

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wild

2017-2019

122 Rezepte

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

Inhalt

Bison-Filet mit Glasnudeln, Cashewkernen, Passionsfrucht	1
Cordon bleu vom Hirsch-Rücken, Wild-Soße, Wirsing	2
Entrecôte vom Wildschwein, Rotkraut, Rosmarin-Spätzle	4
Fasan im Speckmantel mit Wild-Soße und Parmesan-Polenta	5
Fasanen-Brust mit Apfel-Calvados-Soße, Maronen, Polenta	7
Fasanen-Brust, Quittenkompott, Wirsing, Wurzel-Püree	8
Gams-Rücken mit Wild-Soße, Semmel-Knödel und Rosenkohl	9
Gefüllte Fasanen-Brust mit Weißwein-Soße, Apfel-Kompott	10
Gefüllte Wachtel mit Granatapfel-Soße und Süßkartoffeln	11
Gefüllte Wachtel, Portwein-Soße, Speck-Aprikosen, Pilze	12
Geräucherte, vakuum-gegarnte Taubenbrust, Reiberdatschi	13
Hasen-Rücken in Preiselbeer-Rotwein-Soße, Mais-Plätzchen	15
Hirsch-Burger mit Ziegenkäse und Cranberry-Chutney	16
Hirsch-Filet mit Wild-Soße, Berberitzen, Grieß-Klößchen	18
Hirsch-Filet, Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlinge	20
Hirsch-Filet, Rote-Bete-Ricotta-Knödel, Wacholder-Schaum	22
Hirsch-Filet, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Schupfnudeln	23
Hirsch-Karree, Panko-Crunch, Wild-Soße, Sellerie-Püree	24
Hirsch-Medaillons mit Preiselbeer-Butter und Speck-Chips	26
Hirsch-Medaillons, Granatapfel-Soße, Kürbis-Püree, Salat	27
Hirsch-Rücken im Kräuter-Mantel, Pflaumen-Chutney, Pilze	28
Hirsch-Rücken mit Kruste, Granatapfel-Soße, Möhren-Gemüse	29
Hirsch-Rücken, Feigensenf-Mantel, Wild-Soße, Wirsing	30
Hirsch-Schnitzel, Preiselbeer-Kompott, Wurzel-Gemüse	31
Hirsch-Steak, Balsamico-Zwiebeln, Erbsen-Püree, Pudding	32

Hirsch-Steak, Spekulatius-Kruste, Maronen, Schwarzwurzeln	33
Hirschkalb-Rücken mit Wildjus, Pilz-Rahm, Semmelknödel	34
Hirschkalb-Rücken, Walnuss-Kruste, Rosenkohl-Stampf	36
Hirschrücken, Mandel-Marzipan-Kruste, Herzogin-Kartoffeln	37
Hirschrücken-Steak Johannisbeer-Soße, Rotkohl, Maronen	38
Känguru-Filet, Papaya-Pfeffer, Süßkartoffel-Chips, Salat	39
Känguru-Streifen, Rotwein-Thymian-Soße, Zucchini-Pommes	40
Kakao-Crêpe mit Strauß, Wirsing, Cranberrys, Austernpilze	41
Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille	42
Kaninchen mit Thaispargel-Rucola-Salat, Kartoffel-Stroh	43
Kaninchen-Kohlroulade, Kartoffel-Stroh, Walnuss-Ricotta	44
Lasagne von der Steckrübe mit Wachtel-Brust	45
Maibock mit Süßkartoffel und Sake-Soße	46
Pilz-Tatar, Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Birnen	47
Pochierte und gewickelte Taube, Weißwein-Soße, Spitzkohl	48
Portobello-Hirsch-Burger, Brombeer-Relish, Wurzel-Chips	50
Ravioli mit Wachtel, Weißwein-Sabayon, Weißkohl-Gemüse	51
Re-Medaillons mit Stampf, Rahmschaum und Röstzwiebeln	52
Rebhuhn, Knoblauch-Soße, Linsen-Creme, Rote-Bete, Pilze	53
Rebhuhn-Brust mit Pistazien, Aprikosen und Gewürzreis	54
Reh en papillote mit Linsen, Chicorée und Pilzen	55
Reh-Filet mit Brombeer-Jus, Brezenknödeln, Spitzkohl	56
Reh-Filet mit Käuterseitlingen und Sellerie-Püree	57
Reh-Filet mit Kartoffelstampf und Butter-Karotten	58
Reh-Filet mit Pflaumenjus, Topinambur-Klöße, Minz-Kaviar	59
Reh-Filet mit Sauerkirsch-Wild-Soße und Quark-Knöpfe	61
Reh-Filet mit Steckrübe, Rotkohl, Speck, Creme-Polenta	62
Reh-Filet, Leber in Wildjus mit Pilzen, Confit und Chip	63
Reh-Filet, Pfifferlinge, Preiselbeer-Rahm-Soße und Rösti	65
Reh-Filet, Schoko-Rotwein-Soße, Mangold, Kartoffel-Stampf	66
Reh-Filet, Schokoladen-Brombeer-Soße, Rosmarin-Kartoffeln	67
Reh-Krautwickel, Pflaumen-Soße, Herzoginkartoffeln	68

Reh-Medaillon, Kürbiskern-Pesto, Kürbis-Kartoffel-Stampf	69
Reh-Medaillons mit Bulgur, Erbsen-Püree, Brombeer-Soße	70
Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbis-Püree	71
Reh-Medaillons mit Orangenbutter und weißen Champignons	72
Reh-Medaillons, mit Haselnuss-Kruste, Brokkoli-Karotten	73
Reh-Medaillons, Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata	74
Reh-Medaillons, Portwein-Soße, Sellerie-Püree, Bohnen	76
Reh-Medaillons, Speckmantel, Steinpilz-Soße, Stampf	77
Reh-Rücken im Kräuter-Pfannkuchen, Pilzfarce, Rosenkohl	79
Reh-Rücken im Ton-Mantel mit Blutwurst-Kartoffelsotto	80
Reh-Rücken im Tramezzini-Pistazien-Mantel mit Schalotten	81
Reh-Rücken mit Camembert und Cranberry-Chutney	82
Reh-Rücken mit Erdnuss-Soße, Polenta und Trauben	83
Reh-Rücken mit Holunder-Aromen, Wildjus und Rote Bete	84
Reh-Rücken mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle	85
Reh-Rücken mit Pil-Rragout und Cranberry-Kompott	86
Reh-Rücken mit Pilzrahm, Kürbis-Püree, Kräuter-Schaum	87
Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren	88
Reh-Rücken mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Nockerln	89
Reh-Rücken mit Schwarzwurzel-Püree und Preiselbeer-Soße	90
Reh-Rücken mit Spätzle, Kräuterseitlinge, Cognac-Soße	91
Reh-Rücken mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Stampf	92
Reh-Rücken, Birnen-Chutney, Pilze, Rosenkohl	93
Reh-Rücken, Cranberry-Soße, Kartoffel-Stampf, Sauerkraut	94
Reh-Rücken, Nuss-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf	96
Reh-Rücken, Pfeffer-Sahne-Cognac-Soße, Pilze und Spätzle	97
Reh-Rücken, Pfeffermantel, Schokoladen-Soße, Rosenkohl	98
Reh-Rücken, Pfifferlinge, Rote-Bete-Kartoffel-Stampf	100
Reh-Rücken, Portwein-Maronen-Soße, Rahm-Wirsing, Spätzle	101
Reh-Rücken, Portwein-Schalotten, Endivien-Päckchen, Püree	102
Reh-Rücken, Pumpernickel-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree	103
Reh-Rücken, Reh-Praline, Romanesco-Creme, Rote-Bete-Gel	104

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Kartoffel-Püree	105
Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Sellerie-Püree, Rote-Bete	106
Reh-Rücken, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze, Soße	107
Reh-Rücken, Spätburgunder-Soße, Möhren, Sellerie-Püree	109
Reh-Rücken, Thunfisch, Portwein-Schalotten, Erbsen-Creme	110
Reh-Rücken, Walnusskruste, Portwein-Soße und Birnen	111
Reh-Ragout mit Pilzen, Johannisbeeren, Schaum, Knöpfe	113
Reh-Schnitzel in Walnuss-Panko, Trauben-Soße, Drillinge	114
Reh-Schnitzel mit Rosenkohl-Püree und Pilz-Rahm	115
Rehrücken, Zitronen-Butter, Erbs-Püree, Orangen-Karotten	116
Safran-Tagliatelle, Reh-Filet, Pilz-Soße, Tomaten-Salat	117
Sous-Vide gegarte Rehmedaillons im Kräuter-Nussmantel	118
Sous-vide gegarte Taubenbrust und Praline von der Taube	119
Taube mit Morchel-Soße, Chicorée und Kürbis-Püree	121
Taube mit Morchel-Soße, Chicorée, Kürbis-Püree	122
Tauben-Brust mit Beten und Sanddorn-Soße	123
Tauben-Brust mit Lakritz-Soße, Schinken-Spitzkohl, Espuma	124
Tauben-Brust mit Rotwein-Zwetschgen, Karotten, Spitzkohl	125
Tauben-Brust mit Zwetschgen, Sellerie-Püree und -Stroh	126
Tortellono, Fasan im Speckmantel, Spitzkohl, Rotwein-Soße	127
Tortillas mit Kaninchen-Rücken, Rotwein-Soße, Pilze	129
Vakuum-gegarter Rehbock-Rücken mit Kaffee-Soße	130
Wachtel mit Steckrübe, -Haut und Chip, -Ei auf Brot	131
Wachtel-Brust mit Briocheknödeln, Pflaumen-Vanille-Soße	133
Wachtel-Brust, Hähnchen-Leber, Toast, Soße, Wachtel-Eier	135
Wachtel-Brust, Weißwein-Soße, Gemüse, Rüben-Püree	137
Wachtel-Praline mit Rotkohl-Sud, Mais und Erbsen	138
Wildhasen-Filet, -Leber, Pumpernickel, Rosenkohl, -Eis	139
Wildkaninchen-Päckchen, Kürbis-Spalten, Wildkräuter-Salat	141
Wildschwein-Filet mit Pilz-Risotto und Trüffel	142
Wildschwein-Filet mit Wild-Soße, Chicorée, Nuss-Spätzle	143
Wildschwein-Filets mit Gorgonzola, Tomaten-Sugo	145
Wildschwein-Medaillons mit Kürbis-Püree auf Brombeerjus	146

Bison-Filet mit Glasnudeln, Cashewkernen, Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Bisonfilet	50 g Cashewkerne	3 EL Puderzucker
1 TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	1 EL Butter

Für die Glasnudeln:

1 Päckchen Glasnudeln	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Stange Staudensellerie	2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriandergrün
$\frac{1}{2}$ Karotte	4 EL dunkle Sojasauce	100 ml Kalbsfond
Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Passionsfrucht:

1 Passionsfrucht	1 Frühlingszwiebel	Eiswasser
------------------	--------------------	-----------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Bisonfilet parieren und in einen gleichmäßigen Strang schneiden. Das Fleisch zunächst in einer Plastiktüte vakuumdicht verschließen. Ein heißes Wasserbad (62 °C) erwärmen und das Fleisch darin 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und im Ofen warm halten. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Cashewkerne dazugeben, mit 2 EL Puderzucker betreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Szechuanpfeffer und Koriander im Mörser zerstoßen. Die ausgekühlten Cashewkerne im Blitzhacker oder mit dem Messer hacken und zu der Gewürzmischung geben. Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, und in der Cashew-Gewürzmischung wälzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Hitze noch einmal rundherum anbraten. Anschließend das Filet in Tranchen aufschneiden.

Für die Glasnudeln:

Ein Fünftel der Glasnudeln zur Seite legen. Die übrigen Nudeln in einer Schale mit heißem Wasser übergießen und 4 Minuten quellen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem Topf das Sonnenblumenöl auf 160 Grad erhitzen und die übrigen Glasnudeln darin frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, den Ingwer mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Knoblauch abziehen und dazugeben. Die Karotte schälen, kleinschneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis sie leicht andickt. Durch ein feinmaschiges Sieb laufen lassen. Die Frühlingszwiebeln abrausen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Den Sellerie abrausen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und Sellerie in einer Schüssel mit den weichen Glasnudeln und der Sauce mischen. Den Koriander abrausen, trocken wedeln, die Blättchen fein hacken und ebenfalls unterheben.

Für Passionsfrucht und Garnitur:

Die Passionsfrucht halbieren. Das Fruchtmarm mit den Kernen der einen Hälfte durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Den Saft mit Fruchtmarm und Kernen und der zweiten Hälfte mischen. Das Weiße der Frühlingszwiebel einschneiden und in Eiswasser legen.

Das Passionsfrucht-Mousse auf Teller streichen. Das Bisonfleisch mit zweierlei Glasnudeln und Cashewkernen darauf anrichten, die Frühlingszwiebel aus dem Eiswasser dazulegen und servieren.

Janice Lau am 23. Februar 2017

Cordon bleu vom Hirsch-Rücken, Wild-Soße, Wirsing

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

1 Hirschrücken à 300 g	50 g Wildschweinschinken	100 g Brie
2 EL Preiselbeermarmelade	2 Eier	2 EL Mehl
4 EL Paniermehl	Butterschmalz	½ Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zartbitter Schokolade, 90%	2 Schalotten	1 Limette
2 Zweige Thymian	2 EL Preiselbeermarmelade	200 ml Wildfond
1 würziges Starkbier	2 EL Sojasauce	1 TL Speisestärke
Öl	Salz	gemahlener Szechuan Pfeffer

Für die Wirsingköpfe:

1 Wirsingkopf	4 Scheiben Speck	2 Schalotten
50 g Parmesan	200 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

3 mehlig. Kartoffeln	2 Karotten	1 Pastinake
1 Muskatnuss	1 Kardamomkapsel	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Minze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Walnüsse	1 EL Honig	
------------	------------	--

Für das Cordon bleu:

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Hirschrücken der Länge nach mittig einschneiden und mit Brie, Schinken und der Marmelade füllen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mehl mit Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch dadurch ziehen. Anschließend in Ei und Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten Goldgelb backen.

Anschließend in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Limette halbieren und auspressen. Schalotten mit Wildfond und Baltic Ale ablöschen. Sojasauce, Marmelade, Thymian, Limettensaft, Salz, gemahlener Szechuan Pfeffer und Schokolade hinzugeben und verrühren. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die Wirsingköpfe:

Schalotten abziehen und kleinhacken. Speck würfeln. Zwei große Blätter vom Wirsing abtrennen, den Strunk ausschneiden, mit einem Nudelholz plattieren und in kochendes Wasser geben. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, mit gehackter Schalotte und gewürfeltem Speck in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Sahne ablöschen und mit Thymian etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wirsingblätter aus dem Wasser nehmen und auf einer Kelle in die Sauce legen. Mit Wirsingmasse befüllen und Ränder der Blätter überschlagen. Mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform geben und in den Ofen zum Cordon Bleu stellen.

Für den Stampf:

Kartoffeln, Karotten und die Pastinake schälen, würfeln und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wasser abgießen und Butter, Kardamom, Muskat, Kerbel und Minze dazugeben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Honig in eine Pfanne geben und erhitzen. Walnüsse darin wenden. Karamellisierte Walnüsse später auf den Wirsingköpfen anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 05. November 2019

Entrecôte vom Wildschwein, Rotkraut, Rosmarin-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Wildschwein:

400 g Entrecôte vom Wildschwein	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
20 ml trockener Rotwein	30 ml Wildfond	5 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Blitz-Rotkraut:

200 g Rotkraut	1 Zwiebel	1 Apfel
20 ml Rotweinessig	3 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Rosmarin-Spätzle:

200 g Spätzle-Mehl	200 ml Mineralwasser	2 Eier
50 g Butter	3 Zweige Rosmarin	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Wildschwein:

Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Von einem Zweig die Nadeln abzupfen, fein hacken und für die Garnitur zur Seite legen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Wildschwein von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Anschließend mit Rosmarinzwiegen bei 90 Grad für 25 Minuten in den Ofen geben. Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Olivenöl in der Pfanne, in der zuvor das Wildschwein gebraten wurde, anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Zucker hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Wildfond angießen und einkochen lassen.

Für das Blitz-Rotkraut:

Rotkraut waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch reiben. Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Rotkraut, Apfel und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Rotweinessig ablöschen, circa 100 ml Wasser angießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Rosmarin-Spätzle:

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Eier mit Mehl und Mineralwasser vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein gehackt unter den Teig mischen. Spätzle-Teig portionsweise in siedendes Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und in heißer Butter goldbraun anbraten.

Entrecôte vom Wildschwein mit Sauce, Blitz-Rotkraut und Rosmarin-Spätzle auf Tellern anrichten, mit gehacktem Rosmarin garnieren und servieren.

Stefanie Inniger am 23. Januar 2017

Fasan im Speckmantel mit Wild-Soße und Parmesan-Polenta

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g	8 Scheiben Tiroler Speck	1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Wildsauce:

1 Schalotte	1 EL Honig	1 Zweig Thymian
1 frisches Lorbeerblatt	5 frische Wacholderbeeren	50 ml Gin
200 ml Wildfond	Butter	20 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilien-Zabaione:

35 g glatte Petersilie	75 ml trockener Weißwein	2 Eier
25 g Zucker		

Für die Nussbutter:

80 g Butter

Für das Spitzkohl-Gröstl:

100 g Spitzkohl	2 Scheiben Tiroler Speck	5-10 Trauben, ohne Kerne
1 kleine rote Zwiebel	25 ml Weißwein	Öl
Zucker	1 Muskatnuss	3 EL Nussbutter
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze	Öl	Salz, Pfeffer
------------------	----	---------------

Für die Parmesan-Polenta:

50 g Polenta	250 ml Geflügelfond	25 g Parmesan
40 g Nussbutter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:	2 Zweige glatte Petersilie	Öl
--------------------------	----------------------------	----

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 100 Grad Ober/-und Unterhitze vorheizen.

Speck jeweils überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen und mit abgezipften Thymian bestreuen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in den Speckscheiben fest einrollen. In einer heißen Pfanne im Öl rundherum braun anbraten.

Auf dem Gitter im Ofen bis zur Kerntemperatur von 54-55 Grad garen. Schräg anschneiden und Schnittfläche mit Salz bestreuen.

Für die Wildsauce:

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Thymian dazu geben und glasig dünsten.

Mit dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce mit kalter Butter andicken.

Für die Petersilien-Zabaione:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben. Eier trennen.

Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Für die Nussbutter:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen und solange im Topf lassen, bis diese

leicht gebräunt ist. Ein kleines Sieb mit Küchentrepp auslegen und die Butter dadurch in eine Tasse filtern.

Für das Spitzkohl-Gröstl:

Trauben im kochendem gesalzenen Wasser kurz blanchieren und ins Wasserbad geben. Haut abziehen. Zwiebel abziehen und klein würfeln.

Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Tiroler Speck in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne die Speckstreifen mit wenig Öl kross anbraten. Auf ein Küchentuch legen.

Die gewürfelte Zwiebel mit etwas Öl in die Pfanne geben, glasig anbraten und geschnittenen Spitzkohl dazu geben, kurz mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Einkochen lassen. Danach den krossen Speck und die halbierten Trauben dazu geben und unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Zucker abschmecken. Nussbutter unterrühren.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen. Kleinere Steinpilze halbieren, große Steinpilze in dickere Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze kross darin anbraten, herausnehmen und auf ein Küchentuch legen. Salzen und pfeffern.

Für die Parmesan-Polenta:

Parmesan reiben. Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Polentagrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Topf von der Hitze nehmen und 2 Minuten mit Deckel quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan und Nussbutter unterheben.

Für die Garnitur:

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. 8 Blätter Petersilie im Öl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 22. November 2019

Fasanen-Brust mit Apfel-Calvados-Soße, Maronen, Polenta

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste	4 Scheiben Speck	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Apfel-Calvados-Sauce:

1 Apfel	1 Zwiebel	200 ml Sahne
300 ml Wildfond	50 ml Sojasauce	2 cl Calvados
Zimt	Salz	Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Maisgries	200 ml Gemüsefond	200 ml Milch
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Zimt, Salz, Pfeffer

Für die Maronen:

200 g vorgeg. Maronen	100 ml Sahne	2 TL Zucker
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Fasanenbrust:

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Fasanenbrust auslösen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln. In Butterschmalz von beiden Seiten je 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Danach im Ofen warmstellen. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Apfel-Calvados-Sauce:

Die Zwiebel abziehen. Den Apfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Im Bratfett der Fasanenbrust anschwitzen, mit Wildfond ablöschen. Die Apfelspalten aus der Pfanne nehmen. Den Wildfond mit Sojasauce und Sahne auffüllen und einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und den Calvados zugeben. Mit den Äpfeln zusammen servieren.

Für die Polenta:

Fond und Milch aufkochen, mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zimt würzen, den Gries einstreuen und bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Umrühren, Butter zugeben und noch einmal verrühren.

Für die Maronen:

Zucker in die Pfanne geben, Butter hinzufügen und die Maronen darin karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker am 10. Dezember 2019

Fasanen-Brust, Quittenkompott, Wirsing, Wurzel-Püree

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

3 Fasanenbrüste, à 160 g	300 ml Vollmilch	1 Zweig Thymian
3 Wacholderbeeren	1 frisches Lorbeerblatt	2 g Sojalecithin
2 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ EL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ EL weiße Pfefferkörner
$\frac{1}{2}$ EL gelbe Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	2 EL eiskalte Butter

Für das Petersilienwurzelpüree:

600 g Petersilienwurzeln	80 ml Milch	2 EL Crème Double
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Quittenkompott:

250 g Quitten	1 Schalotte	1 Zitrone
2 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	80 ml Weißwein
80 ml Apfelsaft	40 g brauner Rohrzucker	1 EL Traubenkernöl

Für den Wirsing:

1 Wirsing	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------	-------------	---------------

Für die Fasanenbrust: Die Fasanenbrüste mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Fasanenbrüste waschen und trocken tupfen.

Für die Gewürzmilch Lorbeer, Thymian, Pimentkörner, Korianderkörner, weiße Pfefferkörner, Senfkörner, Meersalz und Wacholderbeeren in die Milch geben und auf 63 °C in einem Topf erwärmen. Anschließend Fleisch und Gewürzmilch in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Für 20-25 Minuten bei 63°C in einem Sous-vide-Becken garen.

Die gegarten Fasanenbrüste danach aus der Gewürzmilch nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Tranchen schneiden.

Die Gewürzmilch passieren und in einer Kasserolle aufkochen. Mit eiskalten Butterflocken und 2 Gramm Sojalecithin mit einem Pürierstab aufmixen.

Für das Petersilienwurzelpüree: Die Petersilienwurzeln schälen und in kochendem Wasser garen. Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend die Petersilienwurzeln mit der warmen Milch und der Crème Double in einem Hochleistungsmixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Das Püree durch ein Haarsieb streichen und anschließend mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Für das Quittenkompott: Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotte anschließend in Traubenkernöl farblos in einer Pfanne anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Eine halbe Zitrone auspressen und abreiben. Ingwer schälen, reiben und mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb in die Pfanne dazugeben. Quitten dazugeben, abgedeckt weich köcheln.

Für den Wirsing: Den Wirsing in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

In einer Pfanne die Butter auslassen und den Wirsing darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Petersilienwurzelpüree auf dem Teller glattstreichen. Mit einer dicken Tranche Fasanenbrust belegen. An den Rändern zwei Kleckse Quittenkompott anrichten und Wirsing dazulegen. Mit dem Schaum der Gewürzmilch beträufeln und zusammen servieren.

Moritz Laux am 20. November 2018

Gams-Rücken mit Wild-Soße, Semmel-Knödel und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Fleisch in Sauce:

1 junger Gamsrücken	1 Sellerieknolle	2 Karotten
1 kleine Knolle Ingwer	1 Zitrone	125 ml brauner Wildfond
125 ml Rinderfond	125 ml kräftiger Rotwein	25 ml Sojasauce
5 Wacholderbeeren	1 Zimtstange	2 Kardamom
1 Rippe Kochschokolade	2 EL Preiselbeermarmelade	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

200 g frisches Knödelbrot	1 Zwiebel	10 g Mehl
1 Ei	200 ml Milch	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Muskatnuss	Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
-----------------	-------------	--------------

Für das Fleisch in Sauce:

Den Gämsenrücken scharf waschen, trockentupfen und gegebenenfalls Fasern wegschneiden. In Pfanne mit etwas Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten. Herd ausschalten und Fleisch noch etwas ruhen lassen und salzen.

Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensatz anbraten und mit Rinderfond und Rotwein ablöschen. Mit Sojasauce würzen.

Wacholderbeeren, Zimtstange, Kardamom und etwas Ingwer dazu geben und köcheln lassen. Mit Wildfond, etwas Zitronenabrieb und Kochschokolade abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Zwiebel abziehen und fein hacken. In Pfanne mit etwas Butter anrösten. Knödelbrot zerkleinern und in Schüssel geben. Milch aufkochen lassen und über das Brot geben. Kurz quellen lassen. Eier, Butter und etwas Mehl hinzu fügen und vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Unter Knödelmasse heben. Knödel formen und in gesalzenem Wasser garen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und Enden abschneiden. In gesalzenem Wasser ca. fünf Minuten kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in Pfanne aufschäumen und Rosenkohl darin andünsten. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heimo Agritzer am 04. Februar 2019

Gefüllte Fasanen-Brust mit Weißwein-Soße, Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste à 200 g	4 Scheiben Bacon	1 EL Weintraubenkernöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Apfel-Kompott:

3 Topinamburknollen	2 Äpfel (Cox Orange)	1 Schalotte
2 Zweige Estragon	50 ml Apfelsaft	25 g Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

50 ml Weißwein	250 ml Hühnerfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Butter
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große festk. Kartoffeln	Sonnenblumenöl	Butter, Salz
---------------------------	----------------	--------------

Für die Fasanenbrust:

Die Fasanenbrüste waschen, trocken tupfen und quer einschneiden. Mit dem Bacon füllen. Gefüllte Fasanenbrust in einer Pfanne mit Weintraubenkernöl und Butter 3-4 Minuten auf jeder Seite bei mittlere Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom Herd nehmen und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, bevor es in Tranchen geschnitten wird.

Für das Apfel-Topinambur-Kompott:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Topinambur schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und würfeln.

Eine Schüssel mit Öl einpinseln und die Apfelscheiben, Topinamburwürfel und Schalottenwürfel hineingeben.

Den Estragon fein schneiden und mit dem Apfelsaft dazugeben. Butter hinzufügen und vermengen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Die Schüssel mit Backpapier zudecken. Im Ofen 20 Minuten backen.

Für die Weißweinsauce:

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Weißwein dazugeben und reduzieren. Hühnerfond hinzufügen und weiter einkochen lassen. Mit der Butter montieren.

Zitrone auspressen und die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Öl und Butter braten. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merete Kristiansen am 18. Februar 2019

Gefüllte Wachtel mit Granatapfel-Soße und Süßkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachteln à 160 g	50 g Spinat	1 rote Chili
1 Knoblauchzehe	200 ml Milch	50 ml Gemüsefond
20 ml Balsamico	2 EL Tomatenmark	50 g Zitronengraspulver
1 TL Kurkuma	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Koriander
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Minze	1 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Granatapfel-Sauce:

½ Granatapfel	2 EL Granatapfelsirup	1 Orange
1 rote Chili	100 g Walnüsse	1 TL Mehl
1 EL Zucker	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Koriander
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Minze	1 Zweige Thymian
1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffeln:

200 g Süßkartoffeln	1 Mangold	1 Karotte
1 rote Chili	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g Rosinen	1 EL neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Wachteln:

Die Wachtel waschen und trockentupfen. Basilikum, Petersilie, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Kräuter, Chili und den Spinat in einer Pfanne mit Öl dünsten und in die Bauchhöhlen füllen. Die Öffnungen mit kleinen Hölzchen zustecken. Öl in der Pfanne erhitzen und die Wachteln darin von allen Seiten etwa 10 Minuten goldbraun braten. Balsamico, Kurkuma, Zitronengraspulver und Fond hinzugeben und zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen.

Für die Granatapfel-Sauce:

Den Granatapfel halbieren und aus einer Hälfte die Kerne herauslösen, Kerne aufbewahren. Granatapfel und Orange halbieren und auspressen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Orangen- und Granatapfelsaft angießen und 4 Minuten einkochen, bis ein cremiges Karamell bildet. Mehl und 2 EL kaltes Wasser glattrühren, in die kochende Sauce einrühren und damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien, klein schneiden und mit in die Sauce mischen. Basilikum, Petersilie, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zu der Sauce geben.

Für die Süßkartoffeln:

Die Süßkartoffel schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffel- und Karottenwürfel bei starker Hitze 5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, Schalotte, Knoblauch und Chili dazugeben und ca. 12 Minuten braten. Süßkartoffeln vom Herd nehmen. Mangoldblätter kurz unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce erwärmen und die Granatapfelkerne mit den Rosinen dazugeben. Die gefüllte Wachtel mit Granatapfel-Sauce und Süßkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Mottaki am 02. März 2017

Gefüllte Wachtel, Portwein-Soße, Speck-Aprikosen, Pilze

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 hohl ausgelöste Wachteln	100 g Semmelwürfel	200 g Babyspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Eier
200 ml Milch	300 ml neutrales Öl	3 EL Waldhonig
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knolle Sellerie	1 Karotte	1 Stange Lauch
100 ml Sahne	100 ml Kalbsfond	100 ml roter Portwein
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Speck-Aprikosen:

6 Sch. geräucherter Speck	6 getrock. Aprikosen	Öl
---------------------------	----------------------	----

Für die Pilze:

150 g Kräuterseitlinge	100 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtel:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Eier in Milch aufschlagen und gut verrühren. Spinat waschen, trockenschleudern und zu einem Drittel klein schneiden. Restlichen Spinat mit einem Stabmixer fein pürieren und zusammen mit dem geschnittenen Spinat zu dem Milch-Eier-Gemisch geben. Muskatnuss reiben. Spinat-Masse mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, sehr klein schneiden und mit dem Honig ebenfalls dazu geben. Laugenwürfel hinzufügen und zu einer relativ homogenen Masse verkneten. Die Masse nun in die Wachtel füllen und diese mit Bindfaden oder mit Hilfe von etwas Alufolie verschließen. Diese dann 8 Minuten in den Ofen geben. Wachtel herausholen, mit Honig glasieren, salzen und weitere 4 Minuten im Ofen garen. Öl erhitzen und Wachtel aus dem Ofen nehmen und mit heißem Öl übergießen, sodass die Wachtel eine knusprige Haut bekommt.

