbutter über die Brötchen geben. Die Milch mit den Eiern verquirlen. Mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls über die Brötchen geben. Das Ganze durchkneten und zu einer länglichen Rolle formen. Die Knödelrolle in eine Stoffserviette einwickeln und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit dem Wildfond aufgießen. Das Ganze auf mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Den Sauerrahm mit dem Mehl vermengen und unter die Soße rühren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in der Pfanne mit dem Bratensatz andünsten. Die Pilze putzen, die Stiele kürzen und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Anschließend in die Pfanne geben und mitbraten. Die Soße passieren und mit dem Fleisch und der Preiselbeermarmelade zu den Pilzen und der Zwiebel geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und der Sahne abschmecken. Das Rehragout mit den Serviettenknödeln auf Tellern anrichten und servieren.

Bernhard Fellner am 16. März 2011

Reh-Saltimbocca mit Bandnudeln

Für 2 Personen

200 g Rehschnitzel, dünn	6 Sch Südtiroler Speck, dünn	250 g Bandnudeln
75 g weiße Weintrauben	20 g Walnusskerne	2 EL Butter, kalt
80 ml Portwein, rot	1 Zimtstange	5 Wacholderbeeren
6 Salbeiblätter, klein	1 Lorbeerblatt	1 TL Puderzucker
Sonnenblumenöl	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Speck in dünne Scheiben schneiden. Zwei Lagen Frischhaltefolie mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen den beiden Lagen Frischhaltefolie platt klopfen. Das Fleisch anschließend leicht salzen und die Speckscheiben und den Salbei mit Zahnstochern daran feststecken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze darin zuerst auf der Speckseite, dann auf der anderen Seite je zwei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Das Bratfett abgießen, eine Messerspitze Puderzucker in die Pfanne mit dem Bratsatz stäuben, karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Zimtstange in kleine Stücke brechen. Die Wacholderbeeren, die Salbeiblätter, das Lorbeerblatt und etwas Zimtrinde in die Soße geben und einreduzieren. Anschließend die Soße passieren und einen Esslöffel Butter unterrühren. Daraufhin das Ganze leicht salzen und das Fleisch wieder dazu geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest garen. Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Trauben waschen, halbieren und die Walnusskerne hacken. Zusammen mit der restlichen Butter und einer Messerspitze Puderzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Bandnudeln abgießen. Die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen. Das Saltimbocca mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten und mit der Soße, den Trauben und den Walnüssen garnieren.

Renate Eichinger am 06. Mai 2010

Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße und Semmel-Knödeln

Für 2 Personen

4 Rehschnitzel, Rehrücken	1 TL Wachholderbeeren	Preiselbeeren
1 kleine Zwiebel	25 g Semmelwürfel	20 g kalte Butter
30 g Butter	2 EL Butterschmalz	125 ml Schlagsahne
125 ml Milch, 3,5%	100 g Mehl	2 Eier
125 ml Gemüsefond	1cl Gin	1 Bund glatte Petersilie
1 TL Muskatnusspulver	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen. Die Rehschnitzel leicht plattieren, salzen, pfeffern und eine Seite in Mehl tauchen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel mit der Mehlseite nach unten einlegen. Rasch bräunen lassen, umdrehen und 3 Minuten auf der anderen Seite bräunen. Aus dem Fett heben und im Ofen warmstellen. Mehl in den Bratensatz geben und mit Schlagsahne und Gemüsefond aufgießen. Die Wachholderbeeren und den Gin hinzufügen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Die Soße mit einem Stabmixer aufmixen, das Rehschnitzel einlegen und die kalte Butter einrühren. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelstücke darin hell anrösten lassen. Die Eier aufschlagen, mit der Milch vermengen, salzen und über die Semmelwürfel gießen. Ebenso die Butter mit der Zwiebel und das Muskatnusspulver. Alle Zutaten vermengen und rund 8 Minuten ziehen lassen, dann das Mehl unterheben. Die Hände leicht anfeuchten, aus der Masse kleine Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach 20 Minuten kochen. Das Rehschnitzel in der Wachholdersoße auf einem Teller anrichten, die Semmelknödel dazugeben, mit den Preiselbeeren garnieren und servieren.

Günther Girth am 16. Februar 2011

Risotto-Venere mit Wildschwein-Filet

Für 2 Personen

360 g Wildschweinfilet	1 Zwiebel	150 g Venero-Risotto
3 Cherrytomaten	2 Scheiben Toastbrot	125 g Parmesan
3 Schalotten	200 g Feldsalat	3 Zehen Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Oregano	2 Zweige Thymian
1 TL Wacholderbeeren, getrocknet	1 TL Piment, getrocknet	1 TL Lorbeerblätter, getrocknet
1 TL Rosmarin, getrocknet	1 TL Thymian, getrocknet	1 TL Pfeffer, grün
1 TL Szechuan-Pfeffer	1 EL Mehl	200 ml Weißwein, trocken
300 ml Gemüsefond	200 ml Schlagsahne	200 ml Sherry, halbtrocken
2 EL Honig, flüssig	125 g Crème-fraîche	100 ml Balsamico, weiß
80 g Butter	1 TL Meersalz	Meersalz, grob
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in kleine Stücke schneiden und etwa dreiviertel davon glasig braten, den Rest beiseite legen. Den schwarzen Venero-Risotto hinzugeben und gut durchrühren. Das Ganze mit trockenem Weißwein ablöschen und laufend heiße Brühe einrühren, bis der Risotto nach circa 15 bis 20 Minuten gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und ein Stück Butter unterziehen. Den Parmesan fein reiben und einrühren, bis der Risotto cremig ist. Die Petersilie zupfen, den Oregano zupfen, den frischen Thymian zupfen und alles zusammen fein hacken. Die frischen Kräuter hinzugeben und warm stellen. Eine Würzmischung aus den Wacholderbeeren, dem Piment, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, dem Thymian, dem groben Meersalz und dem grünen Pfeffer in eine Kräutermühle geben und zerkleinern. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Wildschweinfilets waschen und trocken tupfen, mit der Würzmischung bestreichen und scharf anbraten. Anschließend die Filets in Aluminiumfolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen warm stellen. In die Pfanne etwas Butter geben und den Rest der Zwiebeln glasig schwitzen. Das Mehl und die Kräutermischung hinzugeben, vermengen und mit dem Sherry ablöschen. Einen Spritzer flüssigen Honig hinzugeben, reduzieren lassen und den ausgetretenen Fleischsaft aus der Aluminiumfolie sieben und unterrühren. Anschließend mit der Sahne fertig stellen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Soße den weißen Balsamico, die Schalotten, den Szechuan-Pfeffer, ein wenig Knoblauch, Crème-fraîche und Meersalz aufschlagen, den Salat unterheben und mit ein wenig Olivenöl marinieren. Anschließend mit Cherrytomaten dekorieren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Von 2 Scheiben Toastbrot den Rand abschneiden und in gleichmäßige Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe halbieren und zusammen mit den Brotwürfeln in der Butter goldbraun braten. Das Wildschweinfilet zusammen mit dem Risotto auf Tellern anrichten.