Für die Sauce:

Lauch putzen. Sellerie und Karotte schälen und von Enden befreien.

Karkassen der Wachteln in einer Pfanne scharf anbraten, bis diese braundunkelbraun sind. Karkassen im Fond zusammen mit dem Wurzelgemüse reduzieren. Parallel den Portwein reduzieren. Fond durch ein Sieb abseihen und zum reduzierten Portwein geben. Sahne hinzufügen, abschmecken und bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Speck-Aprikosen:

Aprikosen in Speck einwickeln und je nach Geschmack entweder in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten oder zusammen mit der Wachtel im Ofen backen.

Für die Pilze:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Pilze putzen und mit einem Rosmarin-Zweig in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 27. November 2019

Geräucherte, vakuum-gegarte Taubenbrust, Reiberdatschi

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 ausgel. Taubenbrüste	2 TL Koriandersaat	1 Prise Ras-al-Hanout
1 EL Gänseschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Lack:

1 EL Sojasauce	1 EL Ahornsirup	1 TL Senf
30 ml Entenfond	1 Tropfen Flüssigrauch	1 TL Balsamicoessig
1 Prise Ras-al-Hanout	1 Prise gemahlener Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Reiberdatschi:

200 g festk. Kartoffeln	25 g saure Sahne	1 Ei, davon das Eigelb
1 EL doppelgriffiges Mehl	2 EL Gänseschmalz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Babykarotten:

4 Babykarotten	20 ml Orangensaft	1 TL brauner Zucker
1 Vanilleschote	20 g Butter	

Für den Wirsing:

500 g Wirsing	1 große Zwiebel	200 ml Hühnerfond
50 ml Sahne	1 EL Crème-double	50 g Butter
1 Zitrone	1 Orange	marokkan. Salzzitronen
1 Prise gemahlener Kümmel	1 Muskatnuss	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Orangenreduktion:

Tauben-Karkassen	100 ml Entenfond	50 ml Wildfond
125 ml Madeira	75 ml Portwein	20 ml Orangensaft
1 Schalotte	½ Knoblauchzehe	½ Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian	1 Nelke	1 Pimentkorn
1 Sternanis	3 kalte Butterwürfel	1 EL Kartoffelstärke
1 EL Olivenöl		

Für die Garnitur:

1 EL Schmand	5 Blätter Mini-Blutampfer	1 Rote Bete Sprossen
1/2 Bund Petersilie		

Für die Taubenbrust:

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und ggf. zuputzen. Mit Salz, Pfeffer und Ras-al Hanout würzen und im Vakuumbbeutel platzieren.

Koriandersaat in der Räucherpfefe entfachen und den Rauch in den Vakuumbbeutel lenken. Vorsichtig vakuumieren.

Taubenbrüste für ca. 20 Minuten im Sous vide-Becken auf exakt 60 Grad garen. Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Taubenbrüste auf der Hautseite scharf anbraten. Anschließend mit Lack bepinseln.

Für den Lack:

Sojasauce, Ahornsirup, Senf, Fond, Flüssigrauch, Essig und Koriander aufkochen. Langsam reduzieren, sodass ein Sirup entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertigen Lack auf die Taubenbrüste pinseln.

Für die Reiberdatschi:

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln. Anschließend gut ausdrücken. Ei trennen und Eigelb unter Kartoffeln mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, saure Sahne und Mehl unterheben.

Großzügig Gänseschmalz in Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse in einem Metallring in der Pfanne platzieren. Wenn die Unterseite goldbraun angebraten ist, Reiberdatschi wenden und ebenfalls goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Babykarotten:

Karotten schälen und mit 100 ml Wasser, Orangensaft, Zucker, Butter und einer Messerspitze Vanillemark in einen Topf geben. Ein Pergamentpapier rund in der Größe des Topfes ausschneiden und in die Mitte ein Loch schneiden. Auf die Flüssigkeit legen und Karotten im Sud bei kleiner Hitze 30 Minuten glasieren.

Für den Wirsing:

Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zu Zwiebeln geben und sanft anbraten. Etwas Salzlake der Salzzitronen hinzufügen und mit Hühnerfond aufgießen.

Nach ca. 25 Minuten mit Zitronenabrieb, fein gewürfelter Schale der Salzzitronen, Orangenabrieb, Chili, Salz, Muskat und Kümmel abschmecken. Mit Sahne und Crème Double verfeinern.

Für die Orangenreduktion:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In etwas Olivenöl anschwitzen und Karkassen, Aromaten und Gewürze dazu geben. Mit Madeira und Portwein ablöschen und aufkochen lassen. Entenfond und Wildfond sowie Orangensaft dazu geben und auf ein Drittel der Flüssigkeit einreduzieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit kalten Butterwürfeln montieren. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken. Sollte die Reduktion etwas zu flüssig sein, dann mit etwas Kartoffelstärke abbinden.

Für die Garnitur:

Kräuter abrausen und trockenwedeln. Gericht mit Schmand und Kräutern garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yassin M'Harzi am 17. Dezember 2018

Hasen-Rücken in Preiselbeer-Rotwein-Soße, Mais-Plätzchen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 ausgel. Hasenrücken	1 Knollensellerie	2 Karotten
1 Stange Lauch	25 g Räucherspeck	200 ml Gemüsfond
150 ml Rotwein	1 TL Essig	4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Msp. gem. Koriander	1 EL Preiselbeeren
1 EL Mehl	1 EL Butter	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Maisplätzchen:

250 g Mais	100 g Mehl	3 Eier
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Pfefferbirnen:

2 reife Birnen	1 EL brauner Rohrzucker	1 EL Apfelessig
125 ml Cream Sherry	1 TL grob gem. Pfeffer	

Für das Fleisch in Sauce:

Für die Sauce den Sellerie, die Karotten und den Lauch putzen, schälen und klein schneiden. Speck fein würfeln. Knochen mit Gemüse und Speckwürfeln hellbraun anrösten, mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Essig, Wacholderbeeren, Koriander, Lorbeerblatt und Preiselbeeren in die Sauce geben. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Rotwein über Knochen im Sieb in die Sauce gießen. Rotweinsauce aufkochen und etwas einkochen lassen. Mit Mehl und etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch Hasenrückenstränge waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und rundherum im Butterschmalz ca. 8 Minuten. Die Sauce in Topf geben und aufkochen. Hasenrücken in die Sauce legen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In aufgeschnittenen Tranchen servieren.

Für die Maisplätzchen:

Mais, Mehl und Eier in der Moulinette 30 Sekunden mixen, sodass noch Maisstückchen verbleiben. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, kleine Portionen von dem Teig in die Pfanne geben und andrücken. Plätzchen von beiden Seiten braun anbraten und im Ofen warm stellen.

Für die Pfefferbirnen:

Birnen schälen, entkernen und in größere Würfel schneiden. Würfel in Butter anbraten. Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Essig, Sherry und grob gemahlener Pfeffer dazugeben. Solange einkochen lassen, bis die Birnen mit Sirup überzogen sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 17. Dezember 2018

Hirsch-Burger mit Ziegenkäse und Cranberry-Chutney

Für zwei Personen

Für das Kurkuma-Brötchen:

150 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Packung Trockenhefe	1 Ei
1 EL Kürbiskern	1 TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Wildfleischpatty:

400 g Hirschgulasch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei (Eigelb)	4 EL Semmelbrösel	2 Zweige Thymian
Butter	3 EL Sonnenblumenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Cranberry-Chutney:

100 g Cranberries	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 rote Chilischoten
3 EL Honig	200 ml Rotwein	Öl
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Salz	Pfeffer

Für die Portobello-Sticks:

400 Portobello Pilze	50 g Paniermehl	3 Eier
100 g Parmesan	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Avocado-Dip:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer
-----------	-----------------------	---------------

Für die Garnitur:

200 g Ziegenkäserolle	20 g Rucola
-----------------------	-------------

Für das Kurkuma-Brötchen:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Kurkuma, Trockenhefe und Salz vermischen. Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig zum Brötchen formen, mit Kürbiskernen bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für das Wildfleischpatty:

Hirsch durch den Fleischwolf lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Ei trennen. Hackfleisch, Eigelb, Zwiebel, Knoblauch, Muskatnussabrieb, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen und zu Laibchen formen. Mit Semmelbröseln bestreuen.

In etwas Butter und Öl goldbraun braten.

Für das Cranberry-Chutney:

Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit dem Öl in eine Pfanne geben und glasig anrösten. Cranberries dazu geben, unterrühren, kurz mitbraten und mit Honig karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Hitze reduzieren und ein reduzieren lassen. Chili kleinschneiden. Chili, Zimt, Salz und Pfeffer hineingeben, pürieren und nochmal ziehen lassen.

Für die Portobello-Sticks:

Fritteuse mit Öl befüllen und erhitzen. Pilze putzen und trocken topfen. In die gewünschte Pomes Form schneiden. Parmesan reiben. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gut verquirlen und Parmesan dazugeben.

Pilze zuerst in Paniermehl wenden, dann durch die Ei-ParmesanMischung ziehen, dann in die Fritteuse geben und frittieren.

Für den Avocado-Dip:

Avocado halbieren, Fruchtfleisch auf einen Teller geben und mit einer Gabel zerdrücken. Zitrone auspressen und den Saft mit Salz, Pfeffer und der Avocado vermischen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockenschleudern. Ziegenrolle halbieren, mit Chutney bestreichen und kurz im Ofen bei 180 Grad „an grillen“ lassen. Kurkuma-Brötchen aufschneiden, auf dem Boden das Chutney verteilen, Rucola drauf legen, danach das Fleisch-Patty draufsetzen und die Ziegenrolle auf das Patty. Andere Hälfte des Brötchens draufgeben und die Sticks anbei legen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 09. September 2019

Hirsch-Filet mit Wild-Soße, Berberitzen, Grieß-Klößchen

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

1 Hirschfilet à 250 g	2 EL Olivenöl	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Für das Quittenpüree:

2 Quitten	1 kleines Stück Ingwer	200 ml klaren Apfelsaft
1 EL Honig	80 g Butter	50 g Zucker
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Mohn-Grießklößchen:

250 ml Milch	80 g Weichweizengrieß	80 g kalte Butter
1 Ei	1 EL Mohn	1 Muskatnuss
1 TL Salz		

Für den Rosenkohlsalat:

5 Rosenkohlköpfe	50 ml Quittenessig	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 EL Berberitzen	1 Schalotte	2 EL Butter
300 ml Wildfond	100 ml Crème de Cassis	20 ml Portwein
10 ml alten, dunklen Balsamico	1 Zweig Thymian	1 EL Speisestärke 50 g Butter
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Buchweizen:

1 EL Buchweizen

Für die Garnitur:

Blutampfer

Für das Hirschfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Das Filet im heißen Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad fertig garen. Anschließend herausnehmen und noch mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Quittenpüree:

Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in feine Würfelchen schneiden. Beides in etwas Butter andünsten. Zucker und Honig dazugeben. Apfelsaft eingießen und kochen bis die Quitten weich sind.

Butter dazugeben, alles mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Mohn-Grießklößchen:

Milch mit Salz und etwas Muskatnussabrieb aufkochen, den Grieß zugeben und kurz aufwallen lassen. Butter, Ei und Mohn einrühren. Die Mischung kurz abkühlen lassen und anschließend zu kleinen Klößen formen. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben, einmal aufwallen lassen, dann bei geringer Temperatur etwa 20 Minuten gar sieden. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für den Rosenkohlsalat:

Die einzelnen Blätter der Rosenkohlköpfe voneinander trennen und in Salzwasser blanchieren. Quittenessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Rosenkohlblätter damit marinieren.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in kleine Würfelchen schneiden und in der Butter anbraten. Wildfond, Crème de Cassis, Portwein, Balsamico, Thymian und Zucker dazugeben und einreduzieren.

Einreduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und anschließend zurück in den Topf geben. Mit Speisestärke abbinden und Butter aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Berberitzen dazugeben.

Für den Buchweizen:

Buchweizen in der Pfanne ohne Fett rösten.

Für die Garnitur:

Blutampfer auf dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Lührs am 18. November 2019

Hirsch-Filet, Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

1 Hirschfilet 300 g	Ingwerknolle, ca. 2 cm	1 Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	1 EL Wacholderbeeren	Murray River Salz
2 EL Rapsöl	3 EL Butter	Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Preiselbeergelee	1 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL Sojasauce
60 ml trockener Rotwein	40 ml Portwein	120 ml Wildfond
1 TL Piment-d'Espelette	40 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für die Creme:

1 kleine Knollensellerie	1 Apfel (Granny Smith)	100 g Butter
50 ml Sahne	30 ml Weißwein	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

300 g frische Pfifferlinge	6 Stängel glatte Petersilie	3 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

6 EL gepuffter Bio-Amaranth	1 EL Panko	50 g Walnusskerne
2 Stängel glatte Petersilie	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dann Butter in derselben Pfanne wie vorhin schmelzen, Rosmarin, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zugeben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken. Bratensatz für die Rotweinsauce aufbewahren.

Für die Sauce:

Den Bratensatz in der Pfanne von dem Fleisch mit Rot- und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Preiselbeergelee einrühren. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'Espelette leicht pikant würzen.

Für die Creme:

Den Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 75 g Butter zum Schäumen bringen, den Sellerie hinzufügen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze im eigenen Saft garen lassen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Nach 15 Minuten 50 g fein gewürfelten Granny-Smith Apfel hinzufügen und für weitere 5 Minuten garen. Anschließend im Hochleistungsmixer fein pürieren und zur Bindung die restlichen 25 g kalte Butter, sowie 50 ml Sahne untermixen. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, waschen und in 1 EL Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Pfifferlinge Farbe angenommen haben, Butter und die gehackte Petersilie hinzufügen. Herdplatte ausschalten und die Pilze in der schäumenden Butter aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Die Walnüsse hacken und zusammen mit dem Amaranth und dem Pankomehl in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier entfetten. Die Petersilie waschen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit der Amaranth-Walnuss-Panko-Mischung vermengen und in einer flachen ofenfesten Form ausbreiten. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Anrichten:

Zum Anrichten die Selleriecreme zur Hälfte in einen Spritzbeutel füllen. Von der anderen Hälfte mit einem Pinsel einen Esslöffel mittig über den Teller verstreichen. Kleine Medaillons aus dem Hirschfilet ausschneiden, mit der Rotweinsauce auf der Bratseite lackieren, in die Topping-Mischung tunken und auf dem Streifen aufsetzen. Mit Murray River Fingersalz leicht bestreuen. Die Pfifferlinge locker auf dem Streifen verteilen. Die Sauce dezent um das Hirschfilet angießen und passend um den Streifen leichte Tupfer der Selleriecreme drapieren.

Hirschfilet mit Amaranth-Walnuss-Topping, Pfifferlingen, Selleriecreme und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 01. November 2017

Hirsch-Filet, Rote-Bete-Ricotta-Knödel, Wacholder-Schaum

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

2 Hirschrücken à 150 g	50 g Parmesan	50 g Paniermehl
100 g Butter	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

100 g gegarte Rote Bete	300 ml Rote Bete Saft	250 g Ricotta
60 g Parmesan	1 Ei	100 g doppelgr. Mehl
25 g Weizengrieß	mildes Chilisalz	

Für den Wacholderschaum:

50 ml Traubenkernöl	100 ml Wildfond	100 ml Sahne
1 EL Wacholderbeeren	Salz	

Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Hirschrücken salzen und von beiden Seiten mit den Kräuterzweigen in einer heißen Pfanne anbraten. Auf jedes Filet ein nussgroßes Stück Butter setzen. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel braten.

Aus der restlichen Butter, Paniermehl und geriebenem Parmesan eine Paste kneten und über die Hirschfilets legen.

Im Ofen unter dem Grill die Kruste bräunen lassen.

Für die Knödel:

Rote Bete klein schneiden und mit dem Ei fein pürieren. Parmesan reiben.

Den Ricotta, Parmesan, Rote Bete Püree, Mehl und Grieß mischen, 10 Minuten ziehen lassen und mit Chilisalz würzen.

1 $\frac{1}{2}$ l Wasser salzen und zum Sieden bringen. Aus der Masse 12 kleine Knödel formen und knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Wacholderschaum:

Alle Zutaten aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Anschließend passieren, in den Sahnesiphon füllen aufschäumen. Gut schütteln und auf den gewärmten Teller geben.

Hirschfilet mit Rote-Bete-Ricotta-Knödeln und Wacholderschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 01. März 2018

Hirsch-Filet, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:	2 Hirschfilets, à 150 g	1 Orange
50 Butter	2 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer
Für die Schupfnudeln:	500 g festk. Kartoffeln	200 g Mehl
1 Ei	40 g Butter	Muskatnuss , Salz
Für den Rahmwirsing:	1 Wirsing	70 g Speck
1 Schalotte	150 g Crème-fraîche	1 EL körniger Senf
1 EL Traubenkernöl	Salz, Pfeffer	
Für die Rotweinsauce:	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Karotte
1 Zwiebel	200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein
400 ml Wildfond	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	1 EL Tomatenmark	2 EL Mehl
4 EL Johannisbeergelee	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Hirschfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Hirschfilets salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Filets von beiden Seite anbraten. Anschließend für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Kurz vor dem Servieren, Butter in einer Pfanne schmelzen. Orange waschen und Zesten von der Schale abziehen. Orangenzesten und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und das Hirschfilet in der Butter wenden.

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und bissfest garen. Abschrecken, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei, einer Prise Salz und geriebener Muskatnuss vermischen und mit den Händen kneten. Rollen von circa 1 cm Durchmesser formen, kleine Stücke abschneiden und daraus Schupfnudeln formen. In kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen wenn die Schupfnudeln oben schwimmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin schwenken.

Für den Rahmwirsing:

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Wirsing halbieren, Stunk entfernen und in Streifen schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Wirsing kurz darin blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Schalotten darin anschwitzen und den Wirsing dazugeben. Crème fraîche mit dem Senf verrühren und zu dem Wirsing geben. Alles kurz miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Die Zwiebel abziehen und grob schneiden. Sellerie und Karotte von der Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Tomatenmark anbraten, Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond aufgießen. Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeer in einen Teebeutel geben und dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit Butter, Gelee, Salz und Pfeffer verfeinern. Hirschfilet mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und selbstgemachten Schupfnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Schmitt am 13. November 2017

Hirsch-Karree, Panko-Crunch, Wild-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Stück Hirschkarree am Stück Öl Salz

Für den Panko-Crunch:

2 EL Panko-Brösel 1 EL Butter

Für die Sauce:

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ TL Honig 50 ml kräftiger Rotwein
1 TL dunkler Balsamico Essig 150 ml Wildfond Zucker
1 Zweig Rosmarin 1 frisches Lorbeerblatt 1 Zweig Thymian
5 frische Wacholderbeeren 2 Nelken 1-2 TL eiskalte Butter
Salz Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen 1 frische Rote Bete 1 EL Rote Bete Pulver
150 ml Rotwein 100 ml Aroniasaft 1-2 EL Zucker
50 ml Orangensaft 1 Sternanis 1 frisches Lorbeerblatt
2 Nelken

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Kopf Knollensellerie 250 ml Sahne 1-2 EL Butter
Zucker Salz Pfeffer

Für die Petersilien-Zabaione:

30 g glatte Petersilie 75 ml trockener Weißwein 2 Eier
25 g Zucker

Für das Möhrchen-Gemüse:

2 orange Baby-Karotten 2 gelbe Baby-Karotten 1 TL Butter
Zucker Eiswasser

Für die Wan-Tan-Blätter:

4 Blätter Wan-Tan-Teig 1 TL Butterschmalz

Für die Garnitur:

Meersalz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hirsch salzen und etwa für 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Fleisch in der heißen Pfanne mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Herausnehmen und in Doppelkarrees aufschneiden.

Für den Panko-Crunch:

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel dazugeben und goldbraun rösten. Brösel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Die gehackten Schalotten mit dem Rosmarin darin glasig dünsten. Mit dem Rotwein und dem Essig ablöschen. Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen.

Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelken in die Sauce geben. Wildfond dazugeben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Sauce mit eiskalter Butter vermengen.

Für die Birnen:

Birnen schälen, entkernen und mit dem Kugelausstecher rund ausstechen. Rote Bete schälen und würfeln.

Orangensaft, Rote Bete Pulver, Rotwein, Aroniasaft, Zucker, Sternanis, Lorbeerblatt und Nelken zusammen mit der gewürfelten roten Bete in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die ausgestochenen Birnenstücke zugeben, kurz mitkochen, von der Hitze nehmen und ziehen lassen, bis diese schön rötlich gefärbt sind.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Butter im Topf aufschäumen, Sellerie dazu geben und kurz anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und sehr weich kochen. Noch warm fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Butter abschmecken.

Für die Petersilien-Zabaione:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Weißwein pürieren. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel geben.

Eier trennen. Zucker und 2 Eigelbe dazu geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Für das Möhrchen-Gemüse:

Möhrchen schälen, blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

Herausnehmen und abtrocknen. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne aufschäumen und die Karotten hinzugeben. Mit etwas Zucker bestreuen, karamellisieren und bissfest garen.

Für die Wan-Tan-Blätter:

Wan-Tan-Blätter in je 2 Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Wan-Tan-Blätter darin bei halber Stufe unter mehrmaligem Wenden knusprig-braun ausbacken; auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Hirsch mit Meersalz, Pfeffer und Panko Crunch bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 20. November 2019

Hirsch-Medaillons mit Preiselbeer-Butter und Speck-Chips

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

2 Hirschmedaillons à 200 g	10 g Wacholderbeeren	3 Zweige Thymian
200 ml Rotwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeer-Butter:

70 g Butter	3-4 EL Preiselbeeren	Salz, Pfeffer
-------------	----------------------	---------------

Für die Speckchips:

8 Scheiben Bauchspeck	2 EL Butter
-----------------------	-------------

Für die Apfel-Honigspalten:

2 Äpfel	2-3 EL Honig	3 Zweige Thymian
---------	--------------	------------------

Für die Steckrüben-Pommes:

700 g Steckrüben	20 g Parmesan	1 EL Pflanzenöl
1 TL Knoblauch Granulat	1 TL Paprikapulver	1 TL Zwiebel Granulat

Für die Garnitur:

20 g getr. Cranberrys	4 Apfelchips	4 Zweige gem. Kräuter
Salzflocken		

Für die Hirschmedaillons: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Folie auslegen und leicht einfetten. Wacholderbeeren in einem Mörser anstoßen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Hirschmedaillons etwas anklopfen und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian sowie Olivenöl marinieren. Bratpfanne heiß werden lassen und die Medaillons in etwas Olivenöl ca. 2 Minuten pro Seite bei starker Hitze anbraten. Hirschmedaillons aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen. Mit Rotwein die Restaromen die sich in der Bratpfanne gebildet haben löschen und einkochen lassen.

Für die Preiselbeer-Butter: Nun die Butter und die Preiselbeeren in die Pfanne zufügen und etwas köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Speckchips: Speckscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter beidseitig anbraten. Speck anschließend auf Küchenpapier trockentupfen und diese nochmals im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 4 Minuten weitergaren lassen damit sie schön knusprig werden.

Für die Apfel-Honigspalten: Äpfel waschen, vierteln und Gehäuse entfernen. Die gewonnenen Apfelspalten dann in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke zu Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Honig begeben und etwas erwärmen. Apfelscheiben darin etwas anbraten lassen. Mit frischem Thymian verfeinern.

Für die Steckrüben-Pommes: Steckrüben schälen und in kleine Stifte schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Pflanzenöl beträufeln und vermischen. Parmesan, Knoblauch Granulat, Paprika und Zwiebelgranulat in einen großen Gefrierbeutel geben und schütteln. Dann die eingeölte Steckrübenpommes dazugeben und nochmals gut schütteln, bis die Pommes gut gewürzt sind. Auf dem vorbereiteten Backblech ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind.

Für die Garnitur: Hirschmedaillons auf dem Teller platzieren und mit Salzflocken bestreuen. Speckchips zufügen. Pommes und Apfelhonigspalten nach Geschmack auf dem Teller beifügen und nun das Wildgericht mit Apfelchips, getrocknete Cranberries sowie frische Kräutern dekorieren.

Melanie Vittur am 16. Januar 2019

Hirsch-Medaillons, Granatapfel-Soße, Kürbis-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Hirschmedaillon:

2 Hirschmedaillons à 200 g	4 Wacholderbeeren	4 Pimentkörner
6 Pfefferkörner	1 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
Salz	1 Prise rote Pfefferkörner	

Für die Sauce:

1 Granatapfel	200 ml Wildfond	100 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin		

Für das Kürbis-Püree:

400 g Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	250 ml Gemüsesfond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	50 g Butter	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Endiviensalat:

1 kleiner Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Orange	2 EL Granatapfel-Saft
2 EL Rotwein-Essig	2 EL Honig	1 TL scharfer Senf
6 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Hirschmedaillon:

Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Die Medaillons salzen und mit Gewürzen einreiben.

Anschließend in einer Pfanne mit Butter und dem Öl rosa anbraten und ein paar Minuten im Backofen warm stellen. Rote Pfefferkörner am Ende über das Fleisch geben.

Für die Sauce:

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Den Bratensatz des Fleisches mit dem Wildfond und Rotwein aufkochen. Granatapfelkerne und Rosmarinzweig dazugeben. Sauce reduzieren lassen.

Für das Kürbis-Püree:

Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Sellerie abrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Kürbis in einem Topf mit Gemüsesfond weichkochen, anschließend pürieren und Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, Sahne und Abrieb einer Muskatnuss darunter mischen. Petersilie abrausen, trocken wedeln und feinhacken. Am Ende dazugeben.

Für den Endiviensalat:

Endiviensalat waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke schneiden. Für die Marinade den Granatapfel-Saft, Honig, Senf, Rotwein-Essig, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl vermengen. Orange filetieren, in kleine Streifen schneiden und unter den Salat mischen; evtl. ein paar Granatapfelkerne darüber streuen.

Hirschmedaillons mit Granatapfel-Sauce, Kürbis-Püree und Endiviensalat mit Orangen auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 28. November 2017

Hirsch-Rücken im Kräuter-Mantel, Pflaumen-Chutney, Pilze

Für zwei Personen

Für den Hirsch:

1 Hirschrückensfilet à 180 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
2 EL Panko	20 g Walnüsse	2 EL gepopptes Amarant
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

4 rotfleischige Pflaumen	1 Stück Ingwer	1 Zwiebel
4 EL Balsamico	4 EL Portwein	1 Limette (Saft, Abrieb)
1 Zimtstange	50 g Kokosblütenzucker	Salz, Pfeffer

Für den Topinambur:

4 Topinambur Knollen	Olivenöl	Salz
----------------------	----------	------

Für die Pilze:

50 g frische Waldpilze	1 Zweig Minze	200 ml Pilzfond
1 EL Butter	Salz	

Für den Hirsch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Hirschrückens salzen, pfeffern und in Butterschmalz mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten und anschließend im Ofen gar ziehen lassen bis eine Kerntemperatur von 57 Grad erreicht ist. Walnüsse hacken. Panko in Butterschmalz anbraten, Amarant und gehackte Walnüsse dazugeben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend mit Petersilie und Minze mischen und salzen.

Den fertigen Hirschrückens im Topping wälzen.

Für das Chutney:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Pflaumen waschen, trockentupfen und kleinschneiden.

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pflaumen, Ingwer, Zwiebel, Zucker, Balsamico, Portwein und Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen und zu einem Chutney einreduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Abrieb abschmecken. Eventuell noch zuckern.

Für den Topinambur:

Topinambur waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun von beiden Seiten in der Pfanne braten. Mit Salz abschmecken.

Für die Pilze:

Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Pilze putzen und in Butter anbraten. Mit Fond angießen. Gar ziehen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und mit gehackter Minze bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 11. September 2019

Hirsch-Rücken mit Kruste, Granatapfel-Soße, Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 Hirschrücken, à 120 g	2 EL Orangenmarmelade	30 g Dukkah-Gewürz
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Granatapfel	1 EL Zucker	20 g Butter
Salz		

Für den Stampf:

250 g Steckrüben	250 g Kartoffeln	10 g weiche Butter
Salz		

Für das Möhrengemüse:

3 Möhren am Bund, ca. 200 g	15 Zuckerschoten, ca. 45 g	10 g Butter
1 TL Zucker	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf beiden Seiten 1 Minute anbraten. In den Backofen stellen und 8-10 Minuten rosa garen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedeckt ruhen lassen und warmhalten. Orangenmarmelade mit Dukkah zu einer Paste verarbeiten und je nach Geschmack mit Salz würzen. Dukkah-Paste auf den Fleischstücken verteilen und gut andrücken. In der Pfanne direkt unter den Grill schieben und in ca. 2 Minuten hellbraun gratinieren.

Für die Sauce:

Granatapfel halbieren. 2 EL Kerne auslösen und für das Möhrengemüse beiseitestellen. 100-120 ml Saft aus den Hälften pressen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Mit dem Granatapfelsaft ablöschen und bei starker Hitze wie einen Sirup einkochen. Vom Herd nehmen und Butter und eine Prise Salz einrühren.

Für den Stampf:

Steckrüben und Kartoffeln schälen, in 3-4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten zugedeckt kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Butter dazugeben und grob zerstampfen.

Für das Möhrengemüse:

Möhren schälen, Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Zuckerschoten putzen, längs halbieren (oder quer in größere Stücke schneiden). Öl in einer Pfanne leicht erhitzen. Möhren und Zuckerschoten darin 6-8 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Butter unter das Möhrengemüse mischen und Granatapfelkerne (von oben) zugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marieluise Baumeister am 26. November 2019

Hirsch-Rücken, Feigensenf-Mantel, Wild-Soße, Wirsing

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 parierter Hirschrücken à 600 g 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Mantel:

100 g Feigensenf 100 g gehackte Haselnüsse

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

100 ml Rote-Bete-Saft 50 g frische Meerrettichwurzel 200 g Mehl
2 Eier 1 Muskatnuss 1 Prise feines Salz

Für die Holunder-Sauce:

1 Schalotte 100 g Holunder-Marmelade 200 ml Wildfond
100 ml Madeira 1 EL alter Balsamico 1 EL kalte Butter

Für die Dekoration:

1 EL Haselnussblätter 1 EL getrocknete Cranberrys

Für den Hirschrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Den Hirschrücken von allen Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kräftig würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im Ofen garen.