Daniel Jauslin am 08. Februar 2010

Saltimbocca vom Reh mit Wachholder-Soße und Ciabatta

Für zwei Personen

200 g Rehkeulenfleisch	40 g Tagliatelle	1 Schalotte
12 Wacholderbeeren	14 Salbeiblätter	70 g Hirschschenken
60 g Butter	150 ml Marsala	200 ml Wildfond
100 ml Crème double	Wildgewürz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit 20 Gramm Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig anbraten und mit 50 Milliliter Marsala ablöschen. Den Wildfond hinzufügen und auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend den restlichen Marsala hinzufügen. Die Tagliatelle in einem Topf mit siedendem Wasser gar kochen. Die Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit der Crème double hinzugeben und erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren lassen und erneut leicht köcheln lassen. Die Rehkeule waschen, trocken tupfen, schräg in mehrere flache Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Anschließend die Scheiben mit Wildgewürz bestreuen und mit dem Hirschschenken und einem oder zwei Salbeiblättern belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen, anschließend das Fleisch beidseitig je drei Minuten bei starker Hitze braten. Das Saltimbocca mit der Tagliatelle auf Tellern anrichten mit der Marsalasaucen garnieren und servieren.

Irmgard Bremer am 26. September 2013

Spanischer Reis mit Kaninchen

Für 2 Personen

2 Kaninchenrücken a 200 g	25 g durchw. Speck, geräuchert	3 Scheiben Weißbrot
3 Knoblauchzehen	6 Artischockenböden	200 g Paellareis
50 g Parmesan, am Stück	1 Ei	0,5 L Gemüsefond
Olivenöl	1 TL Schweineschmalz	1 Stange Zimt
getrockneter Thymian	getrockneter Oregano	Paellagewürz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Speck würfeln. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl und das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Den Speck und den Knoblauch im Bratenfett andünsten, den Reis mit in die Pfanne geben und alles vorsichtig verrühren. Den Thymian, den Oregano, das Paellagewürz und die Zimtstange zum Reis geben. Den Fond angießen, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Den Parmesan fein hobeln und unterrühren. Die Kaninchenstücke und die Artischockenböden unterheben und zehn Minuten weiterköcheln lassen. Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und über den Reis gießen. Die Pfanne mit dem Reis in den Backofen geben und das Ei stocken lassen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotscheiben mit dem Knoblauch darin anrösten. Den Spanischen Reis mit Kaninchen auf Tellern anrichten und servieren.

Waltraud Braun-Svoboda am 22. August 2011

Steinpilz-Risotto mit Wachtel-Brust

Für zwei Personen

2 Wachtelbrüste, à 60 g	100 g Riso-carnaroli extra	50 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan
50 g Butter	500 ml Geflügelfond	Olivenöl, Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Den Geflügelfond erhitzen und damit den Reis ablöschen. Den Geflügelfond nach und nach unter Rühren dazugeben. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden. Die Steinpilze mit dem Abtropfwasser zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter zu dem Risotto geben. Die Wachtelbrüste waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste darin leicht rosa garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto auf einem Teller anrichten und die Wachtelbrüste darauf geben und servieren.

Marie Nennstiel am 04. Februar 2013

Straußen-Filet mit Country-Potatoes und Mango-Chutney

Für 2 Personen

2 Straußenfilets a 150 g	500 g junge Kartoffeln	1 reife Mango
1 unbehandelte Limette	1 Frühlingszwiebel	1 rote Chili-Schote
Wasser	2 EL Rapsöl	Olivenöl
Zucker	Paprikapulver, edelsüß	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden, mit etwas Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln für 30 Minuten im Backofen garen und abschließend nochmals nachwürzen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und klein würfeln. Die Frühlingszwiebel von den äußeren Blättern und den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Limette auspressen und etwa einen Teelöffel Saft auffangen. Die Chili-Schote halbieren und von den Kernen und den Scheidewänden befreien. Die Hälfte der Chili-Schote fein hacken. Die Mango mit der Frühlingszwiebel, dem Limettensaft, der Chili-Schote und Olivenöl in einem Topf erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen. Hin und wieder mit etwas Wasser aufgießen. Die Straußenfilets waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in die mit Rapsöl erwärmte Pfanne geben und für 2 bis drei Minuten von jeder Seite braten, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ruhen lassen. Die Straußenfilets mit dem Mangochutney und den Country Potatoes auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja Wendt am 24. Februar 2011

Straußen-Filet mit Paprika-Chutney und Süßkartoffeln

Für 2 Personen

2 Straußenfilets, a 150 g	500 g Süßkartoffeln	2 rote Spitzpaprika
1 unbehandelte Orange	1 rote Zwiebel, klein	1 Knoblauchzehe
1 kleine Ingwerknolle	30 g Butter	2 EL trockener Rotwein
1 EL Balsamicoessig	2 EL Sherry, medium dry	4 EL Olivenöl
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Basilikum	1 EL getrockneter Oregano
1 Zimtstange	40 g brauner Zucker	1 TL Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen bei Grillfunktion auf 80 Grad erhitzen. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Straußenfilets waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer bestreuen. Anschließend die Straußenfilets etwa 15 Minuten in einer Schale mit zwei Esslöffeln Öl, dem Knoblauch, dem Thymian, dem Basilikum und dem Oregano marinieren. Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und ein wenig davon reiben. Ebenfalls ein wenig Orangenschale reiben und anschließend den Saft auspressen. Anschließend die Süßkartoffeln mit der Orangenschale, der Zimtstange, der Butter, dem braunen Zucker, etwas Ingwer und 30 Millilitern Wasser sanft aufkochen lassen und einen Deckel darauf legen. Die Paprikas der Länge nach aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien und grob schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika und die Zwiebel darin drei Minuten andünsten. Anschließend den Rotwein, den Balsamicoessig und den hellen Zucker hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Daraufhin das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Deckel von der Pfanne nehmen und die Süßkartoffeln noch etwas einkochen lassen. Anschließend die Süßkartoffeln mit zwei Esslöffeln Orangenschale und dem Sherry in eine Auflaufform geben. Das Ganze etwa drei Minuten im Ofen leicht bräunen. Die Straußenfilets aus der Marinade nehmen und in einer Grillpfanne von jeder Seite eine Minute braten. Das Ganze anschließend bei 80 Grad Umluft im Ofen warm halten. Die Straußenfilets mit dem Paprikachutney und den glasierten Süßkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Ester am 19. April 2011