Für den Mantel:

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten.

Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und mit dem Feigensenf rund um einreiben. Den Hirschrücken komplett in den gehackten Haselnüssen wälzen und unter einer Alufolie noch etwas ruhen lassen. Für den Limetten-Rahm-Wirsing 600 g Wirsing 1 Zwiebel 2 Limetten 200 ml Gemüsefond 150 ml Kochsahne 1 Muskatnuss, zum Reiben neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Wirsing putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Alles in einem Topf mit Pflanzenöl 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsefond und Kochsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten schmoren.

Wirsing kurz vor dem Servieren mit Salz, geriebener Muskatnuss, Limettenabrieb und -saft würzen.

Für den Rote-Bete-Knöpfele:

In einem weiten Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Muskat und rote Beete Saft zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Knöpfleteig portionsweise auf das Knöpflehobel geben und zügig die Knöpfele ins kochende Wasser schaben. Die Knöpfele mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfele kurz durch schwenken und mit Salz abschmecken

Für die Holunder-Sauce:

Schalotte in dünne Ringe schneiden. Wildfond und Madeira mit Schalotten kurz aufkochen. Bei milder Hitze 5 Minuten kochen lassen. Die Marmelade zugeben und weiter einreduzieren. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren, damit die Sauce einen schönen Glanz bekommt. Mit Balsamico und etwas Salz abschmecken.

Für die Dekoration:

Den Hirschrücken in 3 cm breite Tranchen schneiden. Die Rahmwirsing auf der unteren Mitte des Tellers in einem Ring anrichten. Den Rehrücken anlegen. Die Spätzle oberhalb des Wirsing halbrund verteilen. Die Soße mit einem Löffel dekorativ verteilen und zum Schluss die Haselnussblätter und die Cranberrys drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 07. Dezember 2018

Hirsch-Schnitzel, Preiselbeer-Kompott, Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

1 Hirschrücken à 300 g	150 g Semmelbrösel	50 g geriebene Haselnüsse
2 Eier	80 g Mehl	Butterschmalz, Salz

Für das Kompott:

250 g TK-Preiselbeeren	250 g Zucker	Salz
------------------------	--------------	------

Für das Gemüse:

2 Pastinaken	2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Knollen Weiße Bete	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

Den Hirschrücken waschen, trockentupfen und in ca. 6 dicke Medaillons schneiden. In diese mit dem Schmetterlingsschnitt eine tiefe Tasche einschneiden. Das Fleisch mit etwas Öl beträufeln und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattireisen plattklopfen. Mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln mit Haselnüssen eine Panierstraße bereitstellen. Die Hirschschnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Haselnuss-Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kompott:

Die Preiselbeeren mit 200 g Zucker und 25 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten einkochen und mit Zucker und etwas Salz abschmecken.

Für das Gemüse:

Das Wurzelgemüse schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Gemüse in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren. Das Gemüse abgießen und beiseite stellen.

Das Gemüse mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und in der Pfanne ca. 7 Minuten kräftig anrösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und etwas Zitronensaft zum Gemüse geben.

Das Hirschschnitzel mit Preiselbeer-Kompott und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Reuschel am 06. April 2017

Hirsch-Steak, Balsamico-Zwiebeln, Erbsen-Püree, Pudding

Für zwei Personen

Für das Hirsch-Steak:

2 Hirschkeulen à 160 g	Butterschmalz	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Balsamico-Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	3 EL Butter	100 g Zucker
100 ml Balsamico Essig	100 ml Wildfond	250 ml Rotwein
2 EL Schwarzkirschmarmelade	100 ml Sahne	20 g Mehl
1 TL Zimt	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

500 g TK Erbsen	1 Bund Minze	1 Zitrone
3 EL Butter	50 ml Sahne	Salz
Pfeffer		

Für den Yorkshire-Pudding:

140 g Mehl	4 Eier	Muskatnuss
200 ml Milch	Sonnenblumenöl	Salz

Für das Hirsch-Steak:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf von jeder Seite für ca. eine Minute anbraten. Dann für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einem kleinen Topf mit Butter und Zucker karamellisieren lassen und mit Balsamico und Rotwein aufgießen und einkochen. In die Steakpfanne Butter, Mehl und Marmelade geben, mit Wildfond ablöschen und Sahne dazugeben. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Minze abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Erbsen mit Minze, Butter und etwas Sahne in einem Topf kurz aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Erbsen-Minz-Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Yorkshire-Pudding:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in die Muffin-Form geben und zum Erhitzen kurz in den Backofen stellen. Mehl, Eier, Milch und etwas Salz verrühren. Muskatnuss reiben und etwas Abrieb dazugeben. Form aus dem Ofen nehmen und Teigmischung in die Formen gießen. Für ca. 20 Minuten backen.

Hirsch-Steak mit Balsamico-Zwiebeln, Erbsen-Minz-Püree und Yorkshire-Pudding auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Spät am 05. Februar 2018

Hirsch-Steak, Spekulatius-Kruste, Maronen, Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hirschsteaks, à ca. 100 g	30 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

50 g frisches Weißbrot	50 g Butter	1 TL Spekulatiusgewürz
Salz	Pfeffer	

Für die Schwarzwurzeln:

200 g Schwarzwurzeln	100 g Mehl	5 EL Essigessenz
2 Eier	100 g Paniermehl	2 EL Schlagsahne
500 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die glasierten Maronen:

200 g vorgegarte Maronen	50 g Butter	50 g Zucker
200 ml Geflügelfond	200 g Schlagsahne	Salz, Pfeffer

Fleisch waschen, trocken tupfen, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. 30 g Butter zufügen und die Steaks bei geringer Hitze damit glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Für die Kruste:

Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

50 g Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Weißbrot zerbröseln. 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und Weißbrotbrösel gut unterrühren. Buttermischung in einen Gefrierbeutel füllen und ca. 3 mm dünn ausrollen, kurz kalt stellen.

Die zuvor gebratenen Steaks mit der Butterkruste belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten gratinieren.

Für die Schwarzwurzeln:

Essigessenz und 1 EL Mehl glatt rühren und mit reichlich Wasser mischen.

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, waschen und schälen. Schwarzwurzeln sofort in das zuvor angerührte Essigwasser legen. Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten bissfest garen.

Dann die Schwarzwurzeln abgießen und gut abtropfen lassen. Eier und 2 EL Sahne verquirlen. Wurzeln zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurzeln darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die glasierten Maronen:

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen zufügen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen. Cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschsteak mit Spekulatiuskruste mit glasierten Maronen und gebackenen Schwarzwurzeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 04. Dezember 2017

Hirschkalb-Rücken mit Wildjus, Pilz-Rahm, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsbrücken:

1 Hirschkalbsrücken, ca. 600 g	2 cm Ingwer	1 Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 EL Wacholderbeeren
2 EL Rapsöl	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

4 altbackene Semmel	2 Schalotten	2 Eier
200 ml Milch	3 EL Semmelbrösel	½ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

250 ml Wildfond	120 ml trockener Rotwein	80 ml Portwein
2 EL dunkler Balsamicoessig	2 EL salzreduzierte Sojasauce	80 g eiskalte Butter
1 TL Piment-d'Espelette	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Pilz-Rahm:

300 g Steinpilze	300 g Pfifferlinge	1 Schalotte
200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond	25 ml Cognac
1 EL Crème-Double	½ Bund glatte Petersilie	1 TL Speisestärke
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Hirschkalbsbrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Eine Pfanne mit 2 EL Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen lassen. Bratensatz für die Wildjus aufbewahren.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen und mindestens 5 Minuten bei Zimmertemperatur in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Dann Butter in einer Pfanne schmelzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen und fein hacken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rosmarin, Thymian, Wacholder, Vanillemark und Ingwer zur geschmolzenen Butter geben. Das Fleisch in die Pfanne geben und kurz darin schwenken.

Für die Semmelknödel:

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 2 bis 3 EL hacken.

Schalotten in Butter glasig auslassen und zu den Semmelwürfeln geben. Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und kurz vor dem Köcheln über die Brot-Masse geben. Für 10 Minuten ruhen lassen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, damit das Kondenswasser in der Schüssel bleibt. Nun die Eier verquirlen und zu der Maße geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte feucht und nicht fest sein. Eventuell mit Semmelbröseln nachhelfen.

Mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und in siedendem, nicht kochendem Wasser für 20 Minuten garziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen. Vor dem Anrichten die fertigen Knödel in serviergerechte Würfel schneiden.

Für die Wildjus:

Bratensatz vom Hirschkalbsrücken mit Rotwein und Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen. Für weitere 10-15 Minuten einkochen lassen und mit Sojasauce und Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Stielkasserolle abpassieren, erneut aufkochen und stückchenweise mit eiskalter Butter abbinden. Mit einer Messerspitze Piment d'Espelette leicht pikant würzen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit der Jus unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie bindet.

Für den Pilz-Rahm:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter auslassen. Pilze putzen, in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit dem Cognac ablöschen. Mit Kalbsfond und Sahne aufgießen. Auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss 1 EL Butter mit Crème Double und 20 ml der hergestellten Wildjus einrühren. Mit ca. 2-3 EL gehackter Petersilie vermischen. Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit dem Pilzrahm unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit er etwas andickt.

Auf einem flachen Teller einen Löffel Pilzrahm mittig platzieren. Aus dem Mittelstück des Hirschkalbsrückens ein Steak ausschneiden und auf den Rahm geben. Rechts und links vom Rahm jeweils einen Würfel Serviettenknödel anrichten, mit Wildjus beträufeln und servieren.

Moritz Laux am 19. November 2018

Hirschkalb-Rücken, Walnuss-Kruste, Rosenkohl-Stampf

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

350 g Hirschkalbrücken Öl Salz, Pfeffer

Für die Walnusskruste:

50 g Butter (warm) 1 Ei 40 g Walnusskerne
30 g Semmelbrösel 1 TL Honig 1 Zweig Thymian
1 Msp. Zimt Salz Pfeffer

Für den Rosenkohl-Stampf:

400 g Rosenkohl 1 Schalotte 4 Frühstückspeckscheiben
50 g Butter 150 ml Sahne Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für das Chutney:

1 Birne (Williams) 50 g gegarte Maronen 1 EL Brauner Zucker
1 EL Ahornsirup

Für die Portweinjus:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie 1 Karotte 2 Schalotten
2 Knoblauchzehen 1 EL kalte Butter $\frac{1}{2}$ EL dunkler Balsamicoessig
200 ml Portwein 150 ml Wildfond 1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian $\frac{1}{2}$ EL Brauner Zucker
Salz Pfeffer

Für den Hirschkalbsrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Hirschkalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und den Hirschkalbsrücken von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 25 Minuten darin garen.

Für die Walnusskruste:

In der Zwischenzeit die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb nach und nach unter die Butter rühren. Die Walnüsse mit einem Nudelholz zerkleinern und mit den Semmelbröseln unter die Butter heben. Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Masse für die Kruste mit Honig, Thymian, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Krustenmasse 10 Minuten vor Ende der Garzeit belegen. Ofen auf Grillfunktion stellen und weitere ca. 10 Minuten gratinieren.

Für den Rosenkohl-Stampf:

Den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter beiseitelegen. Den Rosenkohl am Strunk mit einem Kreuzschnitt einschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Den Rosenkohl rausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden und mit den Schalotten in 3 EL Butter andünsten. Den Rosenkohl dazugeben, kurz dünsten und mit 50 ml Sahne aufgießen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Übrige Sahne schlagen und kurz vor dem Servieren unter den Rosenkohlstampf heben. Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen und die einzelnen Rosenkohlblätter darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten auf den Rosenkohlstampf geben.

Für das Chutney:

Die Birne schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Braunen Zucker karamellisieren lassen, 1 EL Wasser und Birnen zugeben und mit Ahornsirup aufgießen. Maronen grob zerkleinern und ebenso zugeben. Chutney ca. 10 Minuten schmoren lassen. .

Für die Portweinjus:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotten und den Sellerie schälen, ebenso klein schneiden und mit den Schalotten in einem Topf mit Butter leicht anschwitzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch und dem Tomatenmark dazugeben. Anschließend den Zucker darüberstreuen. Alles mit Balsamico und Portwein ablöschen. Mit Fond auffüllen und für 20 Minuten reduzieren lassen. Die Jus durch ein Sieb geben und mit kalter Butter montieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschkalbsrücken mit Walnusskruste, Rosenkohl-Stampf, Birnen- Maronen-Chutney und Portweinjus auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Jansen am 01. November 2017

Hirschrücken, Mandel-Marzipan-Kruste, Herzogin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g ausgel. Hirschrücken	25 g Marzipanrohmasse	20 g gemahl. Mandeln
1 Zweig Thymian	50 g Butter	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kirschen:

100 g Süßkirschen (Glas)	30 ml Portwein	20 g Butter
1 EL Johannisbeergelee		

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehlig. Kartoffeln	2 Eier	25 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste Marzipan, Mandeln und Butter verkneten. Thymian abrausen, hacken und dazugeben. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse oben auf Fleisch streichen und andrücken. Zusammen mit der Pfanne das Fleisch in den Ofen geben und 20 Minuten garen. Zum Schluss die Grillfunktion aktivieren.

Für die Portwein-Kirschen:

Die Kirschen mit Butter in einem Topf erwärmen, mit Portwein ablöschen, das Gelee hinzugeben und zusammen aufkochen lassen.

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse im warmen Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat in einer Schüssel mischen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten ausdrücken. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im Ofen für ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Franzke am 10. Dezember 2019

Hirschrücken-Steak Johannisbeer-Soße, Rotkohl, Maronen

Für zwei Personen

Für das Steak:

300 g ausgelöster Hirschrücken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	125 ml trockener Rotwein	125 ml Rinderfond
2 EL Johannisbeer-Marmelade	1 Nelke	1 TL Ingwerpulver
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

500 g Rotkohl	2 Zwiebeln	100 g Johannisbeeren
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	2 EL Rotweinessig
3 EL Johannisbeer-Marmelade	1 TL Speisestärke	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

250 g vorgegarte Maronen	100 g Sellerie	50 g Butter
300 ml Rinderfond	50 ml trockener Weißwein	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Steak:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Wacholderbeeren auf das Fleisch legen und es im vorgeheizten Backofen garen, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einem Topf auslassen und Zwiebel leicht darin rösten. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Rinderfond aufgießen, dann Marmelade, Nelke und Ingwer hinzufügen. Alles für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nelke entfernen und die Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Haarsieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rotkohl:

Rotkohl waschen, halbieren, Strunk und äußere Blätter entfernen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Rotkohl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marmelade unterrühren und alles kurz anbraten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymian zusammen mit dem Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in den Topf zum Kraut geben und alles mit Fond aufgießen. Alles für ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Johannisbeeren putzen und mit in den Topf zum Rotkohl geben. Rotweinessig und Speisestärke unterrühren und alles nochmals aufkochen lassen.

Um dem Rotkohl eine Bindung zu verleihen, können Sie entweder etwas Stärke in Gemüsefond auflösen und zum Gemüse geben oder aber Sie geben ein wenig Risotto-Reis hinzu und lassen diesen mitköcheln. Der Reis setzt beim Garen Stärke frei und verleiht dem Kohl ebenfalls eine schöne Bindung. Die Reiskörner selbst schmeckt man beim Essen nicht.

Für das Püree:

Maronen halbieren. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Maronen und Sellerie in einen Topf mit Öl kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen und alles für ca. 20 Minuten garen. Anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren, dann Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephanie Rogler am 25. September 2019

Känguru-Filet, Papaya-Pfeffer, Süßkartoffel-Chips, Salat

Für zwei Personen

Für das Känguru-Filet:

Känguru-Filet à 200 g 1 Zehe Knoblauch 1 EL Butter
3 EL getr. Papayakerne

Für die Chips:

300 g Süßkartoffeln 200 ml Sonnenblumenöl 1 TL scharfes Paprikapulver
Salz

Für den Salat:

300 g Blattsalate 1 Papaya 50 g Pinienkerne
100 ml Himbeeressig 1 EL mittelscharfer Senf 1 EL Manuka-Honig
Salz Pfeffer

Für das Känguru-Filet mit Papayapfeffer:

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Papayakerne in einem Mörser zerstoßen. Känguru-Filet waschen, abtupfen von Sehnen befreien, salzen, und mit zerstoßenen Papayakernen würzen.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Ein Stück Butter in die Pfanne geben und zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Fleisch von allen Seiten gut anbraten und in den Ofen je nach Dicke 10 Minuten nachgaren.

Für die Süßkartoffel-Chips:

Süßkartoffel in dünne Scheiben teilen und in Sonnenblumenöl in einer Pfanne ausbacken, dann Salzen und ein wenig Paprika Scharf auf die Chips geben.

Für den Salat:

Salat abrausen, trocken wedeln und kleinzupfen. Papaya Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne in der Pfanne kurz anrösten und zum Schluss über dem Salat verteilen. Für das Dressing Himbeeressig, Senf, Salz, Pfeffer und Manukahonig verquirlen und mit dem Salat vermengen.

Känguru-Filet mit Papayapfeffer, Süßkartoffel-Chips, Salat mit Pinienkernen und Manukahonig-Dressing auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Bohm am 29. März 2017

Känguru-Streifen, Rotwein-Thymian-Soße, Zucchini-Pommes

Für zwei Personen

Für das Känguru:

400 g Känguru (Oberschale) 40 g Butterschmalz

Für die Rotwein-Thymian-Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 10 g Tomatenmark

200 ml Rotwein 200 ml Wildfond 2 Zweige Thymian

80 g kalte Butter 1 EL Butter Zucker

Für die Zucchini-Pommes:

1 große Zucchini 1 Ei 100 g Parmesan

100 g Semmelbrösel 50 g Mehl 2 EL Kräuter der Provence

Salz

Für das Känguru:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Kängurufleisch waschen, trockentupfen und in der heißen Pfanne ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Pfanne für die Sauce zur Seite stellen. Anschließend in den Backofen geben und ca. 20 Minuten medium garen.

Aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und in feine Streifen schneiden.

Für die Rotwein-Thymian-Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein hacken, Knoblauch halbieren und beides im Bratensaft in der Pfanne andünsten.

Tomatenmark und Butter hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter vom Zweig trennen, mit dazugeben und einreduzieren lassen. Die kalte Butter in feinen Flocken hinzufügen und die Sauce binden. Thyman entfernen. Mit einem Stabmixer kurz pürieren. Mit Zucker abschmecken.

Für die Zucchini-Pommes:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini schälen, von Enden befreien, halbieren und in 1-2 cm dicke Stifte schneiden.

Mehl mit etwas Salz und Kräuter der Provence vermengen. Parmesan reiben und mit Semmelbrösel in einer anderen Schüssel vermengen. Ei aufschlagen und verquirlen.

Kräuter-Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel auf separate Teller geben.

Die Zucchini zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmel-Parmesan-Brösel panieren und auf einem Backblech verteilen.

In den Ofen geben und ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Mittler am 04. Juli 2019

Kakao-Crêpe mit Strauß, Wirsing, Cranberrys, Austernpilze

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

75 ml Milch	30 g Mehl	1 Ei
1 EL Kakaopulver	Pflanzenöl	

Für den Wirsing:

½ kleiner Wirsing	20 g Mehl	20 g Butter
125 ml Milch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Strauß:

2 Straußenfilets à 60 g	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-------------------------	------------	---------------

Für die Sauce:

150 ml Wildfond	50 g kalte Butter
-----------------	-------------------

Für die Pilze:

100 g Austernpilze	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
--------------------	------------	---------------

Für die Cranberrys:

25 g Cranberrys	50 ml Cranberrysaft	10 g Zucker
1 EL kalte Butter		

Für den Crêpe:

Mehl, Milch, Ei und Kakaopulver zu einem glatten Teig verrühren und in einer Crêpepfanne mit wenig Öl leicht ausbacken.

Für den Wirsing:

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Wirsing darin etwa 2 Minuten blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne aufschäumen und mit Mehl bestäuben. Milch aufgießen, kräftig verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Wirsing unterheben.

Für den Strauß:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Straußenfilets kurz in Öl von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Das Filet im Ofen bei für 20 Minuten ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen, abtupfen, salzen und pfeffern. Einen Crêpes nehmen und 3 EL der Wirsingmasse gleichmäßig auf den Crêpes verteilen. Filet auf den Crêpes legen und das ganze zusammenrollen.

Für die Sauce:

Den Wildfond in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze reduzieren. Mit eiskalter Butter aufmischen.

Für die Pilze:

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Cranberrys:

In einem kleinen Topf den Zucker karamellieren lassen, Cranberrys dazugeben und mit dem Cranberrysaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen und etwas kalte Butter zugeben und zur Bindung unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 04. Juni 2018

Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille

Für zwei Personen

Für den Kaninchenkeule:

2 Kaninchenkeulen	2 küchenfertige Langostinos	125 ml trockener Rotwein
1 Stiel Estragon	1 Stiel Thymian	1 Stiel Majoran
3 EL Dijon Senf	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Ratatouille:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine (Schale)	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Dosentomaten
1 TL Tomatenmark	125 ml trockener Rotwein	100 ml Sahne
1 Stiel Estragon	1 Stiel Thymian	1 Stiel Majoran
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kaninchenkeule:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen waschen, trocken tupfen, entbeinen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knochen herauslösen und das Kaninchen von innen mit Senf einreiben. Langostinos waschen, trocken tupfen und auf die eingeriebene Fläche des Kaninchens legen. Langostino in dem Kaninchenfleisch einrollen und mit Spießen befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenrolle darin ca. 8 Minuten rundum anbraten. Estragon, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Mit Wein ablöschen und im Backofen ca. 12 Minuten schmoren lassen.

Herausnehmen, schräg in 2 Teile schneiden und das Bratfett darüber geben.

Für das Ratatouille:

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Aubergine waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Zucchini und Paprika waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Schalotte, Knoblauch, Auberginenschale, Zucchini und Paprika braten. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Estragon, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Dosentomaten hinzugeben, mit Sahne und Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter schmoren lassen.

Die Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Bohde am 31. August 2017

Kaninchen mit Thaispargel-Rucola-Salat, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

4 Kaninchenfilets à 45 g	2 Scheiben Parmaschinken	50 g Butter
2 Zweige Salbei	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Thaispargel	100 g Rucola	100 g Champignons
1 Schalotte	2 EL dunkler Balsamico	1 EL Gemüsefond
1 TL Waldhonig	4 Zweige Zitronenmelisse	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	Salz
---------------------	------------------------------	------

Für die Kalbsjus:

300 ml Kalbsfond	50 ml Sahne	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kaninchen:

Das Kaninchen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Kaninchenfilets mit dem Parmaschinken ummanteln und in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig anbraten. Salbei und Rosmarin in aufgeschäumter Butter erhitzen und die Filets mit der Aromabutter glasieren.

Für den Salat:

Den Spargel schälen und die Champignons putzen. Beides in dickere Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.

Champignons mit dem Spargel in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Etwas Olivenöl und Schalotte hinzufügen und 2 Minute mitrösten.

Aus Balsamico, Gemüsefond, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit Rucola und der Vinaigrette vermengen.

Für das Kartoffelstroh:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider fein ausschneiden. Die Kartoffelstreifen in der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Salz und Chili würzen.

Für die Kalbsjus:

Den Kalbsfond ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer und eiskalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen mit lauwarmem Thaispargel-Rucola-Salat und Kartoffelstroh auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 13. Juli 2017

Kaninchen-Kohlroulade, Kartoffel-Stroh, Walnuss-Ricotta

Für zwei Personen

Für die Roulade:

1 ausgelöster Kaninchenrücken,	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	6 Scheiben grüner Speck
50 g getr. Öl-Tomaten	neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

3 festk. Kartoffeln	neutrales Öl	weißer Pfeffer, Salz
---------------------	--------------	----------------------

Für den Ricotta:

200 g Ricotta	50 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Chilischote
2 EL Walnussöl	1 EL Puderzucker	1 EL Honig
Salz		

Für die Roulade:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rücken darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und äußere Blätter lösen und auf eine Folie geben. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Auf den Spitzkohlscheiben gleichmäßig verteilen. Tomaten grob hacken, ebenso darauf verteilen. Kaninchen an einen Rand legen und nun alles mit Hilfe der Folie zu einer Roulade aufrollen. Folie abziehen und mit Küchengarn festbinden. Im Kaninchenbratensatz nochmals kräftig anbraten, Dann herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In Wasser einlegen, gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelraspel darin goldbraun frittieren. Alternativ in einer Fritteuse frittieren. Kartoffelstroh auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für den Ricotta:

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse darin wenden. Kurz abkühlen lassen und dann grob hacken.

Chilischote halbieren, Kerne auskratzen, Schote klein hacken. Ricotta, Öl, Walnüsse und Honig verrühren. Mit Salz und Chili würzen.

Kaninchen-Kohlroulade mit Kartoffelstroh und Walnuss-Ricotta auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 14. September 2017

Lasagne von der Steckrübe mit Wachtel-Brust

Für zwei Personen

Für die 'Lasagne-Blätter':

1 Steckrübe 2 EL Honig 125 g Butter
200 ml Gemüsefond

Für die Lasagne-Füllung:

250 g Shiitakepilze ½ Weißkohl 25 g Wildkräuter
1 Knoblauchzehe 1 rote Chili 2 Grapefruits
50 geschälte Pistazien 2 rote Zwiebeln 1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Honig 100 g Butter 1 TL Baharat-Gewürzmischung
Salz Pfeffer

Für die Wachtel:

1 Wachtel 2 EL Butter 1 TL Baharat-Gewürzmischung
Salz

Für die Garnitur:

2 Wachteleier 2 EL gepuffter Quinoa Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die 'Lasagne-Blätter':

Die Steckrübe von den beiden Enden befreien, schälen und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren, Butter und Gemüsefond dazugeben und die Steckrüben bei niedriger Temperatur darin etwa 5 Minuten garen.

Für die Lasagne-Füllung:

Die Shiitakepilze putzen und mit gehobeltem Weißkohl in einem großen Topf mit 50 g Butter kräftig anrösten. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und mit etwas Grapefruitsaft und -zeste vermengen. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pistazienkerne und Frühlingszwiebeln dazugeben.

Honig und übrige Butter dazugeben und mit Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtel:

Die Wachtel am Rückenknochen entlang zerlegen. Die Brüste auslösen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Baharat auf der Hautseite etwa 2 Minuten kross anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Wachteleier in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Quinoa in einer Pfanne ohne Öl leicht bräunen.

Die Lasagne von der Steckrübe mit Wachtelbrust auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 22. November 2017

Maibock mit Süßkartoffel und Sake-Soße

Für zwei Personen

Für den Maibock:

2 Medaillons vom Rehrücken à 120 g Butterschmalz

Für das Süßkartoffelpüree:

2 Süßkartoffeln 200 ml Kokosmilch 100 ml Sahne
1 Tl Massaman Currypaste Salz Pfeffer

Für die gepickelte Süßkartoffel:

2 Süßkartoffeln 150 ml Sushi-Essig 50 ml Mirin

Für die Süßkartoffelchips:

1 Süßkartoffel Öl Salz

Für die Sake-Sauce:

200 ml Wildfond 100 ml Sake 1 EL Tomatenmark
5 EL Sojasauce Butter Speisestärke
Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g gesalz., geröst. Macadamianüsse

Für den Maibock:

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Maibock in einer Grillpfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad bringen. Pfanne beiseite stellen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Sahne und Currypaste vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in einem Topf in Kokosmilch etwa 10 bis 15 Minuten kochen und mit einem Standmixer pürieren und anschließend warm stellen.

Für die gepickelte Süßkartoffel:

Süßkartoffeln schälen und mit Hilfe eines Parisienne-Ausstecher kleine Kugeln ausschneiden. Kugeln mit Essig und Mirin in einem kleinen Topf für 8 Minuten aufkochen, danach kalt stellen.

Für die Süßkartoffelchips:

Süßkartoffel schälen, mit einem Sparschäler dünne 2 cm breite Scheiben abschälen, in einem Topf mit heißem Öl kurz frittieren bis sie knusprig sind und abschließend mit Salz abschmecken.

Für die Sake-Sauce:

Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz angehen lassen und mit Sake ablöschen. Mit Fond und Sojasauce auffüllen und Flüssigkeit reduzieren bis zur gewünschten Konsistenz lassen, mit Pfeffer abschmecken. Die Sake-Sauce gegebenenfalls mit Speisestärke oder Butter binden.

Für die Garnitur:

Nüsse grob hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ramon Danner am 27. Juni 2019

Pilz-Tatar, Hirsch-Rücken, Preiselbeer-Soße, Birnen

Für zwei Personen

Für das Pfifferlings-Tatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrücken	100 ml Haselnuss-Öl	20 g Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

250 g Preiselbeeren	1 EL Wildpreiselbeergelee	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	50 g Zucker	2 TL Piment-d'Espelette
Salz		

Für die karamellisierten Birnen:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 EL Birnen-Balsamico	1 Sternanis
50 g Zucker		

Für das Pfifferlings-Tatar:

Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar kleine Pfifferlinge für die Garnitur zurücklegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und Knoblauch fein hacken und mit den Pfifferlingen vermischen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge samt Schalotten und Knoblauch zugeben, scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Schnittlauchröllchen und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hirschrücken:

Hirschrücken mit zerstoßenen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Haselnuss-Öl einreiben. Fleisch mit Rosmarin in einen Vakuumbbeutel geben. Den Sous Vide Garer auf 65°C erhitzen und den Hirschrücken ca. 15 Minuten darin garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Sous Vide gegarten Hirschrücken nun von allen Seiten je eine Minute scharf anbraten, sofort herausnehmen und etwas Ruhen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abreiben und danach den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen und verlesen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren und Wildpreiselbeergelee und Zucker mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. 10 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Speisestärke binden. Erkalten lassen.

Für die karamellisierten Birnen:

Birnen waschen und schälen. Gehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und anschließend mit selbigem Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen. Zucker in einem Topf mit Butter karamellisieren lassen und mit dem Weißwein und dem Essig ablöschen. Gemahlene Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 18. September 2018

Pochierte und gewickelte Taube, Weißwein-Soße, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Taube im Spitzkohl:

3 Taubenbrüste, ohne Knochen	½ Spitzkohl	5 Scheiben San-Daniele-Schinken
300 ml kalte Sahne	Piment-d'Espelette	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die pochierte Taubenbrust:

2 Taubenbrüste	500 ml Gemüsefond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

200 g Bamberger Hörnchen	500 ml Sahne	2 Knoblauchzehen
1 Prise Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

300 ml trockener Weißwein	200 ml Sahne	1 Schalotte
100 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Taube im Spitzkohl:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wasser im Topf erhitzen. Spitzkohl putzen, waschen, Strunk herausschneiden und die Blätter blanchieren.

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette würzen.

Für die gewickelte Taube aus einer Taubenbrust eine Farce herstellen. Dafür Fleisch klein schneiden und mit Sahne (beides eiskalt) in die Moulinette geben. Farce mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette abschmecken.

Für das Taubenpäckchen eine Klarsichtfolie auslegen. Den Schinken auf die Klarsichtfolie legen, darauf die blanchierten Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter mit der Farce bestreichen. Taubenbrust auf die Farce legen und alles zu einer Rolle formen. Klarsichtfolie entfernen. Rolle in Rapsöl anbraten und im Backofen bei 120 Grad gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Für die pochierte Taubenbrust:

Für die pochierte Taubenbrust Gemüsefond erhitzen. Taubenbrust hineingeben und bei einer Temperatur zwischen 70 - 75 °C gar ziehen, bis die Kerntemperatur von 50 °C erreicht ist. Nach dem Pochieren kurz in Olivenöl anbraten. Vor dem Servieren die Taubenbrust erneut in der Pfanne mit Olivenöl auf jeder Seite 3 Minuten braten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelgratin:

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen. Sahne mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln putzen, hobeln und in eine kleine Auflaufform geben, mit der Sahnemischung übergießen. Kartoffeln im Backofen bei 220 Grad für 20 – 25 Minuten gratinieren.

Für den Spitzkohl:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Spitzkohl putzen, vierteln. Den Strunk erst nach dem Garen entfernen, damit die Viertel zusammenhalten.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin bissfest garen. Gemüsefond angießen.

Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Weißwein, Schalottenwürfel und Pfefferkörner aufkochen und auf etwa 125 ml reduzieren. Mit Sahne aufgießen und etwas einköcheln lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit eiskalten Butterstückchen montieren und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 21. November 2018

Portobello-Hirsch-Burger, Brombeer-Relish, Wurzel-Chips

Für zwei Personen

Für den Burger:

400 g Hirschgulasch	4 Portobello-Pilze	1 Birne
50 g Rucola	100 g Gorgonzola	Salz, Pfeffer

Für die Wurzelchips:

5 bunte dicke Karotten	2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Brombeerrelish:

250 g Brombeeren	2 Schalotten	120 g Gelierzucker
100 ml Apfelessig	1 Bund Basilikum	Öl
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 halbes Bund Minze

Für den Burger:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kontaktgrill vorheizen.

Hirschgulasch wolven und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einer Burgerform in Pattys pressen. In einer Pfanne kurz scharf anbraten. Den Gorgonzola auf dem Patty verteilen und in Alufolie wickeln.

Portobellopilze mit einer Pilzbürste säubern und Deckel mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Kontaktgrill das Wasser entbraten.

Birne waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rucola waschen und trockenschleudern.

Für die Wurzelchips:

Karotten waschen und schälen. Karotten mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. In einer Schüssel Öl, Salz und Pfeffer vermischen und die Karotten marinieren. Einzeln nebeneinander auf ein Backblech legen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln, auf den Karotten verteilen und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Für das Brombeerrelish:

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In etwas Öl glasig dünsten, dann Brombeeren, Gelierzucker, Apfelessig, Zimt, Kreuzkümmel und Pfeffer dazugeben. Einkochen lassen. Zum Schluss Basilikum abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und kurz mitkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Burger belegen. Portobellopilze als „Brötchen“ verwenden. Dann Rucola, Patty mit Gorgonzola, Birne, Minze und Relish stapeln und servieren.

Jessica Jungmann am 13. November 2019

Ravioli mit Wachtel, Weißwein-Sabayon, Weißkohl-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	7 Eier, (Eigelb)	2 EL warmes Wasser
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Wachtelfarce:

2 küchenfertige Wachteln	1 Schalotte	1 Bund Frühlingszwiebeln
75 g geschälte Pistazien	200 g Sahne	100 g Butter
4 Eiswürfel	Salz	

Für das Weißkraut:

$\frac{1}{2}$ Weißkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g gemischte Wildkräuter	50 g geschälte Pistazien	1 EL Zucker
100 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Baharat-Gewürzmischung	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Creme-Dressing:

2 Eier, (Eigelb)	1 EL trockener Weißwein	1 EL Gemüsefond
120 g Sahne		

Die Eier trennen. Mehl, Eigelb, Wasser, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Wachtelfarce:

Die Wachteln waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Sahne, Butter, Pistazien, Frühlingszwiebeln, Schalotte, Eiswürfel und Wachteln mit Salz in einer Moulinette cremig aufmixen. Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Etwa alle 5 cm 1 TL der Farce auftragen.

Die Nudeln ausstechen und zusammenklappen. Die Ravioli in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

Für das Weißkraut:

Den Weißkohl halbieren und auf einem V-Hobel hauchdünn hobeln. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker in einer Schüssel kräftig kneten.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterheben.

Weißweinessig angießen und die Baharat-Gewürzmischung unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einige Wildkräuter dazugeben.

Für das Creme-Dressing:

Die Eier trennen. Eigelb mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne auf der Herdplatte bei mittlerer Temperatur verquirlen und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen, sabayon-ähnlichen Masse aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ravioli mit Wachtelfüllung, Weißwein-Sabayon und Weißkohl-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 22. November 2017

Re-Medaillons mit Stampf, Rahmschaum und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:	2 Rehfilets à 120 g	6 Scheiben Tiroler Speck
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Für den Kartoffel-Stampf:	2 große Kartoffeln	2 große Möhren
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für den Rote-Bete-Stampf:	1 säuerlicher Apfel	2 Knollen vorgeg. Rote-Bete
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Röstzwiebeln:	1 große Zwiebel	3 EL Buttermilch
2 EL Mehl	1 TL Currypulver	1 TL charfes Paprikapulver
2 Zweige Thymian	150 ml Sonnenblumenöl	1 TL feines Salz
Für den Rahmschaum:	100 ml trockener Weißwein	100 ml Wildfond
1 Schalotte	150 g Sahne	100 g Butter

Für die Rehmedaillons:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rehfilets quer in 6 gleich große Medaillons schneiden, leicht salzen und pfeffern und mit Schinkenspeck umhüllen und beiseite stellen.

Nach 15 Minuten in einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig scharf anbraten und im Ofen ruhen lassen.

Für den Kartoffel-Stampf:

Möhren und Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und Möhren und Kartoffeln darin ca. 20 Minuten kochen.

Abgießen und zurück in den Topf geben. Mit Butter stampfen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Apfel-Rote-Bete-Stampf:

Den Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden.

Mit etwas Salz ca. 15 Minuten kochen, abgießen, zurück in den Topf geben und mit Butter stampfen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Curry- und Paprikapulver in einer flachen Schale vermischen.

Die Zwiebelringe erst in Buttermilch und dann in der Curry-Mehl-Mischung wälzen.

Die Ringe in Sonnenblumenöl frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und salzen. Im gleichen Öl abgezupfte Thymianblättchen kurz frittieren, herausnehmen und beiseite stellen.

Für den Rahmschaum:

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Wildfond und Sahne aufgießen und die restliche Butter dazugeben. Reduzieren lassen und in einem Sahnespender schäumen.

Rehmedaillons mit zweierlei Stampf, Rahmschaum und Röstzwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 26. Februar 2018

Rebhuhn, Knoblauch-Soße, Linsen-Creme, Rote-Bete, Pilze

Für zwei Personen

Für das Rebhuhn:

2 Rebhuhnbrüste à 200 g	1 Thymianzweig	1 Zimtstange
50 ml Pflanzenöl	100 g Butter	

Für die Knoblauchsauce:

15 g schwarzer Knoblauch	500 ml Kalbsfond	10 g Sepiatinte
1 Prise Xanthan	60 g Butter	

Für die Linsencreme:

100 g ausgel. Ochsenmark	250 g gelbe Linsen	500 ml Geflügelfond
1 TL Zimtblütenpulver	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Säckchen:

1 rohe Rote Bete Knolle	100 ml weißer Balsamico	100 g Zucker
6 Mandelkerne		

Für die Shiitake:

10 kleine Shiitake-Pilze	2 EL Sojasauce	1 Msp. Orangenschalenpulver
2 EL kalte Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rebhuhn: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rebhuhnbrüste auf der Hautseite knusprig braten, wenden und schließlich im vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Butter in einer Pfanne mit Thymian und Zimt auslassen, Fleisch darin arrosieren und anschließend die Hautseite nochmal knusprig braten. Am Ende sollte das Fleisch eine Kerntemperatur von 62 Grad haben.

Für die Knoblauchsauce: Kalbsfond in einen Topf geben und auf $\frac{1}{4}$ reduzieren. Knoblauch abziehen. Kalbsfond mit Knoblauch, Butter, Sepiatinte und Xanthan in einen Mixer geben und alles für ca. 4 Minuten mixen. Durch ein feines Haarsieb passieren und in einen Topf füllen. Vor dem Servieren einmal aufkochen lassen.

Für die Linsencreme: Linsen in Wasser einweichen. Danach in Geflügelfond weich kochen, und aus dem Fond nehmen. Ochsenmark in einer Pfanne auslassen. Linsen, Ochsenmark und Zimtblütenpulver in einen Mixer geben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb passieren. $\frac{1}{3}$ der Masse als Füllung für die Rote-Bete-Säckchen verwenden.

Für die Rote-Bete-Säckchen: Rote Bete mithilfe eines Gemüsehobels sehr dünn aufschneiden und mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) ausstechen. Scheiben in ein Einmachglas geben. 100 ml Wasser mit Zucker und Balsamico in einem Topf aufkochen lassen, zu den Scheiben ins Glas geben und sofort verschließen. Für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Scheiben aus dem Sud nehmen und trockentupfen. Mandeln in einer Pfanne in Zucker karamellisieren. Danach die Mandeln auf die Rote Bete Scheiben legen und die Linsencreme darauf geben. Zu Säckchen in Ravioli-Form formen und verschließen.

Für die Shiitake: Pilze putzen. In einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Orangenschalenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sojasauce ablöschen und leicht reduzieren. Mit kalten Butterflocken binden und die Pilze glasieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Heinen am 02. Dezember 2019

Rebhuhn-Brust mit Pistazien, Aprikosen und Gewürzreis

Für zwei Personen

Für die Rebhuhnbrüste:

2 Rebhuhnbrüste à 120 g	1 Hühnerbrust à 120 g	6 getrocknete Aprikosen
6 getrocknete Pflaumen	100 g Pistazien	4 Schalotten
4 Knoblauchzehen	50 ml Hühnerfond	1 Bund Thymian
2 Lorbeerblätter	1 EL Ghee	2 EL Olivenöl

Für den Gewürzreis:

150 g Wildreis-Mischung	1 Zimtstange	5 Kardamomkapseln
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{4}$ gemahlener Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kurkuma
6 Gewürznelken		

Für die Rebhuhnbrüste:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rebhuhnbrüste waschen, trockentupfen und mit dem Finger die Haut vom Brustfleisch bis auf einen Zentimeter lösen.

In einer Moulinette die Hühnerbrust mit Aprikosen, Pflaumen und Pistazien zu einer cremigen Farce verarbeiten. Die Farce unter die Rebhuhnhaut geben.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Rebhühner auf der Hautseite in einer Pfanne mit Ghee, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch ca. 4 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch wenden und bei niedriger Hitze weitere 2 Minuten braten.

Den Hühnerfond angießen und Thymian und Lorbeer dazugeben.

Das Fleisch im Sud im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Gewürzreis:

Den Reis in einem Topf mit etwa 300 ml Wasser bei niedriger Temperatur etwa 8 Minuten kochen. Zimt, Kardamomkapseln und Nelken in einen Teebeutel geben. Die gemahlene Gewürze und den Teebeutel unterheben und kräftig kochend weitere 8 Minuten fertig garen.

Die gefüllte Rebhuhnbrust mit Pistazien, Aprikosen und orientalischem Gewürzreis auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Brucksch am 13. Juli 2017

Reh en papillote mit Linsen, Chicorée und Pilzen

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrückenfilet, à 200 g 100 g Lardo 4 Blätter Filoteig, á 30x30 cm
30 g Butter 1 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Linsen:

50 g Beluga-Linsen 1 Schalotte 2 TL Butter
1 EL Crème-fraîche 200 ml Wildfond 3 Zweige Thymian
Salz Pfeffer

Für Chicorée und Pilze:

$\frac{1}{2}$ Chicorée 3 mittlere Kräuterseitlinge $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 TL Butter 1 EL Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel

Für das Reh:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, in Lardo einwickeln und in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten.

Butter schmelzen. Filoteig ausbreiten, mit Butter bestreichen und 2 Blätter übereinanderlegen. In 4 gleichgroße Quadrate (ca. 15x15 cm) schneiden und das Fleisch in 4 gleichgroße Stücke teilen. Je ein Stück auf ein Filoteig-Quadrat setzen. Die Ecken zur Mitte nach oben hinnehmen, zusammendrücken und alles gut verschließen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit der restlichen Butter beträufeln und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Linsen:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Linsen und 1 Zweig Thymian in die Pfanne hinzufügen, mit Fond aufgießen und alles zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Die Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche unterziehen. Außen um den Gemüsestern dekorativ garnieren (siehe unten).

Für Chicorée und Pilze:

Pilze putzen und der Länge nach in schmale Scheiben schneiden.

Chicorée waschen, die Blätter lösen, trockentupfen und in zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Knoblauch abziehen und andrücken. Pilze mit einer angedrückten Knoblauchzehe in einer weiteren Pfanne mit Öl anschwitzen, salzen, pfeffern und mit den Chicorée-Blättern sternenförmig auf dem Teller anrichten. Je ein Filoteig-Säckchen in der Mitte platzieren.

Für die Garnitur:

Kerbelblätter abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marieluise Baumeister am 27. November 2019

Reh-Filet mit Brombeer-Jus, Brezenknödeln, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehlachs à 250 g	2 EL Butterschmalz	3 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	Pfeffer	Salz

Für den Brombeer-Jus:

2 Schalotten	1 EL Zucker	100 g frische Brombeeren
50 ml Portwein	100 ml Rehfond	2 EL dunkler Balsamico
25 g kalte Butter	Pfeffer	Salz

Für die Brezen-Knödel:

225 g Laugenstangen vom Vortag	200 g Vollmilch	2 Eier Größe M
½ Bund glatte Petersilie	Pfeffer	Salz

Für den Pfannen-Spitzkohl:

1 kleiner, junger Spitzkohl	2 EL Speckwürfel	1 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 Muskatnuss	Salz

Für das Rehfilet: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Die Kräuter gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit den Kräutern bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratenfond aufheben.

Für den Brombeer-Jus: Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Reh-Pfanne nun die Schalotten im Bratensatz andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Brombeeren zugeben und mit Portwein ablöschen. Die Sauce reduzieren lassen und mit Rehfond aufgießen. Die Sauce bei starker Hitze einköcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, so dass die Kerne herausgefiltert werden. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vorm Servieren kalte Butter in Stückchen zügig einrühren, um die Sauce zu binden.

Für die Brezen-Knödel: Die Laugenstangen von Salz befreien. Die Stangen in grobe Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen. Eier in einer Tasse mit einer Gabel verquirlen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

In einer Schüssel die Laugenwürfel mit den Eiern, der Milch und der Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen, so dass die Masse die Feuchtigkeit aufsaugen kann. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und beiseite legen. Die Knödel im siedenden Salzwasser vorsichtig gar ziehen.

Für den Pfannen-Spitzkohl: Äußere, unansehnliche Blätter des Spitzkohls entfernen. Den Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Den Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Gegebenenfalls zusätzlich etwas Butterschmalz zugeben, sofern das Speckfett nicht ausreicht. Den Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Reh aufschneiden und mit den Knödeln, dem Brombeer-Jus und dem Spitzkohl auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Eva Wagner am 11. Dezember 2018

Reh-Filet mit Kräuterseitlingen und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehrückenfilets à 150 g	3 Rehknochen	30 g Zartbitter-Schokolade
50 g kalte Butter	300 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
3 EL Preiselbeer-Konfitüre	4 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin
2 Lorbeer Blätter	4 Wacholderbeeren	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knollensellerie	60 ml Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Kräuterseitlinge:

400 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rehfilet:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehfilets mit den Knochen darin rundherum ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm halten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, Kräuter, Lorbeer Blätter und Wacholder zugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Preiselbeer-Konfitüre und Schokolade zugeben, in die Sauce einrühren und nochmals kurz aufkochen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Kalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Knollensellerie und Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Sellerie- und Kartoffelwürfel durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Sahne erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehfilet mit Kräuterseitlingen und Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Sauce garnieren und servieren.

Hans Lehner am 03. Juli 2017

Reh-Filet mit Kartoffelstampf und Butter-Karotten

Für zwei Personen

Für das Reh:

300 g Rehfilet	2 Knoblauchzehen	70 g Butter
1,5 EL Café-de-Paris	Gewürzmischung	1 Zweig glatte Petersilie
20 g Weißbrotbrösel	1 EL Rapsöl	Chiliflocken, Salz

Für die Karotten:

3 Karotten	1 TL Zucker	1 EL Butter
1 Zweig glatte Petersilie	2 EL Sahne	Chiliflocken, Salz

Für den Kartoffelstampf:

500 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ l Milch	100 g Sahne
250 g Butter	1 Muskatnuss	1 TL Salz

Für das Reh:

Für das Rehfilet den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Das Rehfilet waschen und trocken tupfen. Das Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Filet darin mit den abgezogenen Knoblauchzehen rundherum anbraten. Das Filet auf das Backofengitter legen und ca. 20 Minuten garen.

Für die Gratiniermasse die Butter mit einem Schneebesen hell-schaumig schlagen. Die Petersilien waschen, trocknen und mit dem Café de Paris Gewürz dazugeben, mit Chili und Salz würzen und die Semmelbrösel hinein rühren.

Die Backofentemperatur auf Grillfunktion umschalten. Das Rehfilet aus dem Ofen nehmen und die Gewürzbutter darauf verteilen. Im Backofen auf der unteren Einschubleiste einige Minuten goldbraun gratinieren.

Für die Karotten:

Die Karotten waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden, nochmals abspülen.

In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten bei hoher Stufe kochen. Sobald die Karotten gar sind über ein Sieb abgießen. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Zucker die Karotten leicht karamellisieren mit etwas Sahne ablöschen. Die Petersilie hacken und untermengen. Mit Chili und Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Nochmals abspülen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten bissfest garen. Anschließend die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln im Topf stampfen, dann mit der kochenden Milch und dem Stück Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Rehfilet mit dem Karottengemüse und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Zimmer am 15. März 2017

Reh-Filet mit Pflaumenjus, Topinambur-Klöße, Minz-Kaviar

Für zwei Personen

Für die Klöße:

200 g Topinambur	1 Zwiebel	50 g Bauchspeck
2 EL Mandelmehl	$\frac{1}{2}$ TL Johannisbrotkernmehl	3 EL Paniermehl
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Pflaumenjus:

6 Pflaumen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 ml Bratenfond	100 ml Rotwein	3 Zweige Thymian
3 EL Ahornsirup	3 EL roter Balsamico	1 Lorbeerblatt
50 g kalte Butter	1 EL Brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Minz-Kaviar:

1 hohes Glas Olivenöl	1 Bund Minze	1 TL Spinatpulver
1 TL Zucker	2 g pflanzl. Geliermittel	

Für die Klöße:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die weichen Würfel entnehmen und durch eine Presse drücken. Kurz abdampfen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mandelmehl, Johannisbrotkernmehl, Paniermehl, Ei und fein gehackten Koriander dazu geben und gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Etwas von der Kloßmasse entnehmen und zu einer Kugel formen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und einen Teelöffel des gebratenen Bauchspecks darin verteilen. Die Mulde zuklappen und wieder zu einer Kugel formen. Knödel in heißes Salzwasser geben und 20 Minuten, ohne zu kochen, ziehen lassen.

Für das Rehfilet:

Rehfilet in heißem Öl für 1 Minute von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer die angebratenen Seiten würzen. Danach im Ofen ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von ca. 53 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Knoblauch abziehen und andrücken.

Kurz vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in Butter, der angedrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarin in der heißen Pfanne schwenken.

Für das Pflaumenjus:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit ein wenig Butter glasig dünsten und mit Rotwein und etwas Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen und mit ein wenig Bratenfond auffüllen. Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hälfte der Pflaumen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Thymian, dem Lorbeerblatt und der halbierten Knoblauchzehe in den Sud geben. Den eingekochten Sud immer wieder mit Bratenfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Jus zu bitter sein, mit Ahornsirup verfeinern. Wenn ein intensiver Geschmack vorhanden ist, Jus durch ein Sieb passieren und in einem Topf auffangen, diesen dann wieder auf den Herd stellen und zum verfeinern mit kalter Butter binden. Aus dem Rest der Pflaumen drei kleine Spalten schneiden. Eine Seite der Spalten in braunen

Zucker drücken und mit einem Brenner karamellisieren.

Für den Minz-Kaviar:

Olivenöl im Glas für mindestens 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Minze abbrausen, trockenwedeln, Minzblätter abzupfen und grob hacken.

200 ml Wasser zum kochen bringen, sobald es kocht den Herd auf mittlere Stufe stellen. Minze dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Für eine kräftige Grün-Färbung nun das Spinatpulver unterrühren und mit dem Zucker den Geschmack intensivieren. Den Sud erneut aufkochen und das Agar-Agar unterrühren. Kurz kochen lassen. Dann vom Herd nehmen, bis es nicht mehr kocht. Mit einer Plastikspritze den Sud anziehen und in das „gefrorene“ Olivenöl tropfen. Die Tropfen gelieren sofort und gleiten zum Boden des Glases. Danach das Ganze in ein Sieb gießen und mit Wasser abbrausen, damit das Öl nicht an den Kügelchen haften bleibt.

Fleisch aufschneiden und auf den Teller legen. Zwischen die Fleischscheiben Klekse des Jus träufeln. Die Klöße links neben das Fleisch legen. Rechts davon die Pflaumenspalten anrichten.

Den Kaviar über den kompletten Teller streuen. Den Rest des Jus in einem extra Schälchen reichen und servieren.

Kai Link am 11. September 2019

Reh-Filet mit Sauerkirsch-Wild-Soße und Quark-Knöpfele

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet ca. 250-280 g	1 EL Senf	1 EL Tomatenmark
Kräuter der Provence	Öl	Pfeffer
Salz		

Für die Sauce:

200 g Schattenmorellen	100 g Schwarzwälder Schinken	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Apfel	2 EL Birnenmus
150 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein	2 EL Hagebuttenmark
1 EL Teriyaki-Sauce	6 cl Sherry	50 g Sahne
2 EL Butter	Stärke	Öl

Für die Quark-Knöpfele:

125 g Quark	125 g Weizenmehl, Typ 550	2 Eier
200 ml Mineralwasser	30 g Butter	1 TL Kurkuma
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeeren	2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
---------------------	-----------------	------------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Das Rehfilet waschen, trockentupfen und von den restlichen Sehnen befreien.

Senf und Tomatenmark vermischen und das Reh damit dünn einreiben.

In heißem Öl kurz ca. 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten und sofort vom Herd nehmen.

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Das Fleisch in den Ofen geben und warmhalten. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. In der Fleischpfanne mit Öl glasig anbraten. Den Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Apfel schälen, entkernen, kleinschneiden und dazugeben. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen. Birnenmus und die Kirschen hinzufügen und untermengen. Mit Hagebuttenmark, Sherry und TeriyakiSauce abschmecken. Die Sahne zugeben, mit Stärke und Butter abbinden. Die Sauce warm halten.

Für die Quark-Knöpfele:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eine kleine Kuhle formen, 2 Eier hineingeben. Quark hinzufügen und alles vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Prise Kurkuma dazugeben.

Den Teig mit einem Handrührgerät solange schlagen, bis er Blasen wirft. Gegebenenfalls etwas Mineralwasser hinzufügen. Den Teig mit Hilfe eines Spätzlehobels in das kochende Wasser schaben, die Knöpfele umrühren und mit dem Schaumlöffel herausheben. Knöpfele kurz kalt abschrecken und zum Schluss in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Preiselbeeren, Thymian und Rosmarin garnieren, anschließend servieren.

Hanns-Georg von Wolff am 07. Januar 2019

Reh-Filet mit Steckrübe, Rotkohl, Speck, Creme-Polenta

Für zwei Personen

Für die kandierte Steckrübe:

1 Steckrübe	250 ml naturtrüber Apfelsaft	175 ml weißer Verjus
1 Sternanis	2 EL Zucker	

Für das Rotkraut:

$\frac{1}{4}$ Kopf Rotkraut	250 ml Johannisbeersaft	1 Orange
2 EL Honig	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 TL Zimt	1 TL Kardamom	1 TL Piment

Für den Rehrücken:

2 Rehfilet à 150 g	100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Olivenöl	6 Wacholderbeeren	1 TL Kurkuma
1 TL Piment	1 TL Kardamom	Chilifäden
Salz	Pfeffer	

Für Knuspriger Speck:

4 Scheiben Bauchspeck

Für die Creme-Polenta:

100 g Instantpolenta	100 g Bergkäse	250 ml Hühnerfond
100 ml Sahne	100 ml Crème-fraîche	Salz, Pfeffer

Für die kandierte Steckrübe:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Steckrübe schälen, in dünne Scheiben schneiden und würfeln. Apfelsaft und Verjus mit Sternanis und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, Steckrübe dazugeben und schwach kochend einreduzieren.

Für das Rotkraut:

Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Johannisbeersaft und Orangensaft in einem Topf im Verhältnis 2:1 aufkochen lassen. Honig dazugeben. Piment, Zimt und Kardamom einrühren. Rotkraut kleinschneiden und für ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Abseihen, Flüssigkeit zurück auf den Herd und bei mittlerer Hitze köcheln. Butter und Mehl mit einer Gabel zerdrücken. Mehlbutter in kleinen Mengen mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren.

Für den Rehrücken:

Filet salzen und pfeffern. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In Olivenöl, Wacholder und der Hälfte Thymian marinieren.

Brösel mit Kurkuma, Piment, Kardamom und Chilifäden vermengen. Filet darin wälzen.

Öl erhitzen und restliche Thymianzweige dazugeben. Filet in einer Pfanne kurz anbraten.

Für 6 Minuten in den Backofen geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Anschließend in Alufolie wickeln und 4-5 Minuten ruhen lassen.

Für Knuspriger Speck:

Speck in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Creme-Polenta:

Hühnerfond mit Sahne in einem Topf erhitzen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren. Bevor Konsistenz zu fest ist, vom Herd nehmen.

Bergkäse reiben, dazugeben, Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 16. Januar 2019

Reh-Filet, Leber in Wildjus mit Pilzen, Confit und Chip

Für zwei Personen

Für das Filet:

1 Rehfilet à 250 g	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 ganze Nelken	½ TL Wachholderbeeren
Meersalz	Pfeffer	

Für die Leber:

½ Rehleber	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------	---------------	---------------

Für die Pfifferlinge:

1 Scheibe Serranoschinken	50 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte
Salz	Pfeffer	

Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 TL Tomatenmark
1 EL Butter	50 ml Bitterorangenlikör	100 ml Rotwein
300 ml Wildfond	1 EL dunkler Balsamico	1 Zweig Thymian
Mehlbutter	3 ganze Nelken	½ TL Wachholderbeeren
½ TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	Salz

Für das Schalotten-Confit:

100 g Schalotten	50 ml Olivenöl	100 g getr. Cranberries
30 ml Portwein	1 EL Balsamico	1 Zweig Thymian
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	Pfeffer

Für den Pastinaken-Chip:

1 Pastinake	Sonnenblumenöl	1 Prise Chilipulver
Salz		

Zum Anrichten:

3 Zweige Schnittlauch

Für das Filet:

Den Ofen auf 110 Grad Heißluft vorheizen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Filet abwaschen, trocken tupfen und mit Rosmarin, Thymian, Nelken, Wacholderbeeren und schwarzem Pfeffer in einen Vakuumbbeutel geben und für ca. 20 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kurz anbraten.

Aufschneiden und Meersalz auf die Schnittfläche geben.

Für die Leber:

Die Leber in dickere Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten sehr kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die Schalotte abziehen. Den Schinken und die Schalotte würfeln und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wildjus:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben. Mit Grand Manier, Rotwein und Wildfond ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und den Thymian dazugeben und alles reduzieren lassen. Mit Mehl und Butter abbinden. Mit Salz und Balsamico abschmecken.

Für das Schalotten-Confit:

Die Schalotten abziehen, klein hacken und mit Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Thymian abrausen und trocken wedeln. Mit Portwein ablöschen, Cranberries, Balsamico und Thymian dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pastinaken-Chip:

Die Pastinake von den Enden befreien und in feine Scheiben hobeln. Sonnenblumenöl in einer Fritteuse erhitzen und die Scheiben darin ausbacken. Die Scheiben aus dem heißen Fett nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Chili und Salz bestreuen.

Zum Anrichten:

Zweierlei vom Reh: Filet und Leber in Wildjus mit Pfifferlingen in Wildjus mit Schalotten-Confit und Pastinaken-Chip auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Lena Ringwald am 26. Oktober 2017

Reh-Filet, Pfifferlinge, Preiselbeer-Rahm-Soße und Rösti

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehfilet, à 250 g	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

150 g Pfifferlinge	40 g Sellerie	1 Schalotte
1 Glas Preiselbeeren	20 g saure Sahne	200 ml Sahne
40 ml Sherry	20 ml Johannisbeersirup	100 ml Gemüsesfond
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	30 g Mehl
1 EL Zucker	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	250 g Butterschmalz
---------------------------	------	---------------------

Für die Garnitur:

8 Cherrytomaten

Für das Reh:

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit Rapsöl kurz scharf anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen garen.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Kurz vorm Garpunkt Rehfilet noch einmal mit Butter und Knoblauch durch die Pfanne ziehen.