Straußen-Filet mit Pfeffer-Koriander-Mantel, Couscous

Für 2 Personen

2 Straußenfilets a 150 g	75 g Couscous	2 Tomaten
6 Tomaten, getrocknet	10 Oliven, schwarz	1 TL Chilipulver, grob
1 Bund Schnittlauch	4 Zweige Koriander	1 TL Koriander, getrocknet
1 Zitrone	1 EL Weißweinessig	1 Prise Safran
1 Prise Kurkuma	1 TL Pfeffer, rot	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Straußenfilets waschen und trocken tupfen. Dann mit Pfeffer und dem getrocknetem Koriander würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Filets in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen garen. Den roten Pfeffer zerdrücken sowie den frischen Koriander klein schneiden und beides miteinander vermischen. Das Chilipulver hinzugeben. Die Straußenfilets in der Pfeffer-Koriander-Chili- Mischung wenden. Anschließend in die Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Couscous in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel des Zitronensaftes, Kurkuma, einen Schuss Olivenöl und Weißweinessig zum Couscous geben. Das Ganze gut vermischen und mit Salz abschmecken. Den Couscous mit geschlossenem Deckel garen lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Oliven, die getrockneten Tomaten und den Schnittlauch klein hacken. Alle Zutaten zum Couscous geben und gut vermischen. Bei Bedarf noch mit Safran nachwürzen. Den Couscous gleichmäßig auf zwei Tellern anrichten und zusammen mit dem Straußenfilet servieren.

Doreen Macartney am 14. April 2010

Straußen-Filet mit Schwarzwurzeln auf Rotwein-Soße

Für 2 Personen

2 Straußenfilets, à 200 g	300 g Schwarzwurzeln	6 kleine Kartoffeln
2 Zweige Estragon	1 Muskatnuss	250 ml Kalbsfond
250 ml Rotwein	50 g Schokolade, Vollmilch	20 g Chilischoten
20 ml Essig	200 g Schlagsahne	50 g Butter
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schwarzwurzeln schälen. Den Essig mit Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln darin einlegen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dem kochenden Wasser garen lassen. Das Straußenfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Estragon-Zweige hinzugeben und das Straußenfilet darin bei hoher Temperatur scharf von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet mit dem Estragon zum Nachgaren etwa fünf bis sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Für die Rotweinsoße die Chilischoten klein hacken. Den Bratenfond, den Rotwein, den Kalbsfond, die Schokolade und die zerhackten Chilischoten in einen Topf geben und einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und schaumig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem zum Abschmecken etwas Muskatnuss hinein reiben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin acht bis zehn Minuten blanchieren. Anschließend die Schwarzwurzeln in Eiswasser abschrecken. Danach etwas Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Schwarzwurzeln darin schwenken. Das Straußenfilet mit den Kartoffeln und den Schwarzwurzeln auf einem Teller anrichten, die Rotweinsoße dazugeben und servieren.

Wolfgang Marx am 05. Januar 2012

Straußen-Filet, Speck-Mantel, Wasabi-Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Straußenfilets, a 150 g	150 g Kartoffeln, mehlig	6 Scheiben Bacon
1 Schalotte	2 Stangen Lauch	100 g Butter
120 ml Sahne	1 EL Olivenöl	0,5 TL Wasabipaste
1 Muskatnuss	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Oberhitze vorheizen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Die Straußenfilets waschen, trocken tupfen und seitlich mit Bacon umwickeln. Den Bacon mit Küchengarn festbinden. 25 Gramm Butter zusammen mit dem Olivenöl erhitzen und die Straußenfilets von beiden Seiten etwa fünf Minuten anbraten. Anschließend im Backofen warm halten. Muskat reiben. Den weißen Teil des Lauchs in feine Längsstreifen schneiden. Anschließend fünf Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. 60 Milliliter Sahne hinzufügen und köcheln lassen. Die Lauchstreifen dazu geben und mit Muskat, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. 50 Gramm Butter, die restliche Sahne und die Wasabipaste hinzugeben und vermischen. Die Straußenfilets auf Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu den Wasbistampf und das Lauchgemüse anrichten.

Jörg Binnemann am 09. September 2009

Straußen-Steak mit Erdnuss-Soße, Yamwurzel-Püree

Für 2 Personen

2 Straußensteaks a 150 g	300 g Yamwurzel	1 Avocado
2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel	1 Frühlingszwiebel
80 ml saure Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Chili, grün
100 g Butter	200 g Emmentaler	60 g Erdnüsse, ungesalzen
4 EL Paniermehl	1 EL Erdnussöl	100 ml Kokosmilch
1 EL Sojasoße, hell	1 TL Sambal-Oelek	1 TL Chilisalz
1 Muskatnuss	1 TL Zimt	2 Zweige Rosmarin
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober -/Unterhitze vorheizen. Die Straußensteaks waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Steaks von beiden Seiten zwei Minuten scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Rosmarinzwige abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben und anschließend im Backofen 15 bis 20 Minuten weiter garen lassen. Das Yamwurzelstück schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Anschließend mit 50 Gramm Butter und der Sahne pürieren. Die Chili längs aufschneiden und entkernen. Die Frühlingszwiebel abziehen und zusammen mit dem Chili fein hacken und dazu geben. Die Muskatnuss reiben. Danach mit dieser und Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form leicht mit Olivenöl einfetten und mit dem Püree füllen. Den Emmentaler fein reiben, mit vier Esslöffeln Paniermehl vermengen und über das Püree streuen. Anschließend mit 20 Gramm Butterflocken belegen. Die Form mit dem Püree in den Backofen stellen und das Püree fünf Minuten goldbraun überbacken. Die Erdnüsse in der Mulinette zu einer Paste zermahlen. Die Erdnüsse mit dem Erdnussöl, dem Sambal Olek, dem Zucker, der Sojasoße, der Kokosmilch und einen Teelöffel Zitronensaft vermengen und in einen Topf geben. Die Erdnusssoße aufkochen lassen, die Temperatur herunter drehen und drei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden, eine Messerspitze Butter in die Pfanne geben und so lange braten bis die Zwiebeln glasig sind. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und schälen. Die Avocadohälften in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in den Semmelbröseln wälzen. Eine Messerspitze Butter und die Avocadostreifen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Chilisalz, einer Prise Muskatnuss und einer Prise Zimt würzen. Die Straußensteaks mit der Erdnusssoße, dem Püree und gebratenen Avocados auf Tellern anrichten und servieren.