Für die Pfifferlinge:

Zwiebel abziehen und klein hacken. Sellerie waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen und zusammen mit der Zwiebel und Sellerie in Öl anbraten. Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Reste in der Pfanne mit Sherry ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Johannisbeersirup und Preiselbeeren in die Pfanne mit dem Sherry geben und leicht köcheln lassen, sodass es einreduzieren kann. Saure Sahne, Sahne, evtl. Mehl zum Binden und Zucker zum Abschmecken hinzugeben. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen.

Thymian und Rosmarin abrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Rosmarin, Thymian und Pfifferlinge zum Rahm geben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce sehr reduziert ist, Gemüsesfond hinzugeben.

Für die Rösti:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in Form bringen. Kartoffelfasern mit einem Handtuch auspressen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelfasern mit einem Eigelb vermengen und im Butterschmalz flachgedrückt braten.

Für die Garnitur:

Tomaten waschen, vierteln und auf dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 14. Oktober 2019

Reh-Filet, Schoko-Rotwein-Soße, Mangold, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets à 150 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schokoladen-Rotweinsauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 ml Wildfond
75 ml trockener Rotwein	20 g Zartbitterschokolade (85%)	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Mangold:

20 g Speckwürfel	4 große Blätter Mangold	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Süßkartoffelstampf:

2 große Süßkartoffeln	50 ml Milch	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	5 Brombeeren
2 Johannisbeeren		

Für das Rehfilet: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von beiden Seiten für ca. 1 bis 2 Minuten scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Alufolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf das Filet legen. Die Folie verschließen und alles für ca. 12 bis 14 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

Für die Schokoladen-Rotweinsauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Die Pfanne mit dem Bratensatz erneut aufstellen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Mit Wildfond ablöschen, Rotwein aufgießen und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Schokolade hinzugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und schließlich passieren.

Für den Mangold: Mangold putzen und klein schneiden. Zuerst die Stängel für ca. 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, dann die Blätter hinzugeben und alles für weitere 3 Minuten garen. Mangold aus dem Topf nehmen und in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl und Speck anschwitzen. Mangold dazugeben und alles für ca. 5 bis 7 Minuten schmoren lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf: Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Für ca. 15 bis 20 Minuten in Salzwasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Milch und Butter unterrühren. Stampf mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Brombeeren und Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Das Gericht mit Kräuter und Beeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Hofmann am 25. September 2019

Reh-Krautwickel, Pflaumen-Soße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Krautwickel:

1 Rehrücken ohne Knochen à 300 g	1 Wirsing	150 g kleine braune Champignons
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	70 ml Sahne
70 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

300 g Kartoffeln	1 Ei	50 g Butter
1 Muskatnuss	feines Salz	

Für die Sauce:

150 g Backpflaumen	4 EL Pflaumenmus	2 rote Zwiebeln
250 ml Portwein	250 ml Wildfond	30 g kalte Butter
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Krautwickel:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblatt blanchieren in kochendem Salzwasser und dann in Eiswasser geben, um den Gargang zu beenden. Gleichzeitig den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Thymian und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten.

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Schalotten und Champignons in aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Fond und Sahne aufgießen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Sauce fast vollständig reduzieren lassen und mit Petersilie verrühren.

Die Pilz-Masse auf das Wirsingblatt legen, den angebratenen Rehrücken auf die Pilze geben und im Wirsingblatt einrollen. Den Krautwickel erneut scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad im Ofen zu Ende garen.

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten und zweimal durch die Kartoffelpresse geben. Eigelb und Butter hinzufügen bis die Masse cremig genug ist, dass man mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen kann. Dann die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse kleine Rosetten auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce:

Den Bratensatz des Rehrückens mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond dazugeben und erneut einkochen lassen. Danach die Backpflaumen vierteln und die roten Zwiebel in kleine Spalten schneiden und dazugeben und köcheln lassen, bis die Backpflaumen sowie die Zwiebeln weicher werden. Kurz vor Schluss nochmal kräftig mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kalte Butter mit Pflaumenmus untermontieren.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Oktober 2018

Reh-Medaillon, Kürbiskern-Pesto, Kürbis-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Reh-Medaillons:

2 Rehmedaillons à 180 g

1 TL Wacholderbeeren

1 Zweig Rosmarin

50 ml Olivenöl

1 Zweig Thymian

Salz, Pfeffer

Für das Kürbiskern-Minz-Pesto:

30 Kürbiskerne

1 Zitrone

30 g Parmesan

Salz

10 gestiftete Mandeln

1 Bund glatte Petersilie

150 ml Olivenöl

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Bund Minze

1 Prise Zucker

Für den Kürbis-Kartoffel-Stampf:

250 g Hokkaido-Kürbis

100 g Butter

1 TL Kurkuma

250 g Kartoffeln (Linda)

3 Zweige Thymian

Salz

150 ml Sahne

1 Muskatnuss

Pfeffer

Für die Reh-Medaillons:

Das Fleisch abwaschen und trockentupfen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren im Mörser mahlen.

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeere, Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Kräutern in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.

Für das Kürbiskern-Minz-Pesto:

Kürbiskerne und gestiftete Mandeln in Pfanne ohne Fett rösten. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Knoblauchzehe abziehen. Petersilie und Minze abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben.

Zitronenabrieb, Kräuter, Knoblauch, Kürbiskerne, Mandeln, Parmesan und die Hälfte des Olivenöls in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach restliches Öl dazu gießen. mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kürbis-Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln und Kürbis waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, dann Kürbis dazu geben und weiter weich kochen. Wasser abgießen und mit Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter und Sahne erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskatnuss würzen. Mischung zum Stampf geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Gewürze unter den Stampf heben und alles gut verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 31. Oktober 2018

Reh-Medaillons mit Bulgur, Erbsen-Püree, Brombeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Reh-Filets à 180 g 1 Bund Thymian 2 EL Öl
Salz Pfeffer

Für den Bulgur:

100 g Bulgur 1 Schalotte 15 g getr. Cranberries
15 g Walnüsse 250 ml Gemüsefond 1 EL Macadamia-Öl
Salz Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

100 g Erbsen, TK 50 ml Sahne 30 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Brombeersauce:

250 g Brombeeren 100 ml Nusslikör 1 EL Sojasauce
50 g Butter 1 TL Zucker Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 große essbare Blüte 2 Petersilie 2 Schnittlauch

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern befreien. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Fleisch mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Thymianblättern würzen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Fleisch von allen Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Für den Bulgur:

Schalotte abziehen, halbieren und fein hacken. Walnüsse und Cranberries grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten andünsten. Bulgur, Nüsse und Cranberries dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und Bulgur bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten garen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Wasser abgießen und zusammen mit Butter und Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter rühren noch einmal aufkochen lassen.

Für die Brombeersauce:

Zucker über die Brombeeren streuen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Im Topf aufkochen lassen, mit Nusslikör aufgießen und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Hälfte der Menge reduzieren lassen. Mit Butter verfeinern und mit dem Stabmixer fein pürieren. Gegebenenfalls durch ein Haarsieb passieren.

Für die Garnitur:

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Blüte auf dem Teller drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Nguyenova am 13. August 2018

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

2 Rehmedaillons, à ca. 170 g	50 ml Portwein	50 ml trockener Rotwein
30 g Zartbitterschokolade (80%)	1 runder Lebkuchen (40 g)	1 Lorbeerblatt
3 EL kalte Butter	3 Schalotten	200 ml Wildfond
1 EL Stärke	30 g Butterschmalz	Chili, Salz, Pfeffer

Für die Maronen:

200 g vorgegarte Maronen	4 EL Ahornsirup	50 ml Portwein
4 EL Butter	1 Msp. gemahlener Kardamon	

Für das Kürbispüree:

300g Butternuss-Kürbis	200 ml Milch	2 EL Butter
1 Vanilleschote	Muskatnuss	1 Msp. gemahlener Zimt
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Rehmedaillons:

Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Schalotten abziehen und grob würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lorbeerblatt, Schalotten sowie Fleisch in die Pfanne legen und letzteres rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten.

Fleisch auf den mittleren Gitterrost in den Ofen legen und ca. 15 Minuten medium garen.

Bratensatz mit Port-, Rotwein und Wildfond ablöschen, aufkochen und einreduzieren lassen. Lebkuchen fein reiben und mit der Schokolade in warme Sauce einrühren. Pfanne vom Herd ziehen und die Sauce nach Bedarf durch ein Sieb passieren. Mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenfalls etwas Stärke in kaltem Wasser glattrühren und die Sauce damit abbinden. Fleisch aus dem Ofen nehmen und diagonal aufschneiden.

Für die Maronen:

Ahornsirup, Butter und Portwein in einer Pfanne aufkochen. Die Maronen zugeben und darin karamellisieren lassen. Mit Kardamom abschmecken.

Für das Kürbispüree:

Kürbis halbieren, schälen, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In etwas Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze anbraten. Milch zugeben und abgedeckt köcheln lassen bis der Kürbis sehr weich ist. Kürbis vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer pürieren.

Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark mit der Rückseite eines Messers herauskratzen und zusammen mit etwas Zimt, Muskat, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Butter zu dem Püree geben.

Reh-Medaillons mit glasierten Maronen und Kürbispüree auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 04. Dezember 2017

Reh-Medaillons mit Orangenbutter und weißen Champignons

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

500 g parierter Rehrücken	2 TL Wildgewürz	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Stampf:

3 mehligk. Kartoffeln	½ Sellerieknolle	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

500 g kl. weiße Champignons	150 ml alter Balsamico	450 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian	2 TL Wildgewürz	2 TL Speisestärke
2 EL brauner Zucker	150 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Orangenbutter:

1 Orange	1 Zweig Thymian	100 g weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trockentupfen, in Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten mit wenig Öl anbraten. Für ca. 20 Minuten bei ca. 120 Grad im Ofen garen. Danach mit Wildgewürz würzen.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie putzen, in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond und ca. 100 ml Wasser weich kochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln sowie Sellerie ausdampfen lassen. Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Sellerie durch eine Kartoffelpresse drücken, mit warmer Sahne und Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Champignons:

Champignons putzen, Stiele entfernen, vierteln und in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anbraten. Butter hinzugeben, aufschäumen lassen und mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren lassen. Mit ca. 100 ml Balsamico ablöschen und etwas Gemüsefond angießen, kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und zu den Pilzen geben. Mit 50 ml Balsamico und 1 EL braunem Zucker süßsauer abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz nachwürzen.

Für die Orangenbutter:

Orange unter heißem Wasser abwaschen und Schale abreiben. Orangenabrieb mit der weichen Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter die Butter rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Papra am 19. November 2018

Reh-Medaillons, mit Haselnuss-Kruste, Brokkoli-Karotten

Für zwei Personen

Für das Reh:

6 Rehmedaillons à 150 g	100 g gehackte Haselnüsse	1 Ei
50 g Paniermehl	1 EL Honig	2 EL Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Reduktion:

2 EL Preiselbeermarmelade	3 Schalotten	125 ml Portwein
50 g Butter	Chilisalz	

Für das Gemüse:

1 Brokkoli	3 große Karotten	2 EL Mandelblättchen
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Chili, Salz

Für die Kartoffeln:

3 große Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz		

Für das Reh:

Die Rehmedaillons waschen und von eventuellen Sehnen befreien. Fleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.

Ei trennen. Butter mit Eigelb, Paniermehl, gehackten Haselnüssen, Honig und Salz vermengen. Masse auf das Reh streichen und mit einem Flambierer bearbeiten.

Für die Reduktion:

Schalotten abziehen, kleinwürfeln und in Butter anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Preiselbeermarmelade dazugeben und mit Chilisalz abschmecken.

Für das Gemüse:

Karotten schälen und in ca. 0,5 Zentimeter dicke Rauten schneiden.

Brokkoli waschen und vom Strunk befreien. Zusammen ca. 5 Minuten blanchieren. In einem Sieb abgießen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Brokkoli und Karotten darin schwenken. Mit Chili, Salz und Muskat würzen. Mandelblättchen in einer weiteren Pfanne rösten und über das Brokkoli-Karotten-Gemüse geben.

Für die Kartoffeln:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kartoffeln schälen und mit einem runden Ausstecher kleine Nüsschen ausstechen. Diese in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Kartoffeln kurz in Butter schwenken, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 07. November 2019

Reh-Medaillons, Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Rehmedaillons, à 60 g	4 Wacholderbeeren	1 Thymianzweig
1 TL Pimentkörner	1 EL schwarze Pfefferkörner	1 Orange
100 g Butter	Öl	Salz

Für das Chutney:

200 g frische Preiselbeeren	1 Limette	1 Orangen
1 große Bananenschalotte	50 g Walnusskerne	100 g brauner Zucker
10 g Ingwerknolle	1 TL Senfkörner	50 ml roter Portwein
50 ml Rotwein	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Gremolata:

2 Bund Petersilie	3 Knoblauchzehen	100 g Butter
75 g Panko	20 g gemahlene Mandeln	1 Zitrone
1 TL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Pilzrahm:

200 g braune kleine Champignons	2 Schalotten	20 g getrocknete Pilze
100 ml Wildfond	100 ml Crème Double	100 ml Weißwein
1 EL Speisestärke	1 Zweig Thymian	1 TL Tomatenmark
1 Msp. Edelsüßpaprika	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

2 Petersilienwurzeln	Fritteuseöl	Salz
----------------------	-------------	------

Für das Fleisch:

Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Rehmedaillons mit Salz würzen. In ca. 1 TL Öl in einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Herausnehmen und auf den Gitterrost im Ofen legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Dann Orangen halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Aus der Butter in einer Pfanne Nussbutter herstellen. Eventuell entstandene Molke abschöpfen. Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner und Piment in einem Mörser zerstoßen und mit etwas Orangensaft und Abrieb in die Nussbutter geben. Reh kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Nussbutter schwenken.

Für das Chutney:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Butter glasig anschwitzen, braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Preiselbeeren in das Karamell geben. Ca. 1 TL Orangen und Limettenschalenabrieb abreiben, dann Früchte halbieren und den Saft von je einer Hälfte auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Preiselbeeren mit Portwein, Rotwein und Orangensaft aufgießen und das Chutney ca. 10 Minuten einkochen lassen. Limetten- und Orangenzenen der Limette und Orange, geriebenen Ingwer, Senfkörnern zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals einreduzieren lassen. Walnüsse hacken, in einer Pfanne anrösten und kurz vor dem Servieren unter das Chutney heben.

Für die Gremolata:

Petersilie in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen, dann in reichlich Butter anschwitzen, Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 1 TL Zitronensaft auspressen. Blanchierte Petersilie abgießen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung, sowie Zitronensaft und Abrieb, 1 TL Olivenöl in eine Moulinette geben und mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Pilzrahm:

Getrocknete Pilze in 50 ml heißem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und klein schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Kleine braune Champignons putzen und anschließend in Butter anschwitzen. Herausnehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne Schalotten anschwitzen mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Eingeweichte Pilze abgießen, fein hacken und zusammen mit dem Tomatenmark zu den Schalotten geben. Ca. 3 Minuten anbraten. Stärke mit 1 EL Wasser glattrühren, mit dem Weißwein zugießen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Fond und Crème Double unterrühren. Thymianzweig zugeben und mitkochen. Champignons wieder zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chips:

Von der Petersilienwurzel mit einem Sparschäler dünne Scheiben abschälen. In heißem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Trocken tupfen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Rehmedaillons mit Pilzrahm, Preiselbeer-Chutney, Gremolata und Petersilienwurzel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 01. November 2017

Reh-Medaillons, Portwein-Soße, Sellerie-Püree, Bohnen

Für zwei Personen

Für das Reh:

300 g ausgelöster Rehrücken	2 Zweige Thymian	3 Wacholderbeeren
1 EL Butter	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

250 ml Wildfond	60 ml Portwein	1 Schalotte
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 TL Lebkuchenbrösel
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	50 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

1 Knolle Sellerie	1 mittelgroße Kartoffel	50 ml Milch
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

200 g grüne Prinzess-Bohnen	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	80 g Speck am Stück
15 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Reh:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons portionieren. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Wacholderbeeren andrücken.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen. Rehmedaillons mit Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch pro Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt ruhen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fond und zwei Drittel des Portweins in einen Topf geben und bei starker Hitze erwärmen. Schalotten, Lorbeer, Lebkuchenbrösel und Thymian einrühren. Für ca. 10 Minuten kochen lassen, bis Flüssigkeit sich um die Hälfte reduziert hat. Sauce durch Sieb gießen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneebesen nach und nach kalte Butter einrühren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Mit Salz, Pfeffer und restlichen Portwein abschmecken.

Für das Püree:

Sellerie und Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Abgießen und in Topf geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Milch erhitzen und zusammen mit der Butter zum Sellerie geben. Mit Stabmixer fein pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnen:

Bohnen in Salzwasser für ca. 4 Minuten kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Speck in Würfel schneiden und in Pfanne ohne Fett knusprig braten. Aus Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bohnen in Pfanne mit dem Fett vom Speck geben. Butter hinzufügen und Knoblauch hineinpresse. Bohnen gleichmäßig anbraten und gelegentlich die Pfanne schwenken. Nach ca. 7 Minuten Speck hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Victoria Rechberg am 29. Oktober 2018

Reh-Medaillons, Speckmantel, Steinpilz-Soße, Stampf

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

350 g ausgelöster Rehrücken	100 g dünne Scheiben Schinken	Öl
1 EL Koriandersamen	1 TL Piment	4 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

50 g Steinpilze	75 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
1 Lorbeerblatt	2 EL Wildpreiselbeerkonfitüre	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

150 g mehlig. Kartoffeln	100 g vorgek. Maronen	25 g ganze Haselnüsse
100 ml Milch	10 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Wipferlhonig:

1 kleines Einweckglas	100 g Fichtentriebe	200 g Zucker
-----------------------	---------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 EL Wipferlhonig	1 Zweig Rosmarin	
-------------------	------------------	--

Für die Rehmedaillons:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken abspülen und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Schwarzwälder-Schinken um ein Medaillon wickeln.

Koriander, Wacholderbeeren und Piment im Mörser grob zerstoßen.

Die Medaillons beidseitig mit den gemörserten Gewürzen einreiben.

In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und das Fleisch kurz rundum anbraten. Medaillons aus der Pfanne nehmen und auf dem Backgitter auf mittlerer Schiene etwa 15 bis 20 Minuten sanft fertig garen.

Für die Sauce:

Steinpilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Im Bratenrückstand der Medaillons kurz und scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Mit dem Wildfond aufgießen und das Lorbeerblatt dazugeben. Sauce bei kleiner Hitze etwas reduzieren lassen.

Wildpreiselbeerkonfitüre einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffel-Maronenstampf:

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Haselnüsse im Mixer nicht zu fein hacken und ein paar ganze Nüsse zur Seite stellen. Maronen ebenfalls im Mixer zerkleinern.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Maronen-Nuss-Mischung mit der Milch und der Butter pürieren.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Maronen-Nuss-Püree unter die gestampften Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wipferlhonig:

Die Fichtentriebe abbrausen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. In ein Einweckglas eine Schicht von den hellgrünen und weichen Fichtentrieben füllen. (Keinesfalls Tannentriebe nehmen oder schon dunklere Enden der Fichten!). Darauf eine Schicht Zucker geben, so dass die Fichtentriebe zugedeckt sind. Dann wieder Wipferl, Zucker, Wipferl usw. Die letzte Schicht muss immer der Zucker sein.

Das Glas verschließen und an einen warmen und sonnigen Ort stellen. Der 'Honig' ist nach einigen Wochen fertig, wenn der ganze Zucker geschmolzen ist und sich ein Sirup gebildet hat. Diese Masse durch ein grobes Sieb sieben und in ein Honiggefäß träufeln lassen. Der Wipferlhonig schmeckt aromatisch und ist sehr gesund bei Halsschmerzen, Husten und Heiserkeit.

Für die Garnitur:

Die fertigen Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Auf einem vorgewärmten Teller mit dem Kartoffel-Maronen-Stampf anrichten und mit der Sauce rundum garnieren. Den Wipferlhonig mit dem Rosmarin vermengen und das Fleisch damit bestreichen.

Vera Lindebner am 17. Oktober 2018

Reh-Rücken im Kräuter-Pfannkuchen, Pilzfarce, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für den Kräuterpfannkuchen:

2 Eier (M)	150 ml Milch	65 g Mehl
6 Zweige glatte Petersilie	6 Zweige Thymian	½ Bund Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter	Salz	

Für die Pilzfarce:

100 g braune Champignons	1 Schalotte	50 ml Koch-Sahne
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Cumberland:

100 g Preiselbeermarmelade	1 Schalotte	1 Orange
3 EL halbtrockener Rotwein	2 EL Portwein	2 TL scharfer Senf
Salz		

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	2 EL Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Haselnussblätter	1 EL getrocknete Cranberries	
-----------------------	------------------------------	--

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben.

Rehrücken von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz würzen und warmhalten.

Für den Kräuterpfannkuchen:

Petersilie, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ein Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Milch, flüssige Butter und Eier mit dem Handmixer aufschlagen. Kräuter hinzufügen und kurz verrühren. Mit Salz abschmecken. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und vier Pfannkuchen ausbacken.

Für die Pilzfarce:

Champignons putzen und grob würfeln. Schalotte abziehen, fein würfeln und mit den Champignons in Butter kräftig anbraten. In einem Mixer die Pilz-Zwiebel-Masse fein pürieren. Soviel Sahne zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen auf einem großen Brett auslegen und die Pilzfarce darauf verteilen. Rehrücken in die Mitte legen und mit dem Pfannkuchen einschlagen. Überstehende Enden abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für acht bis zehn Minuten im warmen Ofen garen.

Für die Cumberland:

Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden. Orange waschen und trockenreiben. Von der Orangen die Schale fein abraspeln. Orange halbieren und Saft auspressen.

Wein und Orangensaft mit Schalotten und Orangenzenen in einem Topf kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Marmelade, Senf und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen.

Strunk vom Rosenkohl abschneiden und die äußeren Blätter abzupfen.

Rosenkohlblätter für 3-4 Minuten ins kochende Wasser geben und anschließend auf Eiswasser blanchieren, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

Haselnussblätter in einer Pfanne rösten. Zusammen mit den Cranberries über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018

Reh-Rücken im Ton-Mantel mit Blutwurst-Kartoffelsotto

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken à 200 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zehe Knoblauch	300 g Natur-Ton	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelsotto:

4 festk. Kartoffeln	150 g Blutwurst	1 kleine Zwiebel
200 ml trockener Weißwein	30 g Butter	30 g Parmesan
50 ml Sahne	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken im Tonmantel:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Das Rehfilet mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken wedeln und abzupfen. Den Ton dünn ausrollen und mit Backpapier belegen. Darauf die Kräuter und den Knoblauch verteilen. Das Rehfilet auf das Kräuterbett setzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. So Zusammenrollen dass ein geschlossenes Tonrohr entsteht. Diese Rolle im Ofen 12 Minuten backen.

Für das Blutwurst-Kartoffelsotto:

Die Kartoffeln in 5x5 mm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit der Blutwurst in feine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit der Butter in einer Pfanne anbraten, Sahne und Zwiebel hinzugeben und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Parmesan reiben und dazugeben. Die Blutwurstwürfel unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Tonmantel etwas anschlagen oder anbrechen und mit dem Blutwurst-Kartoffelsotto auf einem länglichen Teller anrichten und servieren.

Daniel Bázol am 27. April 2017

Reh-Rücken im Tramezzini-Pistazien-Mantel mit Schalotten

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

$\frac{1}{2}$ ausgelöster Rehrücken à 400 g	150 g Kalbsbrät	3 Scheiben Tramezzini
50 g Pistazienkerne	4 EL Sahne	1 Zweig Rosmarin
3 EL Butter	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Schalotten:

200 g Schalotten	150 ml trockener Rotwein	150 ml Portwein
150 ml Wildfond	2 EL Rohrzucker	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 Knolle Sellerie	80 g Sahne	80 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken zwei Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten. Das Tramezzini mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und fein hacken.

Aus Sahne, Pistazien, Rosmarin und Kalbsbrät eine cremige Farce anrühren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce dünn auf dem Brot verteilen, das Fleisch daraufsetzen und zusammenrollen. In der Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Im Ofen etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Für die Schalotten:

Die Schalotten abziehen, vierteln und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Den Zucker hineinstreuen und karamellisieren lassen. Schalotten mit Rotwein und Portwein ablöschen, Wildfond angießen und Rosmarinzweige hinzugeben.

Die Schalotten auf kleiner Stufe köcheln und kräftig reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Den Sellerie sorgfältig schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Wasser weichkochen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Den Sellerie abgießen, ausdampfen und mit einem Stabmixer pürieren. Butter und Sahne hinzugeben und mit Petersilie, Zimt und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benedikt Sollinger am 01. Oktober 2018

Reh-Rücken mit Camembert und Cranberry-Chutney

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgel. Rehrücken	$\frac{1}{2}$ EL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ EL Pimentkörner
2 EL Rapsöl	1 TL Majoran	Salz, Pfeffer

Für den Camembert:

3 Mini-Camemberts

Für das Cranberry-Chutney:

100 g frische Cranberrys	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 EL Rapsöl
1 EL flüssigen Honig	100 ml Apfelsaft	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Koriandersamen, Pimentkörner, Majoran und Pfeffer in einer kleinen Pfanne anrösten. Anschließend mit dem Mörser zerkleinern. Den Rehrücken mit Salz und den zerkleinerten Gewürzen einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten. In eine ofenfeste Form legen und ca. 8 Minuten im Ofen garen.

Für den Camembert:

Mini-Camemberts in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und parallel zum Rehrücken flüssig backen.

Für das Cranberry-Chutney:

Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Cranberrys dazu geben und mit Honig süßen. 80 ml Apfelsaft hinzu geben und köcheln bis die Cranberrys leicht aufplatzen. Stärke mit den restlichen 20 ml Saft verrühren und hinzugeben. Ca. 2 Min. köcheln und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Rehrücken mit gebackenem Camembert und Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hoffmann am 28. November 2017

Reh-Rücken mit Erdnuss-Soße, Polenta und Trauben

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

4 Rehmedaillons à ca. 80 g	2 Zweige Thymian	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

200 ml Gemüsefond	50 g naturbelassene Erdnussbutter	2 EL helle Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 Prise Piment-d'Espelette		

Für die Polenta:

50 g Instant-Polenta	250 ml Milch	125 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Weintrauben:

50 g kernlose weiße Weintrauben	50 g geröstete Erdnüsse	2 EL Butter
---------------------------------	-------------------------	-------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Medaillons waschen, trockentupfen und mit dem Handballen etwas flach drücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch zusammen mit Thymian bei mittlerer Hitze in etwas Öl leicht anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Medaillons in die Sauce geben und erhitzen (Sauce nicht kochen lassen!), wieder herausnehmen, halbieren und Scheiben mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern mit Weintrauben und Polenta anrichten.

Für die Sauce:

Fond in einer Pfanne erwärmen und mit Speisestärke (in etwas kaltem Wasser glattgerührt) versetzen. Ingwer schälen und reiben. Erdnussbutter dazu geben und mit heller Sojasauce, Sesamöl, fein geriebenem Ingwer und eine Prise mildem Chilipulver würzen. Ein bis zwei Minuten ziehen lassen, abschmecken.

Für die Polenta:

250 ml Wasser und Milch mischen und in einem Topf erhitzen, Polenta einrühren. Mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weintrauben:

Weintrauben waschen, halbieren und in etwas Butter erwärmen. Erdnüsse grob hacken und darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 29. November 2018

Reh-Rücken mit Holunder-Aromen, Wildjus und Rote Bete

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken	2 Knoblauchzehen	Pflanzenöl
1 Bund Thymian	getrock. Holunderblüten	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete mit Grün	4 Knollen vorgeg. Rote Bete	600 ml Rote Bete Saft
1-2 mehligk. Kartoffel	300 ml Sahne	4 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 ml Wildfond
100 ml Holunderbeerensaft (100%)	1 EL Puderzucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Rote Bete Kristalle	100 g Schmand	2 EL scharfer Meerrettich
3 TL Holunderbeerengelee	50 ml Holunderblütensirup	

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Reh mit Salz und Pfeffer würzen und bei großer Hitze scharf in der Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Nach dem ersten Wenden, die Hitze vom Herd nehmen und nach ca. 1 Minute die Butter, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren zugeben. Im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 48 Grad fertig garen. Vor dem Servieren 1 Minute ruhen lassen. Fleisch auf einer Seite in den Holunderblüten wälzen.

Für die Rote Bete:

Wasser mit Salz aufsetzen. Kartoffel darin kochen. Die bereits gekochte Rote Bete in Stücke schneiden. In etwas Sahne und Milch aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und je nach Konsistenz etwas pürierte gekochte Kartoffel zugeben und mit Butter, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die frische Rote Beete in kleine Stücke schneiden und in Rote-Beete-Saft weich dünsten.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In der Pfanne für das Fleisch etwas Puderzucker karamellisieren lassen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Mit dem Wildfonds und dem Holundersaft ablöschen und den Jus einreduzieren. Vor dem Servieren etwas kalte Butter für die Bindung einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Schmand mit dem Meerrettich mischen und in kleinen Mengen auf den Teller geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 13. November 2019

Reh-Rücken mit Morchel-Rahm-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel., pariert. Reh-Rückenfilet 2 TL Wacholderbeeren 2 EL Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für die Morchelrahmsauce:

20 g getrock. Morcheln 1 kleine Schalotte 1 Zitrone
30 g Butter 50 ml Weißwein 100 ml Vollmilch
150 ml Sahne 2 EL Crème fraîche Salz, Pfeffer

Für die schwäbischen Spätzle:

200 g Instantmehl 2 Eier 2 EL Butter
1 Muskatnuss 1 Prise Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken.

Rehrückenfilet mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Das Rehrückenfilet darin bei mittlerer bis großer Hitze pro Seite je 2 Minuten braten. Danach in die vorgeheizte Form geben und im Backofen noch 5 Minuten fertig garen.

Für die Morchelrahmsauce:

Morcheln einweichen und putzen. 50 ml Sahne schlagen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Schalotten abziehen und in etwas Butter anschwitzen. Wein angießen und auf etwa 5 EL reduzieren. Milch und dem Rest Sahne zugeben und cremig einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die eingeweichten Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Für die schwäbischen Spätzle:

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und stark salzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem luftigen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Auf einem Holzbrett aufstreichen und mit einem Messer in das kochende Salzwasser fein schaben.