Danila Otto am 25. November 2009

Straußen-Steak mit Paprika-Gulasch und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

2 Straußensteaks à 200 g	2 festk. Kartoffeln, groß	1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin	500 ml Gemüsefond
Chilipulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Straußensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen weiter garen. Die Paprika entkernen und die Zwiebel abziehen. Beides in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl dünsten. Mit der Hälfte des Gemüsefond ablöschen und Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Rosmarin langsam knusprig braten. Den Knoblauch abziehen. Von der roten Paprika etwas in den Bratensatz geben und mit dem Knoblauch und Gemüsefond weich garen. Mit Salz, Pfeffer und dem Chilipulver herzhaft würzen. Das Ganze pürieren. Das Paprikagemüse mit der Sauce vermengen. Das Straußenfilet auf einem Teller anrichten. Die Bratkartoffeln und das Paprikagulasch dazu geben und servieren.

Thomas Krottenthaler am 13. Dezember 2012

Straußen-Steak mit Pfeffer-Soße und Kartoffel-Creme

Für zwei Personen

2 Straußensteaks, à 200 g	5 mehlig Kartoffeln	1 Muskatnuss
1 EL grüner Pfeffer	250 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
2 EL Cognac	Butter	Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Die Steaks waschen und trocknen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Olivenöl aus der Pfanne entfernen. Nun etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei schwacher Hitze nochmals etwa drei Minuten auf jeder Seite braten. Anschließend die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Den Cognac aufgießen und flambieren. Die Crème-fraîche unterrühren und die grünen Pfefferkörner hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa sechs Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und pürieren. Die Sahne hinzugeben, etwas Muskat dazu reiben und das Ganze schaumig schlagen. Das Straußensteak mit der Pfeffersoße und dem Kartoffelcreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Markus Herrmann am 03. April 2012

Straußen-Steak mit Ratatouille und Thymian-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Straußenfiletsteaks a 120 g	200 g Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zucchini	1 kleine Aubergine	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika	1 Knoblauchzehe
3 Strauchtomaten	100 ml Tomatensaft	1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano	1 TL Zucker	Pflanzenöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen und ungeschält längs in Viertel schneiden. Die Thymianblätter abzupfen. In einer Schüssel Olivenöl, Salz und Thymianblätter vermengen, die Kartoffeln darin schwenken und im Backofen garen. Die Straußensteaks waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Steaks auf beiden Seiten kurz anbraten und im Backofen gar ziehen lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien und kreuzweise einschneiden. Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten darin blanchieren. Anschließend häuten und würfeln. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Die Oreganoblätter abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Zucchini und die Aubergine von den Enden befreien. Die Paprikas halbieren und je eine Hälfte von Kernen und Scheidewänden befreien. Alles in Würfel schneiden und in Olivenöl in einem Topf anbraten. Anschließend die Tomatenwürfel mit dem Tomatensaft, dem Knoblauch, der Zwiebel und dem Oregano in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Ganze für etwa zehn Minuten köcheln lassen. Das Ratatouille mit dem Straußensteak und den Thymian-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Schubert am 17. August 2011

Straußen-Steak mit Tomaten-Salat und Folien-Kartöffelchen

Für 2 Personen

2 Straußensteaks, à 300 g	200 g Drillinge	100 g Datteltomaten
100 g rote Cocktailtomaten	100 g gelbe Cocktailtomaten	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 schwarze Knoblauchzehe	1 Zitrone
500 g Butter	150 g Frischkäse	150 ml Milch
1,5 l Gemüsefond	Balsamico	0, 5 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	3 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano	1 TL Fenchelsamen	1 TL rosa Pfefferbeeren
Oliveneröl	Paprikapulver	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen. In der Zwischenzeit die Petersilie und den Thymian zupfen und kleinhacken. Die Hälfte der Kräuter mit der Butter vermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen, kleinhacken und zu der Kräuterbutter dazugeben. Anschließend die andere Hälfte der Kräuter mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Dann den Schnittlauch kleinhacken und zum Frischkäsedip dazugeben. Die Dattel- und Cocktailtomaten waschen und in Würfel schneiden. Dann die restliche Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel hacken. Den schwarzen Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Olivenöl zerstoßen. Den Salat mit dem Balsamico-Essig, dem schwarzen Knoblauch, etwas Olivenöl, dem gezupften Oregano und etwas Petersilie abschmecken und beiseite stellen. Die Kartoffeln abgießen und in Alufolie wickeln. Anschließend für einige Minuten in den Ofen geben. Dann das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Kräuterbutter in der Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten zwei bis drei Minuten darin anbraten. Die restliche Kräuterbutter und den Frischkäsedip in kleine Schälchen geben. Dann die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Das Straußensteak mit buntem Tomatensalat, Folienkartöffelchen und Dips auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 06. Februar 2012

Straußen-Steak nach italienischer Art

Für zwei Personen

4 kleine Straußensteaks	300 g neue Kartoffeln	300 g Roma-Tomaten
1 unbehandelte Zitrone	1 Aubergine	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Zweig Estragon	1 EL Kapern
3 EL flüssiger Honig	50 ml Balsamicoessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Straußenfleisch waschen und trocken tupfen. Die Zitrone auspressen. Das Straußenfleisch mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten gut anbraten. Nun das Fleisch warm stellen. Die Kartoffeln waschen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Aubergine halbieren und eine Hälfte ebenfalls klein schneiden. Die zweite Hälfte wird nicht verwendet. Das Gemüse in der Pfanne langsam braten. Den Strunk der Tomaten herausschneiden und die Tomaten würfeln. Die Tomaten und die Kapern ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Estragon zupfen und mit dem Honig in die Pfanne geben, karamellisieren und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Straußensteak mit den Kartoffeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten, mit einigen Estragon-Blättern garnieren und servieren.

Gabriele Hart am 13. September 2012

Straußen-Steaks mit Zuckerschoten, Chili-Penne

Für zwei Personen

2 Straußensteaks, à 200 g	120 g Penne	120 g Zuckerschoten
1 rote Chili	20 g Zartbitterschokolade	1 Prise Zucker
2 TL Currypulver	10 g Butter	1 EL Akazienhonig
2 EL dunkler Balsamico-Essig	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Penne in einer ausreichenden Menge kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Einen weiteren Topf mit einer kleinen Menge Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten kurz darin blanchieren und anschließend kurz in Eiswasser abschrecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Straußensteaks darin scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und für circa fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Balsamico-Essig ablöschen und den Akazienhonig zugeben. Die Schokolade reiben und die Soße damit abschmecken. Die Chili waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Einen Topf mit Butter erhitzen und die Chiliringe darin anschwitzen. Die Penne abgießen und zusammen mit den Zuckerschoten zu der Chili geben. Alles mit Salz und Currypulver würzen. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und zusammen der Penne und den Zuckerschoten auf einem Teller anrichten. Die Schokoladensoße darüber träufeln und servieren.

Dieter W. Pufe am 29. Oktober 2012

Tauben-Brust mit Weintrauben und Apfel-Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

4 Taubenbrüste	400 g feste Kartoffeln	2 süß-säuerliche Äpfel
50 g. helle Weintrauben	50 g rote Weintrauben	100 g Gouda
1 EL kalte Butter	150 ml Milch	50 ml Portwein
75 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein	2 Eier
1 Muskatnuss	0,5 Bund Thymian	Olivenöl
Pastetengewürz	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Taubenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Pastetengewürz einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Taubenbrüste anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen und für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Anschließend die Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Wasser zum Kochen bringen und das kochende Wasser über die Weintrauben geben. Anschließend in das Eiswasser geben, die Haut entfernen und halbieren. Den Bratensatz mit dem Portwein, dem Geflügelfond und dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Anschließend die Trauben hinzufügen und mit einem Esslöffel Butter und etwas Zucker binden. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser etwa vier Minuten garen. Anschließend abgießen und kurz abschrecken. Die Äpfel ungeschält vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Gratinform mit Olivenöl einfetten und die Kartoffeln und die Apfelspalten darin dachziegelartig einschichten. Den Käse reiben. Die Milch mit dem Käse und den Eiern glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb würzen. Anschließend über die Äpfel und Kartoffeln gießen und im Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Thymianblätter abzupfen, klein hacken und über das Gratin streuen. Abschließend die Taubenbrüste aus dem Backofen nehmen, in die Soße legen und kurz durchschwenken. Die Taubenbrust mit dem Apfel-Kartoffel-Gratin auf Tellern anrichten und mit der Traubensoße garnieren.

Kathrin Mennecke am 04. August 2010

Teutoburger Reh-Rücken mit Walnuss-Kruste, Rotwein-Soße

Für 2 Personen

300 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Ei (Gr. S)	40 g weiche Butter	40 g Semmelbrösel
40 g Walnüsse	2 TL Wildgewürz	1 EL Honig
200 ml Rotwein	200 ml Wildfond	20 g kalte Butterwürfel
250 g Kartoffeln	250 g Spitzkohl	2 EL Butter
40 ml Sahne		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Den Rehrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne rundherum im heißen Butterschmalz anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf den Rost geben und dann bei 80 Grad ruhen lassen. Für die Walnusskruste, das Ei trennen, die Butter mit Eigelb schaumig rühren und mit den Semmelbröseln vermengen. Die Walnüsse hacken, dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Masse in einen Plastikbeutel geben, flach ausrollen und kaltstellen. Für die Soße das Wildgewürz im heißen Topf trocken anrösten, den Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, gut einreduzieren, den Fond dazugeben und die Flüssigkeit weiter einreduzieren lassen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren, erhitzen, mit eiskalter Butter montieren (die Butter stückchenweise unterrühren) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Den Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden, 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spitzkohl dazu geben und garen. Die Kartoffeln abgießen, gut ausdämpfen lassen und zerstampfen. Die Sahne in einem Topf erwärmen, mit den Kartoffeln vermengen, den Spitzkohl unterheben, etwas Butter darunter geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen – Grill auf Stufe 3 vorheizen. Die Walnusskrustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen, in Stücke schneiden und dann die Folie abziehen. Den Rehrücken mit den Stücken belegen und unter dem Grill goldbraun überbacken. Das Fleisch in portionsgroße Stücke schneiden, auf dem Kartoffel-Spitzkohl-Püree anrichten und alles mit der Gewürzsoße umgießen.

Christel Hoffmann Montag, 13. Oktober 2008

Wachtel-Brüstchen im Bauchspeck-Mantel auf Kohlrabi-Püree

Für 2 Personen

2 Wachteln, küchenfertig	2 Scheiben dünner Bauchspeck	120 g roter Reis
50 g Morcheln, getrocknet	120 g Wirsingblätter	300 g Kohlrabi
100 g Kartoffeln	1 Karotte	30 g Tomaten
2 Zwiebeln	1 Stange Sellerie	4 Mangoldblätter
1 Zehe Knoblauch	1 TL Tomatenmark	15 g Butter
50 ml Rotwein, trocken	500 ml Wildfond	150 ml Schlagsahne
1 TL dunkle Sojasoße	1 Salbeiblatt	2 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Thymian	2 Zweige Majoran	70 ml Olivenöl
Knoblauchpulver	Speisestärke	Meersalz
3 Pfefferkörner	Pfeffer, schwarz	