Wenn die Spätzle nach oben steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren in Butter, Salz und Muskat schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helmut Schültke am 29. August 2019

Reh-Rücken mit Pilz-Ragout und Cranberry-Kompott

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken

1 Zweig Schnittlauch

1 Zweig Rosmarin

Salz

1 Zweig Thymian

Pfeffer

Für das Pilzragout:

500 g gemischte Pilze

200 ml Sahne

15 g rosa Pfefferbeeren

1 Zwiebel

100 ml Schwarzbier

Salz

1 Knoblauchzehe

250 ml Wildfond

Pfeffer

Für das Cranberry-Kompott:

100 g TK Cranberries

2 EL flüssiger Honig

Für den Rehrücken:

Den Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Reh waschen, trockentupfen und salzen. Kurz vor dem Servieren 2-3 Minuten zusammen mit dem Rosmarin und Thymian von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Gericht streuen.

Spekulatius zerbröseln und über das Fleisch streuen. Dadurch wird das Gericht schön weihnachtlich und knusprig.

Für das Pilzragout:

Pilze putzen und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken, in die Pfanne geben und etwas anbrennen lassen. Mit Schwarzbier ablöschen und zusammen mit dem Wildfond einkochen lassen. Am Ende Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Pfefferbeeren garnieren.

Für das Cranberry-Kompott:

Honig in einem Topf braun werden lassen. Cranberries dazu geben und mit etwas Wasser ablöschen. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019

Reh-Rücken mit Pilzrahm, Kürbis-Püree, Kräuter-Schaum

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken	6 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis	300 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Pilzrahm:

300 g kleine weiße Champions	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne	150 ml Wildfond	2 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Schmand	5 Zweige glatte Petersilie	1 TL Speisestärke
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Kräuterschaum:

6 Zweige Thymian	6 Zweige glatte Petersilie	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Lezithin	Öl	Chilisalz
Pfeffer		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Fleisch in einer Pfanne mit Öl und Thymian von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch in den Backofen geben und garen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Kürbispüree:

Kürbis putzen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. In Gemüsefond weich kochen. Gemüsefond abgießen, sobald der Kürbis gar ist. Mit Sahne und Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Pilzrahm:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und mit Knoblauch, Schalotte und Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Essig ablöschen, dann Fond und Sahne hinzugeben und einköcheln lassen. Schmand unterrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zum Pilz-Rahm geben. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zum Schluss unter den Pilz-Rahm geben.

Für den Kräuterschaum:

Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen. Kräuter dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen. Dann Sahne hinzugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Sauce mit Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Lezithin schaumig mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 07. Februar 2019

Reh-Rücken mit Rosmarin-Kartoffeln und Baby-Möhren

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ca. 500 g	3 EL Butter	5 Wacholderbeeren
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Orange (Schale)	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
200 ml Wildfond	200 ml Rotwein	50 g Butter
2 Lorbeerblätter	5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren
1 Zimtstange		

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	5 TL Olivenöl
2 TL Meersalz		

Für die Babymöhren:

200 g Babymöhren	1 Orange (Saft, Abrieb)	1 TL Puderzucker
1 EL Butter	Salz	

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Backofen fertigbaren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zugeben und den Rehrücken darin schwenken.

Für die Sauce:

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, Tomatenmark zugeben mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Schale der Orange entfernen und in einen Teebeutel geben. Wacholderbeeren und Piment mörsern und mit dem Lorbeerblatt und der Zimtstange ebenfalls zugeben und mitkochen lassen. Wildfond zugeben und weiter köcheln lassen. Zum Schluss die Sauce mit einem Stück Butter abbinden und den Teebeutel herausnehmen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Einen Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit Küchenrolle abtrocknen und in die Schüssel geben und alles gut durchmengen. Alles auf ein Backblech geben und ca. 25 Minuten im Ofen backen. zum Schluss alles auf Küchenrolle abtropfen lassen

Für die Babymöhren:

Babymöhren putzen. Butter in einer Pfanne auslassen und Möhren darin schwenken. Puderzucker zugeben und Babymöhren karamellisieren.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft in die Pfanne geben und etwas Abrieb von der Schale zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 14. Mai 2018

Reh-Rücken mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Nockerln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrückenfilet, 400 g	3 Rehknochen	30 g Zartbitter-Schokolade
50 g kalte Butter	300 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond
3 EL Preiselbeer-Konfitüre	3 EL Schattenmorellen	1 TL Maisstärke
4 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin	2 Lorbeer Blätter
4 Wacholderbeeren	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Nockerln:

250 g Mehl	1 Ei	1 Eigelb
125 ml Milch	2 EL Butter	2 Stiele Salbei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Nektarinen:

2 Nektarinen	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Butter
--------------	-----------------------------	-------------

Für das Fleisch in Rotweinsauce:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken mit den Knochen darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Gitterrost legen und ca. 25 Minuten weiter garen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen, Kräuter, Lorbeer Blätter und Wacholderbeeren zugeben und ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Maisstärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Preiselbeer-Konfitüre, Schattenmorellen, glatt gerührte Stärke und Schokolade zugeben, in die Sauce einrühren und nochmals kurz aufkochen. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Kalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce sollte nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nockerln:

Mehl, Ei, Milch und Eidotter zu einem geschmeidigen Teig anrühren. Mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und Pfeffer würzen. In einem großen Top ausreichend Salzwasser erhitzen und die Nockerln einzeln von einem Holzbrett in das siedende Wasser schaben. Salbei abbrausen, trockenwedeln. Abschöpfen und in einer Pfanne mit der geschmolzenen Butter und dem Salbei goldbraun braten.

Für die Nektarinen:

Nektarinen waschen, halbieren, Stein entfernen und die Hälften in gleich große Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Nektarinenscheiben darin ca. 1 Minute schwenken. Pfeffer in einem Mörser zermahlen, drüberstreuen.

Gebratener Rehrücken mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Nockerln und Pfeffer-Nektarinen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Mosinzer am 01. November 2017

Reh-Rücken mit Schwarzwurzel-Püree und Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 200 g	4 Knoblauchzehen	5 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Schwarzwurzelpüree:

200 g Schwarzwurzeln	150 ml Sahne	200 ml Wildfond
100 g Butter	Olivenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Preiselbeersauce:

1 Schalotte	150 ml Portwein	200 ml Wildfond
1 unbehandelte Orange	300 g Wildpreiselbeeren	80 ml Sahne
100 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen. Rosmarin abbrausen und trocken wedeln.

Rehrücken waschen, trocken tupfen, falls noch vorhanden die Silberhaut entfernen, etwas pfeffern und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, so dass eine schöne Kruste entsteht. Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Rehrücken anschließend in den Ofen geben. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur des Rehrückens überwachen. Wenn diese 54-55 Grad beträgt, ist das Fleisch rosa gebraten und kann aus dem Ofen geholt werden. Abschließend Rehrücken ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden.

Für das Schwarzwurzelpüree:

Schwarzwurzeln schälen und klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schwarzwurzel darin anbraten. Mit Sahne und 100 ml Wildfond ablöschen und weich kochen. Wenn die Schwarzwurzel weich ist, mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Püree durch einen Sieb geben, so wird das Püree noch cremiger und feiner. Etwas Butter untermischen und einen weiteren Schuss Wildfond noch dazugeben. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter kochen lassen.

Für die Preiselbeersauce:

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter in der Pfanne glasig andünsten. Wildpreiselbeeren dazu geben und mit Portwein und Wildfond ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazu geben, das Ganze pürieren und die Sauce mit etwas Butter monieren. Orange halbieren und auspressen. Sauce mit Salz, Orangensaft und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen.

Schwarzwurzelpüree auf Teller anrichten. Rehrücken darauf geben und mit der Sauce garnieren. Ein kleines Schälchen mit zusätzlicher Sauce dazu stellen.

Vanessa Sudler am 28. März 2019

Reh-Rücken mit Spätzle, Kräuterseitlinge, Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 100 ml Mineralwasser 2 Eier
1 Muskatnuss 2 EL Butter 1 TL Salz

Für die Sauce:

2 cl Cognac 1 Zwiebel 250 ml Wildfond
200 g saure Sahne 200 g Schmand 1 EL kalte Butter
1 TL Ingwersauce 1 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner
Salz Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge 100 ml Gemüfefond 1 TL Ingwersauce
1 Zweig Petersilie 1 EL Essig Butter, Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken rundherum anbraten, salzen, pfeffern und für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren.

Den Rehrücken ganz zum Schluss noch eine Minute im Ofen grillen und herausnehmen.

Für die Spätzle:

Das Spätzlemehl mit Salz und geriebener Muskatnuss vermischen und mit Mineralwasser und den Eiern zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Anschließend in reichlich kochendes Salzwasser schaben und gar ziehen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Spätzle zum Schluss noch einmal darin schwenken.

Für die Sauce:

Den Bratenansatz des Rehrückens mit Cognac in der Pfanne lösen. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden, dazugeben und anrösten. Das Ganze mit Wildfond ablöschen, Schmand und Sahne mit dem Schneebesen einrühren, die Pfefferkörner dazugeben und mit Ingwersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend mit der kalten Butter abbinden.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit ein wenig Butter erhitzen und die Pilze darin anrösten. Nach und nach Gemüfefond dazugeben und mit der Ingwersauce, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Petersilie hacken und abschließend noch dazugeben.

Den Rehrücken mit Spätzle, Kräuterseitlingen und Sahne-Pfeffer-Cognac- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 06. März 2017

Reh-Rücken mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 parierter Rehrücken à 400 g	3 Knoblauchzehen	200 ml Rehfond
50 g kalte Butterwürfel	$\frac{1}{4}$ TL Stärke	2 TL Wildgewürz
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Schalotten	100 ml Gemüsefond
50 g Schmand	neutrales Pflanzenöl	Salz

Für den Stampf:

4 Kartoffeln	150g Sellerie	100 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	50 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss		

Für die Garnitur:

75 g gemischte Pilze	1 EL Butter
----------------------	-------------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Wildgewürz und Salz rundum würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und den Rehrücken mit den Kräutern und angedrückten Knoblauchzehen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Rehrücken in den Ofen geben und den Bratensatz mit Butter lösen und Rehfond aufgießen. Auf etwa 1/3 reduzieren, Butter einrühren und mit in Wasser angerührter Speisestärke aufmontieren.

Für den Spitzkohl:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Spitzkohl waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohl in die Pfanne geben und 2 Minuten mitrösten. Gemüsefond angießen und den Spitzkohl ca. 8 Minuten bissfest garen. Das Gemüse mit Schmand und Salz abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Gemüsefond, 100 ml Wasser und dem Lorbeerblatt gar kochen. Sahne und Butter in einem weiteren Topf mit etwas Muskatnuss erhitzen. Kartoffeln abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die heiße Sahne über die Kartoffeln geben und stampfen. Etwas Kartoffelwasser angießen.

Für die Garnitur:

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter etwa 3 Minuten rösch anbraten. Den Rehrücken mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Stampf auf Tellern anrichten, mit den Pilzen garnieren und servieren.

Michael Michaelis am 02. März 2017

Reh-Rücken, Birnen-Chutney, Pilze, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 400 g	4 Sch. luftgetr. Schinken	2 TL Wildgewürz
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	250 ml Gemüsefond	1 TL kalte Butter
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pilz-Plätzchen:

100 g Steinpilze	100 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb	1 TL Trüffelöl	30 g gemahlene Walnusskerne
30 g gehackte Haselnüsse	30 g gemahlene Macadamia	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

100 g Preiselbeeren	1 Williamsbirne	1 Knolle Ingwer à 2 cm
3 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken

Für die Garnitur:

10 kleine Pfifferlinge	1 EL Butter
------------------------	-------------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Den Rehrücken waschen, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne mit anbraten.

Das Reh im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten rosa fertig garen. Den Speck aus der Pfanne nehmen, die Bratbutter mit Wildgewürz verrühren und über das Fleisch im Ofen geben.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Öl den Rosenkohl kräftig anbraten, den Gemüsefond angießen und den Rosenkohl darin etwa 15 Minuten schmoren.

Den Rosenkohl in einer Moulinette mit Butter, Muskat und Salz cremig mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilz-Plätzchen:

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln. Die Schalotte abziehen, halbieren und grob würfeln. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Nüsse mit Trüffelöl, Pilzen, Schalotte und Zitronenabrieb in einer Moulinette kräftig mixen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und je 1 $\frac{1}{2}$ EL der Masse leicht plattiert ausbacken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen.

Für das Chutney:

Die Birne schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Preiselbeeren waschen. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren, Nelken, Zimt, Preiselbeeren und Birne dazugeben und anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und langsam schmoren lassen.

Für die Garnitur:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Pfifferlinge kräftig mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 04. Oktober 2018

Reh-Rücken, Cranberry-Soße, Kartoffel-Stampf, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

350 g Rehrücken	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberry-Sauce:

125 g frische Cranberrys	2 Feigen	1 Schalotte
150 ml Cranberry-Saft	200 ml Wildfond	100 ml Rotwein
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	1 EL Belgischer Sirup	20 g Zucker
2 EL neutrales Öl	Salz	

Für den Süßkartoffel-Stampf:

500 g Süßkartoffeln	2 EL Butter	150 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Apfel-Sauerkraut:

400 ml Sauerkraut	150 g Speckwürfel	1 Lauchzwiebel
1 süßer Apfel	75 ml Apfelsaft	2 Zweige glatte Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Süßkartoffel	2 Feigen	1 EL Butter
Öl	1 EL Brauner Zucker	Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken waschen und trocken tupfen. Thymianzweig abbrausen, trocken wedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken scharf von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Rehrücken in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. Die benutzte Pfanne aufbewahren. Den Rehrücken nach dem Backen für 5 Minuten, in eine Alufolie gewickelt, ruhen lassen.

Für die Cranberry-Sauce:

Cranberrys abbrausen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Cranberrys, 100 ml Wasser, Cranberry-Saft, braunen Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und offen bei schwacher Hitze 15 Minuten einkochen.

Die Pfanne, in der das Fleisch abgebraten wurde, wieder auf den Herd stellen und Tomatenmark in den Bratensatz rühren. Die Pfanne mit Wildfond und Rotwein ablöschen und die Cranberry-Mischung aus dem Topf hinzugeben. Sirup unterrühren. Die Sauce bei starker Hitze 5 Minuten reduzieren lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen und die Süßkartoffelwürfel darin 15 Minuten kochen. Anschließend die Süßkartoffeln zerstampfen und mit Butter und Milch verrühren. Den Süßkartoffel-Stampf abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Apfel-Sauerkraut:

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Öl in einem Topf erwärmen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Sauerkraut und Apfelsaft in den Topf geben und 10 Minuten schmoren. Den Apfel grob reiben und in den Topf geben. Das Apfel-Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3 Minuten weiterschmoren lassen. Die Speckwürfel in einer weiteren Pfanne knusprig anbraten und unter das Sauerkraut mischen.

Für die Garnitur:

Feigen abrausen, trocken tupfen, am Strunk gerade abschneiden und halbieren. Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und braunen Zucker gleichmäßig hineinstreuen.

Temperatur erhöhen und Feigen mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und Feigen von beiden Seiten karamellisieren.

Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl knusprig ausbraten. Mit Salz würzen.

Rehrücken mit Cranberry-Sauce, Süßkartoffel-Stampf und Apfel- Sauerkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schumacher am 27. Dezember 2017

Reh-Rücken, Nuss-Kruste, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Süßkartoffelstampf:

500 g Süßkartoffeln 2 EL Butter Rotweinessig
Salz Pfeffer

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für die Wasabi-Nuss-Kruste:

50 g Erdnüsse ½ EL Wasabi-Paste 100 g Butter
2 Eier 20 ml Sahne 250 g Paniermehl
Salz Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl 3 cm Knolle Ingwer gemahlene Kardamom
Sesamöl Salz Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Backblech auf unterer Schiene mit 1 cm Wasser befüllen. Blech mit Kartoffelwürfel auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter hinzugeben und cremig stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten scharf anbraten und auf einem Ofengitter ca. 12 Minuten garen.

Für die Wasabi-Nuss-Kruste:

Die Erdnüssen klein hacken. Butter schaumig rühren. Erdnüsse Wasabi- Paste, Paniermehl, Sahne und Eier zur Butter geben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und Wasabi-Nuss-Masse auf das Fleisch streichen. Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen und Fleisch goldbraun gratinieren.

Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl zusammen mit Ingwer darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Kardamon abschmecken.

Den Rehrücken mit Wasabi-Nuss-Kruste auf Tellern anrichten, Ingwer- Kardamon-Spitzkohl und Süßkartoffelstampf platzieren und servieren.

Kai Schwarz am 11. Dezember 2017

Reh-Rücken, Pfeffer-Sahne-Cognac-Soße, Pilze und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken 2 Zweige Rosmarin 2 Zweige Thymian
Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 EL grüne Pfefferkörner 200 g Schmand
200 g Sahne 1 EL kalte Butter 250 ml Wildfond
2 cl Cognac 1 TL süße Chilisaucе Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge 100 ml Gemüsefond 1 TL süße Chilisaucе
1 EL Brantweinessig 2 Zweige glatte Petersilie Öl, Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 2 Eier 2 EL Butter
100 ml Mineralwasser Muskatnuss Salz

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 85 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Bratenansatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Kräuterzweigen im vorgeheizten Backofen rosa fertig garen. Kurz vor dem Anrichten den Backofen noch eine Minute auf Grillfunktion stellen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem Bratenansatz vom Fleisch anschwitzen. Mit Cognac ablöschen, dann Wildfond angießen, Pfefferkörner dazugeben und schließlich Schmand und Sahne einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Chilisaucе abschmecken und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter einmontieren.

Für die Pilze:

Pilze putzen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze von beiden Seiten anrösten und schließlich Gemüsefond angießen. Chilisaucе und Essig einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

Für die Spätzle:

Spätzlemehl mit 1 Teelöffel Salz mischen. Mit Mineralwasser und Eiern zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Muskatnuss abschmecken und zugedeckt für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig erneut aufschlagen und in reichlich kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle oben schwimmen, einmal aufkochen lassen und dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle darin goldgelb anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Weber am 29. Oktober 2019

Reh-Rücken, Pfeffermantel, Schokoladen-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 parierter Rehrücken à 300 g	1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren
1 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL schwarze Leinsamen	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	Olivenöl	Meersalz

Für die Schokoladensauce:

200 ml Wildfond	2 EL Rotwein	1 kleines Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	30 g Edelbitterschokolade (77%)	1 TL kalte Butter

Für die Schwarzwurzeln:

120 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone, der Saft	50 ml Milch
1 ½ EL Crème-fraîche	½ EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für die Kartoffelklöße:

500 g Kartoffeln	½ Ei	125 g Mehl
½ EL feines Salz		

Für den Rehrücken:

Pfefferkörner und Leinsamen in einem Mörser fein stoßen. Den Rehrücken von Sehnen, Haut und Fett befreien.

Das Fleisch mit Olivenöl einreiben, leicht salzen und in der PfefferLeinsam-Mischung wälzen. Fleisch in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einrollen. Enden wie einen Bonbon gut verschließen.

In 85 Grad heißem Wasser ca. 10 Minuten garen und herausnehmen. Die Kerntemperatur sollte bei 50 Grad liegen. An warmer Stelle neben dem Herd 5 Minuten ziehen lassen.

Aus den Folien nehmen und mit den Kräutern in aufgeschäumter Butter schwenken.

Für die Schokoladensauce:

Den Wildfond mit dem Rotwein und den Gewürzen auf die Hälfte reduzieren.

Durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade einrühren und mit Salz abschmecken. Mit eiskalter Butter aufmontieren.

Für die Schwarzwurzeln:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Die Schwarzwurzeln schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden und sofort in die Schüssel mit der Zitronen-Milch legen. Mit etwas Salz in der Milch ca. 5 Minuten kochen. Schwarzwurzeln herausnehmen und warm stellen.

Den Milchsud leicht köchelnd auf die Hälfte reduzieren.

Crème fraîche und Butter einrühren. Evtl. mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln hinzufügen und warm halten.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen. Möglichst kleine aussuchen und halbieren.

In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Sofort in Eiswasser abkühlen. Abtropfen lassen und kühl stellen.

Zum Servieren in heißer Butter schwenken. Salze und pfeffern.

Für die Kartoffelklöße:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen und ein Ei dazugeben und unterrühren.

Mehl hinzugeben, bis die Masse nicht mehr klebt. Daraus Klöße formen und diese in köchelndem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Balszuweit am 21. Januar 2019

Reh-Rücken, Pfifferlinge, Rote-Bete-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken, ausgelöst	4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Rote Bete-Knolle	200 g vorgegarte Rote-Bete
60 ml Sahne	50 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

10 Pfifferlinge	2 Schalotten	2 EL Preiselbeeren
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Pilzfond	Salz	Pfeffer

Für die Dekoration:

3 essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Lorbeer und Wacholder zugeben und die Rehrücken rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf das Gitterrost legen und ca. 15 Minuten weiter garen.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln. Rote Bete-Knolle putzen, sehr gründlich waschen, ebenso vierteln. Beides zugedeckt in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Kartoffeln und Rote Bete abgießen. Rote Bete-Viertel herausnehmen (diese waren nur zum Einfärben der Kartoffeln). Die vorgegarten Rote-Bete abtropfen lassen und ebenso würfeln. Kartoffeln zu Püree stampfen, dabei Sahne, Butter und Rote Bete-Würfel einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm halten.

Rote Bete-Blätter abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Pfifferlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze rausnehmen und Sahne und Pilzfond eingießen. Preiselbeeren dazugeben, verrühren und einkochen lassen.

Für die Dekoration:

Rehrücken mit Pfifferlingen und Rote-Bete-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, eingekochte Preiselbeeren auf das Fleisch geben, mit Blüten garnieren und servieren.

Thomas Sell am 02. Oktober 2017

Reh-Rücken, Portwein-Maronen-Soße, Rahm-Wirsing, Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	1 EL Maiskeimöl	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

500 ml Wildfond	100 ml Portwein	80 ml Sahne
100 g vorgeg. Maronen	1 EL Sojasauce	1 TL Fischsauce
1 EL alter Balsamicoessig	Pfeffer	Salz

Für die Nussspätzle:

2 Eier	50 g geriebene Haselnüsse	100 g Mehl
80 g Quark	20 g Butter	1 Prise Muskat
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	1 Zwiebel	150 ml Gemüsefond
80 ml Sahne	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel
Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken von Haut und Sehnen befreien und in zwei gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch pfeffern und salzen. In einer Bratpfanne das Öl hoch erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend ca. 8 Minuten in den Ofen geben, eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne aufschäumen und das Fleisch nochmals kurz erhitzen (max. 30 Sek.) und mit der Butter übergießen, danach in Scheiben aufschneiden.

Für die Sauce:

Fond, Portwein und Sahne in einen Topf geben und bei hoher Hitze auf ca. 150 ml einkochen, danach die Hitze stark reduzieren.

Sojasauce, Fischsauce und Balsamico dazugeben, 5 min. köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maronen kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Für die Nussspätzle:

In eine Schüssel Mehl, Quark und fein geriebenen Nüsse geben, die Eier darüber aufschlagen und gemeinsam mit Muskat und Salz verrühren.

Kurz rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wasser dazugeben, wenn der Teig zu zäh ist. Die Teigmasse mit einer Spätzltreibe in kochendes Salzwasser „spätzeln“, einmal kurz aufkochen lassen und abseihen. Butter in die Spätzle geben und umrühren.

Für den Rahmwirsing:

Den Strunk vom Wirsing ausschneiden, in feine Streifen schneiden, im Sieb durchwaschen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, in einer Kasserolle in Butter glasig dünsten und den Wirsing dazugeben. Solange durchrühren bis er zusammenfällt. Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Simons am 09. Dezember 2019

Reh-Rücken, Portwein-Schalotten, Endivien-Päckchen, Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g parierter Rehrücken 8 Zweige Thymian Öl, Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

400 g Sellerie 100 g festk. Kartoffeln 1 Wintertrüffel
100 ml Sahne 60 g Butter 1 Muskatnuss
Salz

Für die Portwein-Schalotten:

6 Schalotten 200 ml Portwein 50 ml trockener Rotwein
50 g kalte Butter 2 Zweige Thymian ½ TL Kartoffelstärke
Puderzucker Salz Pfeffer

Für Endivien-Päckchen:

1 Kopf Römersalat 1 Kopf Endiviensalat 1 Zwiebel
2 Karotten 3 Champignons 4 getr. eingel. Tomaten
50 g Pinienkerne 150 ml Gemüsefond 30 g Butter
½ TL Zucker Salz Schwarzer Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und über das Fleisch geben. Rehrücken in den vorgeheizten Ofen einschieben und garen, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist.

Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln putzen, schälen und grob würfeln. In einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abgießen und den Topf ausdampfen lassen. Sahne erhitzen und lauwarm mit Butter zum Gemüse geben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Beim Anrichten den Trüffel auf das Püree hobeln.

Für die Portwein-Schalotten: Schalotten abziehen und in 1 EL Butter andünsten. Mit etwas Puderzucker bestreuen und 5 Minuten dünsten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Portwein, Rotwein und Thymianzweige dazugeben und um ca. die Hälfte einkochen, danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelstärke mit etwas Wasser verrühren und in die Sauce rühren. Topf vom Herd nehmen, die restliche kalte Butter einrühren.

Für Endivien-Päckchen: Zwiebel abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten würfeln.

Champignons putzen und ebenfalls würfeln. Karotten putzen, schälen und klein würfeln. Endiviensalat und Römersalat waschen und trockenschleudern. Blätter vom Römersalat vorsichtig ablösen. 4 große, grüne Blätter für einige Sekunden in kochendes Wasser legen, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung Endivienblätter in feine Streifen schneiden, mit Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit Butter andünsten, getrocknete Tomaten, Champignons und Karotten zugeben, mit etwas Zucker bestreuen und 1-2 Minuten dünsten. Pinienkerne separat in der Pfanne rösten und zum Gemüse geben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Römersalatblätter geben. Danach zu einem Päckchen formen. Zum Schluss Gemüsefond erhitzen und die Päckchen 5 Minuten darin ziehen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 20. November 2018

Reh-Rücken, Pumpernickel-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g ausgelöster Rehrücken	2 Zehen Knoblauch	4 Scheiben Pumpernickel
6 Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
80 g Butter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	500 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch
50 g Butter	1 Zweig krause Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rosenkohlblätter:

250 g frischer Rosenkohl	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
--------------------------	-------------	---------------------------

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	100 g Preiselbeerkompott	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren	6 Zweige Thymian

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, kleinhacken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz, den Kräutern, 3 Wacholderbeeren und Knoblauch anbraten. Den angebratenen Rehrücken in den Backofen auf einen Rost legen und 10-14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und drei Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel ca. 3 mm dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Pumpernickel-Kruste in so breite Streifen schneiden, dass der Rehrücken damit bedeckt ist. Die Folie entfernen, die Masse auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion oder bei 220 Grad Oberhitze 5-8 Minuten gratinieren.

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

Sellerie und Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen, mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern, Butter und etwas Milch untermischen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Für die Rosenkohlblätter:

Die äußeren Rosenkohlblätter einzeln abzupfen und in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und beiseite stellen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die blanchierten Rosenkohlblätter darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angedrückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rehrücken tranchieren, zwei Zweifinger dicke Scheiben auf den Teller legen, das Kartoffel-Selleriepüree mit einem Spritzbeutel auf die Teller spritzen (ca. 8 „kleine Berge“) und die Rosenkohlblätter zwischen die Kartoffel-Selleriepüree-„Berge“ drapieren und servieren. Die Sauce in eine separate Sauciere geben und neben dem Teller mit dem Rehrücken stellen.

Philipp Gantner am 22. Februar 2017

Reh-Rücken, Reh-Praline, Romanesco-Creme, Rote-Bete-Gel

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 500 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Rehpraline:

1 Stück vom Rehrücken (s.o.) 1 Laugenstange 200 ml Milch
200 g Pankomehl 2 Eier Butterschmalz
3 Wacholderkörner 1 Lorbeerblatt 3 Pfefferkörner
Salz

Für die Romanescocreme:

2 Köpfe Romanesco 100 ml Sahne 150 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Portwein-Wildjus:

100 ml Rotwein 100 ml Portwein 400 ml Wildfond
3 EL dunklen Balsamico 1 EL Speisestärke 10 g Wacholderbeeren
1 g Nelken 15 g Piment 1 Sternanis
1 Lorbeerblatt 1 EL Zucker Salz
25 g schwarze Pfefferkörner

Für das Rote-Bete-Gel:

250 ml Rote Bete Saft 5 g Agar-Agar Pulver Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz aufsetzen. Reh im heißen Butterschmalz scharf anbraten. Im Backofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Rehpraline:

Salz von der Laugenstange entfernen. Laugenstange in grobe Würfel schneiden. Milch mit Wacholder, Lorbeer und Pfefferkörnern erwärmen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb auf die Laugenwürfel gießen und kurz quellen lassen.

Rehrücken kleinschneiden und ein Ei sowie Salz und Pfeffer hinzugeben, gut durchmengen und 8 Pralinen formen.

Die Pralinen in einem aufgeschlagenen Ei wenden und im Pankomehl panieren. Schwimmend im heißen Butterschmalz von allen Seiten kross backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Romanescocreme:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco putzen und in kochendem Salzwasser ganz durchkochen.

Abgießen und in den Mixer geben. Mit Butter und Sahne die Konsistenz einstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Wildjus:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen und einkochen lassen.

Wildfond zugeben und stark einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Konsistenz mit etwas aufgelöster Speisestärke einstellen.

Aus Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken, Piment, Sternanis und Lorbeerblatt im Mörser ein Wildgewürz herstellen und in die Sauce mischen. Wildgewürzmischung auch auf das Fleisch streichen.

Für das Rote-Bete-Gel:

Rote Bete Saft aufkochen und mit etwas Salz abschmecken.

Agar-Agar Pulver einrühren und durch ein Sieb in eine Metallauflaufform geben. Die Auflaufform in den Tiefkühler geben.