Die Morcheln in Wasser einweichen und gründlich ausspülen. Die Karotte schälen und den Sellerie von holzigen Fäden befreien und beides klein schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den roten Reis unter fließendem Wasser abrausen und im kochenden Wasser für etwa 30 Minuten kochen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Kohlrabi und die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Kohlrabi-Kartoffelwürfel im Wasser weich kochen und anschließend mit 100 Millilitern Sahne und etwas Kochwasser cremig pürieren. Das Püree mit Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer abschmecken und im Wasserbad warmhalten. Die Wachteln von vorhandenen Knochen und Sehnen befreien, die Brüste auslösen, waschen, trocken tupfen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in den Bauchspeckscheiben einrollen. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüstchen auf der Hautseite anbraten, wenden und für einige Minuten bei schwacher Hitze fertig braten. Die Karkassen mit dem Gemüse und der Butter in einem Topf erhitzen und anschwitzen. Anschließend mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Den Majoran, das Salbeiblatt, die Pfefferkörner und das Tomatenmark ebenfalls hinzufügen und das Ganze etwa 20 Minuten kochen lassen. In den letzten fünf Minuten die Morcheln hineingeben. Abschließen die Soße durch ein Sieb passieren. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Wirsingblätter abwaschen, den Strunk heraustrennen und die Blätter in Streifen schneiden. Den Wirsing in kochendem Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abkühlen. In einem Topf die gehackten Zwiebeln in der Butter glasig andünsten, die übrige Schlagsahne dazu geben, kurz einkochen lassen und den Wirsing beifügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf in der Speisestärke leicht binden. Die Mangoldblätter vom Strunk befreien, kurz im heißen Wasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Den Knoblauch abziehen und die Hälfte fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Thymianblätter abzupfen. Den gekochten Reis unter kaltem Wasser abrausen und abtropfen lassen. Den Reis mit dem Knoblauch, der Sojasoße, 20 Millilitern Olivenöl, den Tomatenwürfel, den Thymianblättern, Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne kurz schwenken. Die Wachtelbrüstchen mit dem Reis, dem Kohlrabipüree und dem Rahmwirsing auf Tellern anrichten und mit der Soße und den Mangoldblättern garnieren.

Maurice Kriegs am 21. April 2010

Wachtel-Brust-Saltimbocca mit Radicchio-Risotto

Für 2 Personen

4 Wachtelbrüste, a 70 g	150 g Rundkornreis	100 g Schinken, roh
200 g Radicchio	1 rote Zwiebel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	50 g Gorgonzola
50 g Rohrzucker	2 EL Butter, kalt	1000 ml Geflügelfond
100 ml Balsamico-Essig	100 ml Portwein	100 ml Weißwein
1 Bund Salbei	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Radicchio waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Den Radicchio und etwas Rohrzucker zugeben und mit anrösten. Das Ganze mit dem Portwein und Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Zwiebel abziehen und ebenfalls in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Den Reis dazugeben, und mit dem Weißwein aufgießen. Das Risotto mit dem heißen Fond aufgießen, so dass der Reis bedeckt ist. Unter ständigem Rühren diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis eine cremig-zähflüssige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio unterheben, etwa zwei Minuten mit kochen lassen und die kalte Butter zugeben. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Gorgonzola ebenfalls unter das Risotto mischen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Blätter vom Salbei abzupfen und zusammen mit dem rohen Schinken auf die Wachtelbrüste legen. Zwei Esslöffel vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz braten. Das Risotto zusammen mit den Wachtelbrüsten auf Tellern anrichten. Den Rosmarin zupfen und über das Fleisch streuen.

Ariane Prantl am 08. Oktober 2010

Wachteln ägyptischer Art mit Pilaw-Risotto

Für 2 Personen

4 Wachteln a 100 g	100 g Langkornreis	150 g Speck, fett, dünn
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	125 g Cherrytomaten
20 g Aprikosen, getrocknet	20 g Rosinen, getrocknet	20 g Datteln, getrocknet
20 g Pinienkerne	500 ml Kalbsfond	50 g Butterschmalz
6 EL Olivenöl	50 g Parmesan	1 Stengel Petersilie, kraus
1 Msp. Safran	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In einer heißen Pfanne die Pinienkerne kurz anrösten. Die getrockneten Datteln, Rosinen und Aprikosen klein hacken und mit den gerösteten Pinienkernen vermischen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig braten. Den Reis dazugeben und drei Minuten glasig rösten, anschließend mit der Frucht-Pinienkern-Mischung vermengen und mit Salz und dem Safran würzen. Nach und nach den Kalbsfond dazugeben, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat. Die Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Parmesan reiben. Die Tomaten und den Parmesan unter den Reis mischen. Die Wachteln waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend mit den Speckscheiben umwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln darin rundherum acht Minuten anbraten. Anschließend bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze fertig braten. Das Risotto und die Wachteln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Petersilienstengel garnieren.

Joachim Herbst am 22. April 2010

Wild-Geschnetzeltes mit Pilzen und Oliven-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rehfilet, aus der Nuss	2 Scheiben Frühstücksspeck	350 g mehliges Kartoffeln
50 g Kräuterseitlinge	30 g schwarze Oliven	30 g grüne Oliven
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein
1 Chilischote	50 g Walnüsse, grob gehackt	1 EL Speisestärke
Butter	200 ml Schlagsahne	Puderzucker
150 ml Wildfond	100 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller anwärmen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden und ohne Deckel knapp mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten weich kochen. Das Rehfleisch waschen und trocken tupfen, dann in dünne Streifen schneiden und quer halbieren. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und dann beiseite stellen. Im Anschluss in derselben Pfanne etwas Butter erhitzen und das Fleisch portionsweise etwa drei Minuten braten. Dann herausnehmen, salzen und pfeffern und im Ofen warm stellen. Das Bratenfett mit etwas Küchenpapier entfernen und den Frühstücksspeck in der Pfanne langsam knusprig braten. Lauwarm in fingerdicke Streifen schneiden und ebenfalls warm stellen. Die Kräuterseitlinge putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Dann in der bereits benutzten Pfanne kurz andämpfen und zwei Scheiben für das Anrichten zur Seite legen. Anschließend den Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Die Schalotte abziehen und fein hacken, dann den Knoblauch abziehen und eine Zehe pressen. Ingwer schälen, reiben und zusammen mit dem Knoblauch und der Schalotte in die Pfanne geben und etwa zwei Minuten mitdämpfen. Den Weißwein, den Wildfond und die Speisestärke hinzufügen und vollständig einkochen lassen. Danach die Sahne dazugießen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und das Ganze anschließend zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Rehfleisch, die Nüsse und den Speck dazugeben. Den Thymian zupfen, untermischen und alles heiß werden lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Chilischote der Länge nach aufschneiden und von den Kernen befreien. Nach Bedarf zusammen mit dem Cayennepfeffer und etwas Butter abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und die Restfeuchtigkeit verdampfen lassen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und das Olivenöl zusammen mit den schwarzen und grünen Oliven untermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, dem Rosmarin und etwas Butter abschmecken. Das Wildgeschnetzelte mit den Pilzen und den Oliven-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Buschmann am 16. Januar 2012