Das feste Rote Bete Gelee in den Mixer geben und pürieren. Gel in einen Spritzbeutel geben und in Punkten auf dem Teller platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alex Schöpe am 18. November 2019

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Rahm-Wirsing, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken am Stück	1 Knoblauchzehe	70 g kalte Butter
1 Thymianzweig	1 Rosmarinzweig	200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

½ Kopf Wirsing	1 weiße Zwiebel	50 g Schinkenspeckwürfel
250 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	150 ml Sahne
4 g Safran	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

1 Blumenkohlkopf	250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken mit Sauce:

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken falls notwendig von Haut und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit den Kräutern und dem angedrückten Knoblauch anbraten. Danach den Rehrücken herausnehmen und für ca. 12 Minuten auf dem mittleren Gitterrost im Backofen gar ziehen lassen.

Währenddessen den Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Minuten einkochen lassen, mit kalter Butter montieren.

Für den Wirsing:

Den Wirsing vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Streifen schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Speck andünsten. Den Wirsing zugeben, mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen, ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Püree:

Blumenkohl waschen, in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, schälen, jeweils in zwei separaten Töpfen in kochendem Salzwasser weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Milch und Butter in einem Topf erwärmen, Kartoffeln und Blumenkohl durch eine Presse drücken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Püree je nach Konsistenz nochmal mit dem Pürierstab mixen.

Rehrücken mit Rotweinsauce, Rahmwirsing und Blumenkohl- Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 05. Dezember 2017

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Sellerie-Püree, Rote-Bete

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgel. Rehrückenfilets	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rinderfond	150 ml trockener Rotwein	2 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel	1 TL Tomatenmark	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 EL Zucker	

Für das Selleriepüree:

450 g Knollensellerie	50 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

3 vorgeg. Rote Bete Knollen	1 Apfel (Granny Smith)	1 Orange
1 Zitrone	1 EL Schmand	1 TL geröstete Haselnüsse
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Weißweinessig	1 EL Haselnussöl
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Ofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken von Fett und Sehnen befreien. Waschen und trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und die Kräuter abbrausen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze rundherum 30 Sekunden anbraten. Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen. Die Pfanne aufbewahren. Fleisch nach etwa 15-20 Minuten aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Rotweinsauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In der vorherigen Fleischpfanne beides glasig bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Zucker und Tomatenmark dazugeben. Mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzufügen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend den Rinderfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Für das Selleriepüree: Sellerie schälen und 400 g in Würfel schneiden. Die übrigen 50 g in kleine Kugeln ausstechen. Selleriewürfel in Gemüsefond und Sahne etwa 15 Minuten weich dünsten. Etwa 100 ml der Flüssigkeit aus dem Topf nehmen, den Rest pürieren. Restliche Flüssigkeit und die Butter hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz des Pürees erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Selleriekugeln zum Anrichten in einer Pfanne mit Butter weich braten. Anschließend das Selleriepüree in die Selleriekugeln füllen.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Wasser bedecken.

Rote Bete in feine Würfel schneiden. Haselnüsse fein hacken.

Zitronen- und Orangenschale abreiben. Haselnussöl, Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Apfel- und Rote Bete- Würfel hinzugeben und mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken. Salat mit Haselnüssen und Schmand anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bokop am 02. Dezember 2019

Reh-Rücken, Sellerie-Kartoffel-Stampf, Pilze, Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
3 Wachholderbeeren	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

300 g Knollensellerie	300 g mehlig. Kartoffeln	50 g Butter
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

100 g frische Blaubeeren	1 kleine Möhre	1 Schalotte
5 cm Lauch	50 g Knollensellerie	400 ml Rotwein
400 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark	½ TL Puderzucker
½ TL Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	3 Wachholderbeeren
2 EL Blaubeermarmelade	2 TL kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für die gebratenen Pilze:

50 g kl. Steinchampignons	150 g Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 Stängel Thymian	1 Zweig glatte Petersilie
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Eine Pfanne heiß werden lassen und 1 EL Butter in der Pfanne zerlassen. Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen auf dem mittleren Gitterrost zu Ende garen. Die Kerntemperatur sollte bei 52 Grad sein. Dann das Reh aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die übrige Butter in der Pfanne aufschäumen. Rosmarin und Thymian zugeben, Wachholderbeeren zerdrücken und ebenso zugeben. Fleisch darin schwenken und nochmals nachsalzen.

Rehrücken vor dem Servieren in Tranchen schneiden und auf Tellern anrichten.

Für den Stampf:

Sellerie und Kartoffeln schälen und klein würfeln (ca. 2 x 2 cm große Stücke). In Salzwasser ca. 15 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln und Sellerie zerstampfen, Butter und Sahne zugeben. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce:

Möhre, Schalotte und Sellerie waschen schälen und zusammen mit dem Lauch klein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen. Puderzucker darin auflösen und Möhren-, Schalotten-, Lauch- und Knollensellerie-Würfel darin anbraten. Mit Wein und Fond aufgießen und komplett einreduzieren lassen. Pfeffer, Lorbeer, Tomatenmark und Wachholder zugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren. Nun die Blaubeermarmelade hinzugeben und ebenso einreduzieren lassen. In den letzten 5 Minuten die frischen Blaubeeren hinzufügen und die Sauce nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem kalten Stück Butter binden.

Für die gebratenen Pilze:

Steinchampignons und Kräuterseitlinge waschen, putzen und je nach Größe halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze bei mittlerer Hitze braun anbraten. Gegen Ende die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Thymian und Petersilie hinzugeben und mit Salz

und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken mit Sellerie-Kartoffelstampf, gebratenen Pilzen und Blaubeer- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schmidt am 29. Januar 2018

Reh-Rücken, Spätburgunder-Soße, Möhren, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken à 400 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
5 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken	2 TL Wildgewürz
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

6 Babymöhren mit Grün	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 2 cm
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	500 ml Gemüsefond	100 g Butter
200 g Sahne	Salz	

Für die Sauce:

250 ml Spätburgunder	200 ml Wildfond	200 ml Kalbsfond
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
1 EL Johannisbeergelee	50 g kalte Butter	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken gegebenenfalls parieren und in einer Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz von allen Seiten etwa 4 Minuten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben, Nelken und angebrückte Wacholderbeeren ins heiße Butterschmalz geben und mit erhitzen.

Das Fleisch mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa fertig garen.

Für die Karotten:

Die Möhren schälen, vom Ende befreien und etwa 1 cm Grün stehen lassen.

Die Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides fein hacken und mit aufgeschäumter Butter und Zucker in einer Pfanne anschwitzen. Die Karotten dazugeben und etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel mit 1 EL Butter kurz andünsten, mit 500 ml Gemüsefond auffüllen und nach Bedarf salzen.

Sobald der Sellerie weich ist, mit der übrigen Butter und der Sahne cremig pürieren.

Für die Sauce:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomatenmark in einem Topf mit aufgeschäumter Butter kurz anrösten, die Fonds und Spätburgunder angießen und mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem Stabmixer und eiskalter Butter aufmontieren.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Spätburgunder-Sauce, Ingwer- Möhrchen und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Dreissigacker am 19. Februar 2018

Reh-Rücken, Thunfisch, Portwein-Schalotten, Erbsen-Creme

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 150 g	2 EL schwarzer Sesam	2 EL weißer Sesam
1 Limette	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	20 ml geröstetes Sesamöl

Für den Flusskrebsschaum:

100 g Flusskrebbsfleisch	150 ml Fischfond	100 ml Sahne
1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Sojalecithin
Salz	Pfeffer	

Für das Reh:

150 g parierter Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schalotten:

3 Feigen	4 Schalotten	4 EL Feigenmus
200 ml Portwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz

Für die Erbsen-Minz-Creme:

250 g TK Erbsen	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	Salz

Für die Dekoration:

1 Beet Wasserkresse	6 essbare Blüten	1 TL violette Rettichsprossen
---------------------	------------------	-------------------------------

Für den Thunfisch:

Das Thunfischfilet portionieren, mit Salz würzen, von 2 Seiten jeweils mit Sesamöl, weißem und schwarzem Sesam panieren und mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

Den Würfel mit ein wenig Schnittlauch und Limettenschale servieren.

Für den Flusskrebsschaum:

Fischfond mit dem Flusskrebbsfleisch und einer geschnittenen Schalotte aufkochen und mixen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb streichen und die gesiebte Flüssigkeit erneut mit Sahne und Butter aufkochen. 1 TL Sojalecithin unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und stark aufmixen. Den entstehenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und um den Thunfisch anrichten.

Für das Reh:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Rehrücken in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin scharf anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad zu Ende garen.

Für die Schalotten:

Die Schalotten abziehen, vierteln und in Portwein mit Zucker einkochen. Das Feigenmus hinzufügen und solange weiterkochen, bis die Schalotten weicher geworden sind. Anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Erbsen-Minz-Creme:

TK Erbsen in Salzwasser kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Schließlich in einer Moulinette mit Sahne, Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Minze mixen und die Creme durch ein Sieb passieren. Die Creme in eine kleine Flasche füllen und punktiert auf dem Teller anrichten.

Für die Dekoration:

Die Bete aus dem Beet schneiden und die Rettichsprossen damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Sprossen und Blüten garnieren und servieren.

Jan Klose am 03. Dezember 2018

Reh-Rücken, Walnusskruste, Portwein-Soße und Birnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g ausgel. Rehrücken	150 g Ghee	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	3 Zehen junger Knoblauch	Pyramidensalz

Für die Walnusskruste:

300 g Walnusskerne	1 Bund glatte Petersilie	3 Eier
150 g Ghee	80 g Butter	100 g Paniermehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen	1 Limette	20 ml Mandelöl
----------	-----------	----------------

Für die Portweinsauce:

300 ml Portwein	100 ml Rotwein	3 kleine Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweig	3 Thymianzweige
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 TL Zimtpulver	50 g Zucker
100 ml Kalbsfond	1 Vanilleschote	100 g Mehl
100 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

300 g mehlig. Kartoffeln	150 g Trüffelbutter	50 ml Milch
1 frischer Wintertrüffel	1 Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

rote Shiso Kresse	Goa Kresse
-------------------	------------

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen schneiden und mit etwas Ghee, Thymianzweig und Rosmarinzweig in einen Beutel geben und mit dem Vakuumiergerät verschließen. Anschließend ins Sous-vide Becken geben und bei 74 Grad für 15 Minuten garen. Anschließend Fleisch aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne mit übrigem Ghee anbraten.

Knoblauch abziehen und die Zehe zum Fleisch geben. Das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Mit dem Pyramidensalz würzen.

Für die Walnusskruste:

Für die Walnusskruste Petersilie waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, fein hacken. Eier trennen. Walnusskerne und Petersilie grob hacken. Mit Butter, Eigelbe und Paniermehl gut verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die marinierten Birnen:

Die Birne schälen und in Würfel schneiden. Limette auspressen. Birnen mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Portweinsauce:

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit Schalottenwürfel im Topf paar Minuten sanft anschmoren. Zucker darüber streuen und unter Rühren kurz karamellisieren lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zimtpulver, Zimtstange, Rosmarinzweig und Thymianzweig dazugeben und einrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Portwein und den Kalbsfond hinzugießen, einmal kräftig aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles durch ein Sieb passieren. Butter und Mehl vermengen und in die Sauce zum Binden geben.

Für das Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Trüffelbutter und Milch zusammen stampfen. Nach Geschmack mit Muskat und Salz würzen. Den frischen Trüffel darüber hobeln.

Für die Garnitur:

Sous-vide gegarter Rehrücken mit Walnusskruste, Portweinsauce, marinierten Birnen und getrüffeltem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Gianonne am 13. November 2017

Reh-Ragout mit Pilzen, Johannisbeeren, Schaum, Knöpfe

Für zwei Personen

Für das Ragout:

Rehfilet am Stück, à 350 g	100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge	1 EL Butter	125 ml Sahne
200 ml Wildfond	20 ml Cognac	3 EL Öl
1 TL Speisestärke	2 Lorbeerblätter	1 TL Pilzpulver
½ TL getr. Liebstöckel	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

3 Eier	2 EL Butter	2 EL Haselnüsse
3 EL doppelgriffiges Mehl	2 Stiele Petersilie	1 EL Öl
Salz		

Für den Schaum:

100 ml Milch	1 EL Portwein	1 Msp. schwarzer Pfeffer
1 Msp. Kumin	1 Msp. Kreuzkümmel	

Für die Johannisbeeren:

2 EL eingel. Johannisbeeren	100 g schwarze Johannisbeeren	100 ml Holundersaft
2 EL brauner Zucker	1 Orange	

Für das Ragout:

Die Pilze verlesen, putzen und in Scheiben schneiden. 1 EL Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Cognac ablöschen und Wildfond, Lorbeerblätter, getrockneten Liebstöckel und Pilzpulver dazugeben. Die Sahne zugießen und für etwa 10 Minuten köcheln lassen, um die Sauce anzudicken, eventuell Speisestärke mit Wasser anrühren und zugeben. Kurz vor dem Anrichten die gebratenen Pilze und das Fleisch wieder in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Knöpfe:

Das Mehl, die Eier und 1 TL Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Den Teig mit einem Spätzlehobel in einen Topf mit kochendem Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen, mit einem Sieb aus dem Wasser holen und abtropfen lassen. Knöpfe mit einem EL Öl vermengen. Haselnüsse grob hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Nüsse in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Knöpfe zugeben. Mit Salz abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für den Schaum:

Gewürze mischen, in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Milch in einem Topf erwärmen, Portwein und geröstete Gewürze zugeben. Mit einem Milchaufschäumer schäumen und zum Anrichten kleckweise auf dem Fleisch anrichten.

Für die Johannisbeeren:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen, Johannisbeeren zugeben. Alles ca. 10 Minuten schmoren lassen. Ca. 1 TL Orangenabrieb abreiben und unterrühren.

Reh-Ragout mit Pilzen, eingekochten Johannisbeeren, Gewürz-Schaum und Haselnuss-Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Trentin am 01. November 2017

Reh-Schnitzel in Walnuss-Panko, Trauben-Soße, Drillinge

Für zwei Personen

Für die Rehschnitzel:

300 g ausgel. Rehrücken	1 Ei	40 g Walnusskerne
50 ml Sahne	1 EL Mehl	1 EL Pankomehl
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Traubensauce:

100 g rote Trauben	150 ml Wildfond	50 ml Rotwein
1 TL Zimtpulver	1 TL Vanillezucker	Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Drillinge:

300 g Drillinge	1 EL Olivenöl	Salz
-----------------	---------------	------

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat	50 g Walnusskerne	1 TL Senf
2 TL Honig	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rehschnitzel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aufstellen. Dafür das Ei mit Sahne in einer Schüssel verquirlen. Walnüsse klein hacken und mit Pankomehl vermengen. Mehl in eine dritte Schale geben. Das Fleisch nun in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und zum Schluss in der Panko-Walnuss-Mischung wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Traubensauce:

Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, Traubenhälften dazugeben und mit Vanillezucker bestreuen. Alles karamellisieren lassen, dann mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Die Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt abschmecken. Durch ein feines Haarsieb passieren.

Für die Drillinge:

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten garen.

Für den Feldsalat:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, danach grob hacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Honig, Senf und Sonnenblumenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen und die Nüsse unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 03. Dezember 2019

Reh-Schnitzel mit Rosenkohl-Püree und Pilz-Rahm

Für zwei Personen

Für das Püree:

250 g Rosenkohl	3 EL Butter	125 g Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pilz-Rahm:

100 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Preiselbeeren
2 EL Butter	100 ml Sahne	25 ml Madeira
75 ml Wildfond	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

4 Rehschnitzel à 60 g	40 g Haselnusskerne	100 g Semmelbrösel
40 g Mehl	2 Eier	100 ml Sahne
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen, trocken tupfen und vierteln. Salzwasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Rosenkohl darin garen. Abgießen, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren die Butter bräunen. Wenn eine leicht goldene Färbung erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Nussbutter durch ein Sieb abgießen.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen, Rosenkohl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei milder Hitze zugedeckt 6 Minuten weich kochen lassen. Nussbutter dazugeben und den Rosenkohl grob pürieren und zugedeckt warm halten.

Für den Pilz-Rahm:

Die Pilze mit einem feuchten Tuch oder einem Pinsel von den Erdresten befreien. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Schalottenwürfel darin andünsten. Mit Madeira ablöschen und mit Wildfond angießen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen und die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne steif schlagen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Preiselbeeren, 1 EL Sahne und Petersilie unterrühren und zugedeckt warm halten.

Für das Schnitzel:

Die Haselnusskerne mit einem Multizerkleinerer hacken und mit Semmelbrösel mischen. Fleisch mit einem Plattiereisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen. Eier verquirlen und 1 EL Sahne unterheben. Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rehschnitzel mit Rosenkohlpüree und Pilz-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Sidney Schlange am 11. Dezember 2017

Rehrücken, Zitronen-Butter, Erbs-Püree, Orangen-Karotten

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ca. 500 g	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
3 EL Butter	Olivenöl	Salz, bunter Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

300 g Erbsen, frisch	500 ml Gemüsefond	50 g Butter
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Orangen-Karotten:

500 g Karotten, mit Grün	1 Zitrone, (Schale, Saft)	3 EL Butter
100 ml Gemüsefond	3 Zweige Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronenbutter:

250 g Weidebutter	1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone, (Schale, Saft)
2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano	5 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Thymian abrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und gegebenenfalls putzen. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben. Butter dazu und mit dem Thymian aufschäumen lassen, Rehrücken darin rundum für 2-3 Minuten scharf anraten. Knoblauch zerdrücken und mit in die Pfanne geben. Das Fleisch salzen und pfeffern. Rehrücken für 10 Minuten in den Backofen geben und anschließend in Alufolie einige Minuten ruhen lassen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen im Gemüsefond ca. 7 Minuten weich kochen, abgießen und Erbsen mit restlicher Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren.

Schalotte abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Butter- Zwiebel-Sud unter das Püree heben. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Für die Orangen-Karotten:

Karotten schälen, das Grün bis auf ca. 1 cm stehen lassen. Etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen, Karotten im Ganzen hineingeben. Nach 5 Minuten Butter dazu geben und aufschäumen lassen.

Mit einer guten Prise Zucker und etwas Salz bestreuen. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Etwas Fond, Abrieb von der Orange und den ausgepressten Saft hinzugeben und 5 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Wenn die Karotten bissfest sind, gehackte Petersilie hinzu geben und mit Pfeffer abschmecken. In der Pfanne durchschwenken und servieren.

Für die Zitronenbutter:

Butter schaumig schlagen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in die Butter pressen, Saft und Abrieb der Zitrone zufügen. Thymian, Oregano und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Butter heben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und Rehrücken dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eileen Victoria Hartstock am 05. Juli 2018

Safran-Tagliatelle, Reh-Filet, Pilz-Soße, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier	2 EL Olivenöl	200 g glattes Mehl
6 Safranfäden	Salz	

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet à 250 g	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
3 EL Balsamico	50 ml trockener Rotwein	50 ml Likörwein (Madeira)
1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Steinpilz-Sauce:

200 g kleine frische Steinpilze	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
100 ml Sahne	50 ml weißer Portwein	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Tomaten-Salat:

200 g Cocktailtomaten	1 Zitrone	1 Schalotte
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Wasser in einem Topf aufsetzen. Den Safran darin einweichen. Das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig vermengen, den Safran mit dem Wasser dazugeben, durchkneten und ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen, durch eine Nudelmaschine geben und in Tagliatelle schneiden. Nudeln in zwei Portionen aufteilen.

Für das Rehfilet:

Das Filet salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf mit dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch anbraten, herausnehmen und warm stellen. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Die Sauce abseihen und mit kalter Butter montieren.

Für die Steinpilz-Sauce:

Die Steinpilze putzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Schalotten und dem Knoblauch in Olivenöl braten. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unterrühren.

Für den Tomaten-Salat:

Die Tomaten abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden, den Basilikum zupfen und gemeinsam mit dem Olivenöl und ein paar Spritzern Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine kleine Schüssel geben. Mit den gelben Tomaten vermengen. Die Hälfte der Steinpilzsauce über einen Teil der Nudeln geben. Die roten Tomaten halbieren und anbraten. Anschließend zu der restlichen Steinpilz-Sauce geben und zusammen über den anderen Teil der Nudeln verteilen.

Safran Tagliatelle mit Rehfiletstreifen, Steinpilz-Sauce und Tomaten-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 25. Oktober 2017

Sous-Vide gegarte Rehmedaillons im Kräuter-Nussmantel

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 Rehrücken à 400 g	200 g gemischte Nüsse	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Wacholderbeeren
1 TL Piment	200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

150 g gemischte Wildkräuter	100 g Pinienkerne	2 EL Himbeer Essig
2 EL steir. Kürbiskernöl	1 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Rehmedaillons:

Das Sous-Vide-Becken auf 50 Grad erwärmen. Rehrücken zusammen mit Olivenöl, Wacholderbeeren, Piment, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer invakuumieren und für 10 Minuten ins Sous-Vide-Becken legen.

Nüsse grob mixen und in einer Pfanne rösten. Ein paar Rosmarinnadeln und Thymian dazugeben.

Fleisch nach dem Garen in einer Pfanne mit Butter schwenken und danach in der Kräuter-Nuss-Masse von allen Seiten wälzen.

Für den Wildkräutersalat:

Die Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Dressing aus Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer herstellen. Darin den Salat marinieren. Pinienkerne in der Pfanne rösten.

Für die Garnitur:

Essbare Blüten als Garnitur mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018

Sous-vide gegarte Taubenbrust und Praline von der Taube

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste ohne Knochen	½ TL Piment-d'Espelette	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Taubenpraline:

1 Taubenbrust	250 g Kataifi Teig	1 Zitrone
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelcreme:

500 g Bamberger Hörnchen	150 ml Milch	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Schalotten:

10 Schalotten	150 ml Rotwein	150 ml Gemüsefond
2 Orangen	100 g kalte Butter	1 TL Speisestärke
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	1 Schalotte	1 Limette
200 ml Sahne	50 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Taubenbrust:

Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut ablösen. Filets mit Piment d'Espelette würzen und mit Butter in einem Vakuumbbeutel einschweißen. Für 30 Minuten in einem Sous-vide-Becken bei 56 Grad garen. Haut der Taubenbrust auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und in eine Pfanne legen. Einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Zum Schluss zum Garnieren verwenden.

Taubenbrust nach Ende der Garzeit aus dem Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit Butter nachbraten.

Für die Taubenpraline:

Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Die Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Die Haut von der Taubenbrust lösen. Filets sehr fein schneiden und zu einem Tatar verarbeiten. 10 ml Zitronensaft auspressen. Tatar mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf die Masse mit etwas Speisestärke binden. Eine Kugel aus dem Taubentatar formen und in den Kataifi-Teig einwickeln. Bei 150 Grad in der Fritteuse kurz frittieren, danach im Ofen bei 100 Grad für 10 Minuten durchziehen lassen.

Für die Kartoffelcreme:

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser weichkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Milch in einem Topf erwärmen. Heiße Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch und geschmolzener Butter zu einem feinen Püree verarbeiten. Durch ein feines Haarsieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten:

Orangen auspressen. Schalotten schälen und halbieren. In etwas Butter anschwitzen. Mit Rotwein, Fond und 20 ml Orangensaft aufgießen und einreduzieren. Zum Schluss mit kalten Butterflocken abrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen TL Speisestärke in etwas Wasser auflösen und mit den RotweinSchalotten unter ständigem Rühren kurz aufkochen, damit sie binden.

Für den Vanilleschaum:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz

einreduzieren. Mit Fond aufgießen und erneut auf die Hälfte reduzieren. Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Vanillemarks auskratzen. Vanillemark zusammen mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen. Etwa 10 ml Limettensaft auspressen. Mit Limettensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit dem Pürierstab aufmixen und den Schaum abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Laux am 21. November 2018

Taube mit Morchel-Soße, Chicorée und Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Taube:

1 küchenfertige Taube	6 Wachholderbeeren	3 Zweige Thymian
2 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g getrocknete Morcheln	150 ml dunkler Hühnerfond	20 ml Espresso
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
1 TL Butter	25 ml roter Portwein	15 ml Cognac
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Bd. glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für Püree:

1 Butternutkürbis	500 ml Gemüfefond	100 g Parmesan
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

2 Chicorée	2 EL Sherryessig	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 frische Haselnüsse	5 Physalis	1 Kästchen Wasserkresse
1 bunte Ringelbete	$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren	

Für die Taube: Die Taube waschen, trockentupfen und parieren. Das Geflügel salzen und pfeffern und mit etwas Butter, den Wacholderbeeren und Thymian in den Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Strohhalmes die Luft herausziehen. Die Taube 20 Minuten bei 64 Grad Sous-vide garen. Taube zerlegen und in Butterschmalz anbraten.

Für die Sauce: Die Morcheln in lauwarmem Fond einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube hinzugeben und mitdünsten. Mit Espresso, Cognac und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Geflügelfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren. Sauce kurz vor dem Anrichten aufschäumen.

Für Püree: Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüfefond gar kochen. Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Sahne und Parmesan hinzugeben und cremig rühren.

Für den Chicorée: Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk heraus schneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in Butter an jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Sherryessig abschmecken und zuckern.

Für die Garnitur: Taube zusammen mit der Sauce, Morcheln, Chicorée und Kürbispüree anrichten. Rosa Pfeffer über die Sauce geben. Physalis halbieren, die Haselnüsse fein hobeln, Ringelbete in feine Scheiben schneiden. Taube mit etwas grobem Meersalz bestreuen und servieren.

Annette Wieland am 14. Februar 2017

Taube mit Morchel-Soße, Chicorée, Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für die Taube:

1 Taube	40 g Hähnchen-Hautabschnitte	6 Wacholderbeeren
2 EL Butter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Morcheln	50 g getrocknete Morcheln	500 ml dunkler Hühnerfond
1 Karotte	1 Tomate	1 Knoblauchzehe
300 ml Cidre	1 Lorbeerblatt	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 mehlig. Kartoffeln	1 Butternusskürbis	500 ml Gemüsefond
1 ½ TL Madras-Curry	50 g Parmesan	150 g Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange, (Saft)	250 ml Cidre
¼ TL Zucker	1 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

5 Haselnüsse	5 Physalis	1 Kästchen Wasserkresse
--------------	------------	-------------------------

Für die Taube:

Die Taube waschen, trockentupfen und zerlegen. Das Brust- und Keulenfleisch salzen, pfeffern und mit etwas Butter, angedrückten Wacholderbeeren und Thymian in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Für 20 Minuten bei 64 Grad in einem Sous-vide-Becken garen.

Die Taube in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross nachbraten.

Die Hähnchenhaut in einer Pfanne Backpapier mit einem Topf beschweren und ohne Öl kross ausbacken.

Für die Sauce:

Die getrockneten Morcheln in 250 ml lauwarmem Hühnerfond einweichen.

Die Karotte schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Die Tomate waschen, schälen und fein schneiden.

Den Knoblauch abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasig dünsten. Karkasse, Flügel und Herz der Taube sowie Karotte und Tomate hinzugeben und andünsten. Mit Cidre ablöschen und reduzieren lassen. Den übrigen Hühnerfond angießen, kurz mitköcheln und durch ein Sieb abgießen. Die Morcheln abgießen.

Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in einen Teebeutel füllen und zusammen mit den Morcheln zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Butter aufmontieren.

Die Sauce kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Püree:

Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond gar kochen.

Kürbis mit etwas Kochwasser fein mixen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Sahne, Parmesan und Curry hinzugeben und cremig rühren.

Für den Chicorée:

Die äußeren Blätter des Chicorées entfernen, das Innere vom Strunk herausschneiden und halbieren. Die Chicorée-Hälften in einer Pfanne mit Butter von jeder Seite jeweils 4 Minuten anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser hinzugeben, Deckel draufgeben und 15 Minuten schmoren. Mit Cidre und Saft einer Orange abschmecken und zuckern.

Für die Garnitur:

Die sous-vide gegarte Taube mit Morchelsauce, braisiertem Chicorée und Kürbis-Püree anrichten, mit halbiertes Physalis, gehobelten Haselnüssen, grobem Meersalz und Wasserkresse garnieren und servieren.

Thomas Klose am 20. November 2017

Tauben-Brust mit Beten und Sanddorn-Soße

Für zwei Personen**Für die Taube:**

1 wilde Taubenbrust	200 g Butterwürfel	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Für die Bete:

1 frische Ringelbete	1 frische gelbe Bete	1 vorgegarte rote Bete
1 mehlig. Kartoffeln	500 ml Apfelessig	1 EL Senfsaat
2 Lorbeerblätter	50 g Mehl	200 g Butterwürfel
150 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

300 g Sanddornmarmelade	500 ml Gemüsefond	300 ml weißer Portwein
100 ml Sahne	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Rote Bete Kresse

Für die Taube:

Die Taubenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Vakuumbbeutel geben und in einem Wasserbad langsam vorgaren lassen. Danach kurz scharf anbraten und Butter und Rosmarin-zweig hinzugeben.

Für die Bete:

Kartoffel schälen, in kleine Scheiben schneiden und einkochen, danach mit roter Bete pürieren und mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Spritzflasche füllen.

Ringelbete in dünne Scheiben hobeln und mit Essig, Zucker und Senfsaat pickeln. Aus der gelben Bete Perlen ausstechen und in Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Sanddornmarmelade mit Portwein reduzieren. Fond, Sahne und Honig dazugeben und aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 13. November 2019

Tauben-Brust mit Lakritz-Soße, Schinken-Spitzkohl, Espuma

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 parierte Taubenbrüste	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Schinken-Spitzkohl:

1 Spitzkohl	2 Scheiben San-Daniele-Schinken	500 ml Gemüsefond
Öl	Chili	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffel-Espuma:

500 g Bamberger Hörnchen	500 ml Gemüsefond	200 ml Sahne
2 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Lakritz-Sauce:

2 Lakritzschnecken	100 ml trockener Rotwein	200 ml Geflügelfond
1 Orange	1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Walnuss-Krokant:

40 g Walnüsse	40 g Zucker	1 TL Butter
---------------	-------------	-------------

Für die Taubenbrust:

Taubenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Butter und Knoblauch aromatisieren.

Für den Schinken-Spitzkohl:

Spitzkohl putzen, waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Schinken klein schneiden und zusammen mit Spitzkohl in einer Pfanne mit Öl anbraten. Immer wieder Gemüsefond aufgießen bis der Kohl weich ist. Mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Espuma:

Einen Topf mit Gemüsefond erhitzen.