Wild-Gulasch, Rotwein-Gemüse-Sud, Röstkartoffeln

Für 2 Personen

200 g Rehfilet	200 g Hirschfilet, mager	4 festk. Kartoffeln
1 Möhre	1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Worcester-Soße
50 ml Sahne	500 ml Rotwein	250 ml Gemüsefond
3 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren	2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran	1 Prise Zimt	1 EL Wildgewürzmischung
Pflanzenöl	Butterschmalz	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und im Wasser bissfest kochen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Das Reh- und Hirschfilet waschen, trocken tupfen und zu Gulasch schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Gulasch scharf darin anbraten. Mit 400 Millilitern Rotwein ablöschen. Dann die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, den Thymian, den Zimt, die Wildgewürzmischung und die Worcester-Soße hinzugeben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Möhre schälen und die Zwiebel abziehen. Die Selleriestange an den Enden abschneiden und die äußeren harten Fäden entfernen. Die Möhre, die Zwiebel und den Sellerie in Stücke schneiden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und alles darin anbraten. Den Gemüsefond einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse 15 Minuten weich kochen und anschließend pürieren. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und in dicke Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Das pürierte Gemüse mit dem Wildgulasch verrühren und 5 Minuten reduzieren lassen. Die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren wieder entfernen und mit der Sahne, dem Tomatenmark, dem Johannisbeergelee, etwas Salz und dem restlichen Rotwein abschmecken. Das Wildgulasch in dem Rotwein-Gemüse-Sud und den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Majoran garnieren und servieren.

Friederike Mühlberger am 15. November 2010

Wilde Ökologie mit Reh-Rücken

Für 2 Personen

1 große Bio-Zwiebel	1 Apfel	Rapsöl
2-3 Scheiben Brot ohne Rinde	100 g gewürfelter Speck	6 Eier
300 g Spätzles-Mehl	200 ml Silvaner	400 g Rehrücken
Salz, Pfeffer	50 g Bio – Rohrzucker	75 ml Rotweinessig
1 Bund frische grüne Kräuter	250 ml Milch	

Als erstes die Zwiebel schälen, den Apfel entkernen und beides in kleine Würfel schneiden. Dann die Würfel in einen Topf mit einem Esslöffel Rapsöl geben und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten dünsten. Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Scheiben vom Bauernbrot in einen Beutel geben und mit einem Fleischklopfer zu Krümeln verarbeiten. Die Krümel mit den Speckwürfeln vermischen und auf einen Teller geben. In einem tiefen Teller zwei Eier aufschlagen und in einem flachen Teller fünf Esslöffel Spätzlemehl verteilen. Die Zwiebel – Apfelmischung ab und zu umrühren und den Silvaner zugeben. Das Kompott bei offenem Topf langsam und bei geringer Hitze einkochen lassen. Als nächstes eine beschichtete, ofenfeste Pfanne mit Rapsöl auf dem Herd erhitzen. Den Rehrücken in Ei wälzen, dann im Spätzles-Mehl, dann noch einmal im Ei und dann in der Brotkrümel – Speckwürfel- Mischung wenden. Dieses Mäntelchen dem Reh fest an den Leib drücken. Das angezogene Reh in der Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten sehr gut und ausgiebig anbraten. Danach die Pfanne in den Backofen geben und die Hitze auf ca. 100 Grad herunterdrehen. Das Zwiebel – Apfel- Gemisch rühren, salzen und mit Zucker und Essig abschmecken und den Herd ausschalten. Thymian und glatte Petersilie klein schneiden, dazu geben und wieder herumrühren. Die letzten 3 Eier mit der Milch und dem restlichen Spätzlesmehl sowie einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Daraus in einer Pfanne mit etwas Öl kleine Pfannkühle backen. Teig in die Pfanne geben und darauf sofort Petersilien- Blätter geben, bevor der Pfannekuchen gewendet und gebacken wird. Die fertigen kleinen Pfannkühle auf einem Teller im Backofen beim Reh warm halten und das Zwiebel - Apfel – Gsälz immer wieder umrühren. Das Reh im Mantel nach circa 15 Min aus dem Ofen nehmen, in schöne Scheiben schneiden und dekorativ mit den Kräuter- Flädle und dem Apfel – Zwiebel – Gsälz auf Tellern, mit schönen Kräutern servieren.

Karin Gneithing Donnerstag, 16.Oktober 2008

Wildhasen-Rücken mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

200 g Wildhasenrücken	200 g Ziegenkäse, Picandou	4 Zweige Rosmarin
4 EL Macadamianüsse	2 TL Honig, flüssig	1 TL Chiliflocken
2 EL Walnussöl	1 EL Balsamico-Essig	Balsamico-Crème
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von dem Picandou zwei Scheiben circa zwei Zentimeter dick abschneiden und auf einen Teller geben. Drei Rosmarinzweige abziehen, grob hacken und auf den Ziegenkäse streuen. Mit dem Honig beträufeln und für circa fünf Minuten in den Backofen geben. Die Nüsse grob hacken. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und die Nüsse über den Käse streuen. Für weitere zwei Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, den restlichen Rosmarinzweig auf das Fleisch legen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wildhasen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben, den übrigen Rosmarinzweig vom Ziegenkäse oben auf legen und das Ganze im Ofen ruhen lassen. Für die Soße die Chiliflocken, das Walnussöl und den Balsamico-Essig miteinander vermengen. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Mit Meersalz bestreuen und der Soße übergießen. Den Hasen aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Zu gleichen Teilen auf dem Ziegenkäse verteilen, mit der Balsamico-Crème garnieren und servieren.

Jana Förster am 25. März 2010

Wildschwein-Filet mit Servietten-Knödeln und Rotkohl

Für 2 Personen

400 g Wildschweinfilet	250 g Rotkohl	200 g Semmelwürfel
1 Orange, unbehandelt	1 Zwiebel, rote	50 g Apfelmus
1 EL Hagebuttenmarmelade	1 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Rosmarin
120 g Butter	2 Eier	125 ml Milch
250 ml Rotwein, trocken	125 ml Orangensaft	50 g Zucker
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit zehn Gramm Butter erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Filet mit den Rosmarinzweigen belegen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Milch und 100 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und über die Semmelwürfel geben. Anschließend die Petersilie, die Eier und eine Prise Salz hinzugeben und alles zu einer Masse kneten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie einwickeln, in den Topf geben und fünf Minuten kochen. Anschließend die Teigrolle aus dem Topf nehmen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Zwiebel darin anrösten. Den Zucker hinzugeben, karamellisieren lassen und anschließend den Rotkohl dazugeben. Das Ganze mit 125 Milliliter Rotwein und dem Orangensaft ablöschen, mit der Hagebuttenmarmelade und dem Apfelmus verfeinern und für zehn Minuten köcheln lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud erhitzen und mit dem restlichen Rotwein ablöschen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und reduzieren lassen. Das Filet aus dem Ofen holen und acht Minuten ruhen lassen. Die Knödelteigrolle und das Filet jeweils in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Orange schälen und filetieren. Das Wildschweinfilet mit den Serviettenknödeln und dem Rotkohl auf Tellern anrichten und mit Orangenspalten garnieren.

Ludovika Ruesch am 09. März 2010

Wildschwein-Kotelett sardisch mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Wildschweinkoteletts	30 g durchwachsener Speck	2 festk. Kartoffeln
30 g Backpflaumen	30 g Rosinen	50 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Zucker	2 EL Rotweinessig	2EL Rotwein, trocken
50 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	Zimt	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Backpflaumen und die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Wildschweinkoteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Speck fein würfeln und in etwas Sonnenblumenöl auslassen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Die Koteletts im restlichen Sonnenblumenöl von jeder Seite acht Minuten braten. Inzwischen zwei Esslöffel Schokolade abreiben und mit dem Zucker, den Lorbeerblättern, dem Rotweinessig und dem Rotwein unter Rühren erhitzen. Anschließend die Pflaumen und die Rosinen abtropfen und in die Soße geben. Das Ganze mit einer Prise Zimt würzen und drei Minuten köcheln lassen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und kurz vor dem Garpunkt zu den Kartoffeln geben. Abschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildschweinkoteletts mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Walter Rehder am 05. Mai 2010

Wildschwein-Medaillons, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze

Für zwei Personen

400 g Wildschweinrücken	250 g mehligk. Kartoffeln	150 g Knollensellerie
300 g Steinpilze	125 g Brombeeren	5 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	25 g Zartbitterschokolade	5 g Nussnougat
50 g Butter	40 g Butterschmalz	25 ml Sahne
50 ml Milch	100 ml Wildfond	100 ml Portwein
50 ml Brandy	1 EL Brombeergelee	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Koriandersamen	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Beides in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Blätter vom Thymian abzupfen und die Brombeeren putzen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und die Koriandersamen andrücken. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fiel von allen Seiten scharf darin anbraten. Das Fleisch mit den Thymianblätter belegen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Koriandersamen und die Schalotten in dem Bratensatz vom Fleisch andünsten. Mit dem Brandy ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Brandy, dem Portwein und dem Wildfond aufgießen, das Brombeergelee unterrühren und circa fünf Minuten einkochen lassen. Die Schokolade und den Nougat in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce abschließend passieren, die Brombeeren zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Butter zusammen mit der Sahne und der Milch in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit der Milch-Mischung verrühren. Das Fleisch zusammen mit dem Stampf und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Gina Gerdes am 28. November 2013

Index

- Artischocke, 78
Aubergine, 85, 87
Auflauf, 11, 52
Avocado, 47, 83
- Blumenkohl, 7, 56
Brokkoli, 14, 29
- Chicoree, 33
Couscous, 81
- Fasan, 2
- Gulasch, 84, 94
Gurke, 73
- Hase, 8–14, 35, 96
Hirsch, 21, 23, 78
Hirsch-Filet, 15–20
Hirsch-Medaillon, 22
Hirsch-Rücken, 3, 7, 19, 24, 25
Hirsch-Steak, 4, 25–28
- Känguru, 29, 30
Kürbis, 15, 51, 60
Kaninchen, 6, 30, 33, 39
Kaninchen-Filet, 1, 33–38
Kaninchen-Rücken, 6, 29, 31, 32, 37, 40–43, 78
Knödel, 28, 46, 48, 49, 73, 74, 76, 97
Kohlrabi, 2, 90
Kraut, 38
- Lauch, 23, 71, 82
- Möhren, 2, 13, 18, 19, 23, 30–32, 36, 39, 42, 55, 71, 90, 94
Mangold, 90
Maronen, 47, 58
- Nudeln, 33, 43, 75, 78, 87
- Paprika, 80, 85
Pilze, 6–8, 15, 16, 18–20, 23, 25, 40, 43–45, 47–49, 53, 58–60, 62, 64, 65, 70, 74, 79, 90, 93, 99
- Polenta, 66
- Rösti, 2, 15
Rüben, 26, 69
Radicchio, 33, 91
Radieschen, 73
Ratatouille, 85
Reh, 61, 78
Reh-Filet, 44–52, 59, 62, 93, 94
Reh-Geschnetzeltes, 53, 54
Reh-Medaillon, 55–60
Reh-Rücken, 5, 46, 48, 51, 52, 63–72, 89, 95
Reh-Ragout, 74
Reh-Schnitzel, 76
Reis, 4, 6, 12, 21, 34, 36, 44, 77–79, 91, 92
Rettich, 64, 71
Rosenkohl, 17, 37, 50, 72
Rote-Bete, 10, 71, 72
Rotkraut, 68, 97
Rucola, 33, 70
- Schoten, 10, 82, 87
Schwarzwurzeln, 82
Sellerie, 19, 23, 29, 31, 36, 38, 51, 54, 63, 71, 90, 94, 99
Spargel, 52
Spinat, 1, 21, 26, 40, 71
Spitzkohl, 20, 89
Steckrübe, 26
Strauß, 79–87
- Taube, 4, 88
- Wachteln, 79, 90–92
Wild, 3–5, 7–28, 35, 44–76, 78, 89, 93–96
Wildschwein, 43, 77, 97–99
Wirsing, 43, 45, 64, 90
- Zucchini, 6, 32, 85