Bamberger Hörnchen putzen, schälen und in Scheiben schneiden und in Gemüsefond weich garen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. In den Sahnesyphon füllen, Kapseln eindrehen und auf die Teller geben.

Für die Lakritz-Sauce:

Lakritzschnecken in einer Pfanne mit Geflügelfond langsam schmelzen lassen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Vanillemark in die Pfanne zum Lakritz geben. Fond nachgießen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Orange unter heißem Wasser abwaschen und den Saft auspressen. Orangensaft in die Pfanne geben, mit Rotwein ablöschen. Mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Walnuss-Krokant:

Zucker in eine breite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald alles flüssig ist, Butter hinzugeben und hellbraun karamellisieren. Walnüsse hacken und in die Pfanne geben. Kurz umrühren, bis alles vom Karamell umhüllt ist. Walnusskrokant auf ein Backpapier geben und zwei Stangen formen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Müller am 21. November 2018

Tauben-Brust mit Rotwein-Zwetschgen, Karotten, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die confierte Taubenbrust:

2 ausgel. Taubenbrüste	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 Liter Sonnenblumenöl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Bamberger Hörnchen:

400 g Bamberger Hörnchen	200 ml Sahne	50 g Butter
Salz	Pfeffer	Sonnenblumenöl

Für die Karotten:

3 lila Karotten	50 g Butter	2 Zweige Estragon
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	200 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer
-------------	-------------------	---------------

Für die Rotwein-Zwetschgen:

5 Zwetschgen	250 ml trockener Rotwein	1 TL Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Für die confierte Taubenbrust:

Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und eine Zehe halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Taube mit Thymianzweigen und Knoblauch zusammen in das ca. 75-80 Grad heiße Sonnenblumenöl geben und 10- 15 Min. confieren. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Für das Bamberger Hörnchen:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. 200 g Bamberger Hörnchen putzen, schälen und würfeln. Kartoffelwürfel im Salzwasser kochen und abschütten. Mit Sahne und Butter in einen Becher geben und mit dem Mixstab zu einem Püree verarbeiten. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige 200 g Kartoffeln ebenfalls in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Längs durchschneiden und in der Pfanne in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Karotten:

Karotten putzen und schälen. Topf mit Wasser erhitzen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Estragon hacken. Karotten in Butter, Estragon und Zucker karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Spitzkohl putzen. Aus dem Mittelstück des Spitzkohls eine 1,5 cm dicke Scheibe ausschneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf beiden Seiten scharf anbraten. Gemüsefond angießen und bei 140 Grad im Ofen garen.

Für die Rotwein-Zwetschgen:

Puderzucker in der Pfanne schmelzen, mit Rotwein aufgießen. Zwetschgen waschen, trockentupfen, vierteln und entsteinen. Zwetschgen zum Rotweinsud geben und alles einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Wolf am 21. November 2018

Tauben-Brust mit Zwetschgen, Sellerie-Püree und -Stroh

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

4 Taubenbrüste	100 g Tannenhonig	100 ml Sojasauce
100 ml Austernsauce	10 g tasman. Bergpfeffer	Pflanzenöl
Salz		

Für die Zwetschgen:

10 Zwetschgen	1 Orange	100 ml Portwein
100 ml Pflaumenwein	1 Sternanis	1 Zimtstange
3 EL Zucker		

Für Püree & Selleriestroh:

1 Sellerieknolle	200 ml Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Spekulatiusbrösel:

100 g Spekulatiuskekse	2 EL Butter
------------------------	-------------

Für die Taubenbrust:

Ofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Haut der Taubenbrüste abziehen. Tannenhonig mit Sojasauce, Austernsauce und Bergpfeffer vermengen. Taubenbrüste von beiden Seiten salzen. In einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit einem Pinsel die Taubenbrüste mit der Marinade einstreichen. Anschließend im vorgeheizten Ofen auf dem Rost etwa 12 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Zum Schluss Taubenbrüste in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, damit die Marinade karamellisiert.

Für die Zwetschgen:

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwetschgen dazugeben und kurz anbraten. Mit Portwein und Pflaumenwein ablöschen, Sternanis, Zimtstange und ca. 1 TL Orangenzesten dazugeben und alles einreduzieren lassen.

Für Püree & Selleriestroh:

Sellerie waschen, schälen, ca. 400 g grob würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Sahne und Butter aufkochen, Sellerie zugeben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vom restlichen Sellerie dünne Scheiben mit einem V-Hobel, dann in hauchdünne Julienne schneiden und in einem Topf mit heiße Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Spekulatiusbrösel:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. In einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten.

Lackierte Taubenbrust mit glasierten Zwetschgen, Selleriepüree und Spekulatiusbröseln auf Tellern anrichten, mit Selleriestroh garnieren und servieren.

Alexander Waldner am 13. November 2017

Tortellono, Fasan im Speckmantel, Spitzkohl, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Steinpilz-Ragout:

100 g Steinpilze	30 g Tiroler Schinkenspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein	100 ml Sahne
50 g Parmesan	5 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

70 g Mehl	3 Eier	Olivenöl, Mehl
-----------	--------	----------------

Für den Tortellono:

1 Ei	Mehl	20 g Butter
------	------	-------------

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	250 ml Wildfond	2 Schalotten
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	1-2 TL Honig
1 TL Stärke	20 g kalte Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

2 Fasan-Brüste à 160 g	8 Scheiben Tiroler Speck	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Orange	4 cl Verjus
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Steinpilz-Ragout:

Die Steinpilze putzen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Speck fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten. Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Petersilie fein hacken. Thymian und Rosmarin zur Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Sahne unterrühren und köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Parmesan hineinreiben und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout mit einem Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Für den Nudelteig:

Eier trennen. Mehl mit Eigelben und etwas Olivenöl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Etwas ruhen lassen und anschließend durch eine Nudelmaschine drehen.

Für den Tortellono:

Ei trennen. Nudelteig bis zur vorletzten Stufe der Pastamaschine ziehen.

Mit einem 9 cm Ausstechring Kreise ausstechen. $\frac{1}{2}$ TL der Füllung in die Mitte geben, den Rand mit Eiweiß bestreichen und zu einer Tortellono formen. Eventuell mit Mehl bestäuben. In gesalzenem und kochendem Wasser 2 Minuten kochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Tortellono darin schwenken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen und feinwürfeln. Schalotten, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Wildfond aufgießen und bis auf $\frac{1}{3}$ des Volumens reduzieren lassen. Honig, Salz und Pfeffer dazugeben und köcheln lassen. Stärke anrühren, zur Sauce geben und nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss kalte Butter unterrühren.

Für das Fleisch:

Ofen auf 130 Grad Umluft stellen. Fasan vom Knochen und Haut befreien und etwas plattieren. Thymian waschen, trockenwedeln und fein hacken.

Fasan mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian darauf verteilen und aufrollen. Speck drumwickeln und in einer Pfanne kurz anbraten. Fasanrollen in den Ofen geben und bis zu 54 Grad Kerntemperatur garen. Aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Orange waschen und Zesten abreiben. Halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit Orangensaft und Verjus ablöschen. Zesten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 22. November 2019

Tortillas mit Kaninchen-Rücken, Rotwein-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

400 g Kaninchenrücken	3 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
250 ml Rotwein	1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tafel Bitterschokolade (70%)
6 Wacholderbeeren	5 g Korianderkerne	

Für die gebratenen Pilze:

100 g gemischte Pilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	-------------	---------------

Für die Trüffelcreme:

150 ml saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zweig glatte Petersilie
1-3 EL Trüffelöl	Salz	

Für die Tortillas:

6 kleine Maistortillas	50 g Rucola	6 Cherrytomaten
------------------------	-------------	-----------------

Für den Kaninchenrücken:

Den Kaninchenrücken waschen und trocken tupfen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Rotweinessig vermengen und den Kaninchenrücken damit einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken ca. 3-4 Minuten von jeder Seite darin braten.

Für die Rotweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wacholderbeeren und Korianderkerne in einem Mörser zerstoßen. Kaninchen mit Rotwein ablöschen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch sowie Schokolade, Wacholderbeeren und Korianderkerne hinzufügen und nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprika abbrausen, trockentupfen und in kleine, feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der 20 Minuten die rote Paprika dazu geben.

Für die gebratenen Pilze:

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Pilze darin schwenken bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelcreme:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit saurer Sahne, dem Saft einer halben Zitrone und dem Trüffelöl mischen. Mit Salz abschmecken.

Für die Tortillas:

Kaninchenfleisch in kleine Stücke schneiden und in die Tortillas einfüllen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Rotweinsauce dazu einfüllen. Pilze, die Trüffelcreme, Rucola und Tomaten darüber geben und servieren.

Carl Borufka am 17. Oktober 2018

Vakuum-gegartes Rehbock-Rücken mit Kaffee-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Maibockrücken	25 ml Arganöl	1 Zweig Rosmarin
1 EL Süßrahmbutter	grobes Meersalz	

Für die Sauce:

100 ml Rehfond	1 EL Kaffeebohnen	3 Pimentkörner
1 Zweig Rosmarin	1 TL Süßrahmbutter	1 EL natürlicher Texturgeber

Für den Spargel:

300 g Petersilienwurzeln	75 g Sahne	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{4}$ TL Piment-d'Espelette	Salz	

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Maibock in Portionen von je 200 g schneiden und zusammen mit dem Arganöl und einigen Rosmarinnadeln in Beuteln vakuumieren.

Bei 60 Grad für 12 Minuten im Sous-Vide-Becken pochieren, dann aus dem Beutel nehmen und auf allen Seiten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter braten und im Ofen warmstellen.

Kurz vor dem Servieren mit Maldon Sea Salt bestreuen.

Für die Sauce:

Den Rehfond mit dem Rosmarinzwig, Kaffeebohnen und Pimentkörnern in einem kleinen Topf etwa 15 Minuten reduzieren.

Mit natürlichem Texturgeber und Süßrahmbutter mit einem Stabmixer aufmontieren.

Für den Spargel:

Die Petersilienwurzel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilienwurzel in einem Topf mit Gemüsefond weich kochen und mit einem Stabmixer aufmixen. Den Fond abgießen und aufbewahren.

Mit Sahne, Piment d'Espelette und Salz abschmecken und mit etwas Fond auffüllen.

Auf vorgewärmten Tellern Nocken vom Püree abstechen, Rehrücken in Scheiben danebenlegen, seitlich mit der Sauce nappieren und servieren.

Dirk Reininghaus am 30. April 2018

Wachtel mit Steckrübe, -Haut und Chip, -Ei auf Brot

Für zwei Personen

Für Salat und Chip:

70 g Wildkräuter	2 Stück Wachtelhaut	3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 EL geschälte Pistazien	1 Grapefruit	1 TL Honig
1 EL Olivenöl	1 EL Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für den Brotchip:

2 Scheiben Sauerteigbrot	2 Wachteleier	1 Ei
150 ml neutrales Öl	1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Steckrübenpüree:

150 g Steckrübe	1 Schalotte	2 TL Stärke
2 Eier, (Eigelb)	1 TL Butter	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Wachtel:

1 Wachtel	100 g Räuchermehl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Baharat-Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Baharat-Gewürzmischung	25 ml trockener Weißwein	25 ml Gemüsefond
75 ml Milch	1 TL Honig	2 Eier, (Eigelb)
2 TL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g gepuffter Quinoa	Pflanzenöl	Chili, Salz
-----------------------	------------	-------------

Für Salat und Chip:

Die Wildkräuter leicht abbrausen und trocknen. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Wachtelhaut in einer Pfanne ohne Öl mit Backpapier bedecken, beschweren und kross ausbacken.

Aus Frühlingszwiebeln, Honig, Olivenöl, Gemüsefond, Salz und Pfeffer eine cremige Salatsauce anrühren.

Die Wildkräuter mit Grapefruits und Pistazien vermengen und mit der Marinade beträufeln.

Für den Brotchip:

Das Sauerteigbrot mit einem Anrichter rund ausstechen.

Das Ei mit abgezogenem Knoblauch und Senf in ein hohes Gefäß geben, mit dem Öl bedecken und mit dem Stabmixer von unten nach oben langsam zu einer cremigen Mayonnaise aufmixen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Zucker von beiden Seiten hellbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wachtelei in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten und rund ausstechen.

Für das Steckrübenpüree:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Steckrübe schälen, von den Enden befreien und in einem Topf mit Öl anbraten. 50 ml Wasser angießen und etwa 10 Minuten aufkochen.

Das Püree abkühlen lassen und mit Stärke, Butter und Eigelb binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtel:

Die Wachtel waschen, trockentupfen, die Brüste auslösen und die Haut abziehen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Die Wachtelbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster

Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 7 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Die Wachtelbrust in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz nachbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Baharat-Sabayon:

Die Eier trennen. Weißwein, Gemüsefond, Milch, Honig und Eigelb in einer Schüssel kräftig miteinander verquirlen. Die Masse in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad cremig aufschlagen und mit reichlich Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit zimmerwarmer Butter und einem Stabmixer cremig aufmontieren.

Für die Garnitur:

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Quinoa darin frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Chili und Salz abschmecken. Das Dreierlei von der Wachtel auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 22. November 2017

Wachtel-Brust mit Briocheknödeln, Pflaumen-Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

6 Wachtelbrüste mit Haut	3 EL Butterschmalz	1 TL Meersalzflocken
2 TL Waldhonig	Pfeffer	

Für die Brioche-Knödel:

200 g altbackene Brioche	100 g Vollmilch	1 Ei Größe M
Pfeffer	Salz	

Für die Pflaumensauce:

200 g sehr reife Pflaumen	2 EL Rum	1 Vanilleschote
2 unbehandelte Orangen	200 ml Enten-Fond	Pfeffer, Salz

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Kopf frischer Rotkohl	2 TL Salz	1 EL Zucker
2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 unbehandelte Orange
1 EL Honig	2 EL dunkler Balsamicoessig	1 Prise gem. Cayennepfeffer

Für die Deko:

1 handvoll Pekannusskerne	3 EL Zucker	Meersalzflocken
---------------------------	-------------	-----------------

Für die Wachtelbrust:

Den Backofen auf 60 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Die Wachtelbrüste waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten sehr scharf anbraten. Auf die andere Seite drehen und ebenfalls kurz anbraten.

Pfanne mit Bratensatz aufheben. Die Wachtelbrüste nun in den Ofen zum Warmhalten auf ein Gitter geben und mit dem Honig die Haut bestreichen. Kurz vor dem Anrichten die Grillfunktion anschalten und ganz kurz grillieren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Brioche-Knödel:

Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und ohne Zugabe von Fett von beiden Seiten rösten. Die Briochescheiben anschließend würfeln. Milch in einem Töpfchen erwärmen. Ei verquirlen. Die Briochewürfel in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Ei übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse für die Knödel leicht vermengen und kurz ziehen lassen. Mit feuchten Händen daraus Knödel formen und beiseite legen. Ein asiatisches Bambusdämpfkörbchen vorbereiten. Hierzu in einen Topf ausreichend Wasser geben, dass der Boden einige Zentimeter bedeckt ist. In die einzelnen Etagen des Dämpfkörbchens Backpapier einlegen, sodass nichts anklebt. Das Wasser darf die Knödel nicht berühren. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Briocheknödel mit ausreichendem Abstand zueinander in das erhitzte Dämpfkörbchen legen und zugedeckt ca. 5-7 Minuten (je nach Größe der Knödel) dämpfen.

Für die Pflaumensauce:

Die Pfanne mit dem Wachtel-Bratensatz mit dem Rum ablöschen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln oder achteln. Die Pflaumen in die Pfanne geben und einige Minuten erhitzen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und Mark mit der Schote in die Pfanne geben. Die Schale der Orangen mit einer Zitrusreibe dünn abreiben und die Orangen halbieren und auspressen. Mit 100 Milliliter Orangensaft ablöschen und leicht köcheln lassen. Die Orangenschale ebenfalls zugeben. Mit dem Enten-Fond auffüllen und stark reduzieren, so dass auch die Pflaumen ganz weich werden. Die Vanilleschote herausnehmen und das Ganze in einen Topf geben. Die Sauce mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warmhalten.

Für den Rotkohlsalat:

Den Rotkohl mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben

und mit Salz und Zucker bestreuen. Den Kohl nun leicht mit Einmalhandschuhen ankneten, so dass er weicher wird.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Orangenschale hauchdünn abreiben und ca. 2 EL davon zum Rotkohl geben. Die Orange halbieren, filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets beiseite legen. Aus Orangensaft, Honig und Balsamico ein Dressing mixen. Mit Salz abschmecken. Den Kohl in eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und dort einige Minuten schwenken. Mit dem Dressing übergießen und die Orangenfilets sowie Petersilie zugeben. Mit Cayennepfeffer abschmecken und noch lauwarm servieren.

Für die Deko:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Pekannusskerne zugeben und diese schwenken, bis sie von allen Seiten mit Karamell überzogen sind. Mit Meersalzflöckchen bestreuen und sofort auf ein Stück Backpapier zum Festwerden und Auskühlen geben. Sobald das Karamell ausgekühlt ist, die Kerne hacken und beiseite stellen.

Zum Anrichten den Rotkohlsalat auf vorgewärmte Teller geben. Mit Pflaumensauce, Briocheknödeln und Wachtelbrust anrichten. Mit dem Pekannusskaramell bestreut servieren.

Eva Wagner am 10. Dezember 2018

Wachtel-Brust, Hähnchen-Leber, Toast, Soße, Wachtel-Eier

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste à 40 g	2 Zweige Salbei	Sonnenblumenöl
1 TL Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Hähnchenleber:

200 g Hähnchenleber	5 cl Cognac	1 TL Meersalz
Pfeffer		

Für das Toast:

2 Scheiben weißes Toastbrot

Für die Sauce:

1 Schalotte	40 g Rosinen	50 g Butter
50 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein	6 cl Portwein
Salz	Pfeffer	

Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	Kresse	Sonnenblumenöl
---------------	--------	----------------

Für die Kartoffel-Chips:

1 große lila Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salz
------------------------	----------------	------

Für die Dekoration:

1 Apfel	1 Zitrone	6 grüne Weintrauben
20 g Butter		

Für die Wachtelbrust:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Wachtelbrüste waschen, trocken tupfen und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste mit dem Salbei für 2 Minuten anbraten. Wachtelbrüste herausnehmen und im Backofen warm stellen.

Für die Hähnchenleber:

Die Hähnchenleber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne anbraten. Den Cognac dazugeben und die Leber flambieren. Die flambierte Leber mit einer Gabel zerdrücken, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und auf das Toast streichen.

Für das Toast:

Das Toastbrot in einer Pfanne von beiden Seiten rösten.

Für die Sauce:

Die Rosinen in kaltem Wasser einweichen. Die Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Rotwein und den Portwein dazugeben und reduzieren lassen. Den Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen. Butter und Rosinen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachteleier: Die Wachteleier in einer Pfanne braten und mit einer Ring-Form ausstechen. Mit etwas Kresse anrichten.

Für die Kartoffel-Chips:

Die Kartoffel schälen, in 1 mm dicke Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Tuch trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben in der Fritteuse bei 180 Grad für 3 Minuten frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffel-Chips ein zweites Mal für ca. 3 Minuten frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Dekoration:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter

in einer Pfanne erhitzen, den Apfel darin anbraten und auf das Toast mit der Hähnchenleber geben.

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Aus dem Rest des Apfels Würfel (1,5 x 1,5 cm) schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Trauben waschen, trocken tupfen, abziehen und abwechselnd Apfel und Trauben auf einen Spieß stecken.

Toast 2.0: Wachtelbrust und Hähnchenleber auf Toast mit Rotwein- Trauben-Sauce, Wachteleiern und lila Kartoffel-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 23. Oktober 2017

Wachtel-Brust, Weißwein-Soße, Gemüse, Rüben-Püree

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel	100 g Räuchermehl	1 EL Honig
1 TL Baharat-Gewürzmischung	2 EL Butter	

Für die Sauce:

150 ml trockener Weißwein	75 ml Gemüsefond	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Steckrübe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Abrieb)	100 g Sahne
100 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	75 g Shiitakepilze	50 ml Gemüsefond
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Wachtel:

Die Wachtel waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen.

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Räucherspäne darauf streuen. Die Wachtelbrust auf einen geölten Gareinsatz geben und den Bräter mit dem Deckel verschließen. Auf höchster Stufe die Späne zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine dichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze auf niedrigste Stufe reduzieren und den Fisch ca. 7 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Die Wachtelbrust in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Honig und Baharat kurz nachbraten.

Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit 1 EL aufgeschäumter Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kräftig aufkochen lassen.

Den Gemüsefond angießen und etwa 10 Minuten reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der übrigen Butter und einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für das Püree:

Die Steckrübe in einem Topf mit Sahne und Gemüsefond etwa 12 Minuten gar kochen. Etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Kartoffelstampfer cremig aufrühren und die Butter unterheben.

Für das Gemüse:

Den Weißkohl vierteln, vom Strunk befreien und auf einem V-Hobel fein hobeln. In einem Topf Butter aufschäumen und die Pilze mit dem Weißkohl etwa 8 Minuten leicht anrösten.

Gemüsefond angießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geräucherte Wachtelbrust mit Weißweinsauce, Weißkohl-Shiitake- Gemüse und Rübenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 22. November 2017

Wachtel-Praline mit Rotkohl-Sud, Mais und Erbsen

Für zwei Personen

Für die Wachtelpraline:

200 g Wachtelbrust	6 Wachtelkeulen	100 g Pankobrösel
3 Eier	100 g Mehl	100 g Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl-Sud:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	2 Äpfel	100 ml Apfelsaft
2 EL Apfelmus	100 ml trockener Weißwein	100 ml Hühnerfond
100 ml Gänsefond	50 g Sahne	1 TL gemahlener Zimt
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für Mais und Erbsen:

500 g Babysmais	300 g Erbsen	3 EL Butter
Salz		

Für die Garnitur:

20 g Blütenblätter

Für die Wachtelpraline:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Das Wachtelkeulenfleisch ablösen, flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wachtelbrust mit Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer in der Moulinette zu einer cremigen Farce aufmixen und das Keulenfleisch untermischen. Die Masse rund formen und in Alufolie verpacken.

Das Paket in einem Topf mit siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und die vorgegarte Praline aus der Folie nehmen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Pankobröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Praline zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einer Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für den Rotkohl-Sud:

Den Rotkohl auf einem V-Hobel fein hobeln und in einem großen Topf mit wenig Öl andünsten. Den Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Zimt, Apfelsaft, gehackte Äpfel und Apfelmus hinzugeben. Etwa 5 Minuten einkochen lassen und den Weißwein, Gänse- und Hühnerfond angießen. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken und erneut aufmixen.

Für Mais und Erbsen:

Den Babysmais und Erbsen 4 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Erbsen in eine heiße Pfanne geben und mit Butter abschmecken. Den Babysmais mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Garnitur:

Die gebackene Wachtelpraline mit Rotkohl-Sud, geblähtem Mais und sautierten Erbsen auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Mattia Gianonne am 14. November 2017

Wildhasen-Filet, -Leber, Pumpernickel, Rosenkohl, -Eis

Für zwei Personen

Für das Wildhasenfilet:

2 Wildhasenfilets	1 TL schwarzer Pfeffer	1 TL Wachholderbeeren
2 Stangen Pippali-Pfeffer	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 EL Butter		

Für die Wildhasenleber:

2 Wildhasenleber	1 TL Olivenöl	1 Prise Lavendelsalz
Pfeffer		

Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark
½ TL Wachholderbeeren	3 Nelken	½ TL schwarze Pfefferkörner
50 ml Orangenlikör	100 ml trockener Rotwein	300 ml Wildfond
2 Lorbeerblätter	1 EL dunkler Balsamico	2 TL Butter
2 TL Mehl	1 TL Kokosblütenzucker	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel	70 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsefond
30 g Sahne	2 g Sojalectithin	1 Prise Kokosblütenzucker

Für den Rosenkohl:

75 g Rosenkohl	50 ml trockener Wermuth	50 ml Gemüsefond
1 Zitrone	1 TL Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	Pfeffer

Für das Maronen-Eis:

250 g vorgek. Maronen	7 Zwetschgen	125 ml Marsala
250 ml trockener Weißwein	¼ Bund Thymian	2 Orangen, (Schale, Saft)
75 g Sahne	125 g Agavendicksaft	2 ½ EL Kokosblütenzucker
Salz		

Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel	2 EL Pankobrösel	1 Prise Kokosblütenzucker
1 Prise gemahlener Zimt	1 Prise Piment-d'Espelette	1 TL Butter
Salz		

Für das Wildhasenfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildhasenfilet mit den gemörserten Gewürzen und Kräutern sowie Butter in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten vorgaren.

Für die Wildhasenleber:

Die Leber von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Ruhen lassen und mit Lavendelsalz und Pfeffer würzen.

Für die Wildjus:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wachholder, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Orangenlikör und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzufügen und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Mehl und Butter leicht abbinden.

Für den Speckschaum:

Den Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen.

Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahneseauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Leicithin untermischen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Rosenkohl:

Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Die Rosenkohlblätter in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Rosenkohlblätter darin sanft braten. Mit Wermuth und Gemüsefond ablöschen.

Mit Zitrone, Muskat, Kokosblütenzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Maronen-Eis:

Die Zwetschgen mit den Maronen leicht karamellisieren und mit Marsala und Weißwein ablöschen. Den Thymian und etwas Orangenschale hinzugeben und köcheln lassen.

Die Masse mit einem Standmixer pürieren und sieben. Mit Orangensaft, Sahne, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker und Salz abschmecken und in die Eismaschine geben.

Etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Pumpernickelbrösel:

Pumpernickel mit den Pankobröseln in der Moulinette fein mahlen und mit Salz und Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken. Das Wildhasenfilet und -leber mit Pumpernickelbrösel, Wildjus, Speckschaum, Rosenkohl und Maronen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 24. November 2017

Wildkaninchen-Päckchen, Kürbis-Spalten, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

1 Kaninchen à 600 g	4 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	8 dünne Scheiben Speck
1 Hokkaidokürbis	Butterschmalz	10 Salbeiblätter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Wildkräutersalat	1 rote Zwiebel
6 Brombeeren	4 EL süße Sahne	2 EL Himbeeressig
1 EL mittelscharfer Senf	4 EL Wildfruchtgelee	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Schnittlauch	5 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kaninchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trockentupfen. Kaninchenfleisch durch den Fleischwolf drehen und in einer großen Schüssel auffangen. Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 5 Zweige bzw. Blätter hacken. Kräuter mit der Hand in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie plattieren. Kaninchenfarce jeweils mittig auf dem Schnitzel platzieren und zusammenklappen. Die Päckchen mit Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. In einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Kürbis putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Zusammen mit restlichem Salbei in den Schmortopf geben und alles für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Fleisch und Kürbisspalten aus dem Topf nehmen, Bratensaft auffangen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Farce muss immer kalt zubereitet und ein wenig überwürzt werden, denn nur so bekommt sie eine Bindung, wird schön luftig und gibt als Füllung ordentlich Geschmack ab.

Für den Salat:

Feldsalat und Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und Blätter klein zupfen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Aus Essig, süßer Sahne, Senf, Wildfruchtgelee, Zwiebel und Öl eine Vinaigrette herstellen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen. Brombeeren abbrausen und trockentupfen.

Den Salat damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcello Ciarrettino am 25. September 2019

Wildschwein-Filet mit Pilz-Risotto und Trüffel

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	1 Zwiebel	10 g Trüffel
200 ml Entenfond	250 ml Weißwein	100 g Parmesan
1 EL Crème-fraîche	1 Zweig Salbei	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Waldpilze:

400 g gemischte Pilze	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

2 Wildschweinfilets à 300 g	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Strunk Johannisbeeren

Für das Risotto:

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Entenfond erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht ist. Hälfte des Trüffels fein reiben und zum Fond geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Salbei hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren.

Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Entenfond dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und über das Risotto geben.

Für die Waldpilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotte abziehen und in feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze, Thymian, Knoblauch und Schalotte etwa 5-10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Wildschwein mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

Für die Garnitur:

Johannisbeeren abbrausen, trockentupfen und auf dem Fleisch anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 17. Oktober 2018

Wildschwein-Filet mit Wild-Soße, Chicorée, Nuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

500 g Wildschweinfilet	2 Knoblauch	1 Orange
1 Zitrone	4 Rosmarin	4 Thymian
20 g Butter	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

Für die Wildsauce:

150 g Wildknochen	100 g Möhren	100 g Lauch
100 g Knollensellerie	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
500 ml Wildfond	150 ml Gemüsefond	250 ml Rotwein
100 ml Portwein	50 g Tomatenmark	5 Wachholderbeeren
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 Nelke	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	100 g Butter
1 EL Speisestärke	Rapsöl	

Für die Haselnuss-Spätzle:

150 g Instantmehl	50 g gemahlene Haselnüsse	4 Eier
100 g Butter	50 ml Mineralwasser	1 TL Haselnussöl
1 Muskatnuss	1 TL Salz	

Für den Orangen-Chicorée:

2 Chicorée	1 Orange	1 EL Agavendicksaft
4 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund glatte Petersilie

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet von Sehnen, Fett und Silberhaut befreien, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze anbraten (3 Minuten je Seite). Im Backofen bei 120 Grad innerhalb von 20 Minuten auf die richtige Kerntemperatur (60 ° C) bringen. Schweinefilet danach 5 Minuten ruhen lassen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abwaschen, Schale abreiben. Knoblauch abziehen und klein hacken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne aus Butter, Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch, Thymian, Rosmarin eine Gewürzbutter herstellen.

Das Filet kurz vor dem Servieren in dieser Butter wenden und aromatisieren. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

Für die Wildsauce:

Wildknochen waschen und mit den Parüren in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhren, Lauch und Sellerie putzen, würfeln und mit Zwiebel in einem zweiten Topf in wenig Rapsöl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark tomatisieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen, Pimentkörner, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und zerdrückte Wachholderbeeren hinzugeben.

Zwischenzeitlich die gerösteten Wildknochen und die Parüren zugeben. Alles für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, erneut in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren. Mit Portwein und Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen.

Sauce mit Lebkuchengewürz abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zum Aromatisieren zugeben. Sauce bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

Für die Haselnuss-Spätzle:

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

Die gemahlene Haselnüsse durch ein Sieb geben. Mehl und Haselnüsse in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden und darin die Eier geben. Salz und Muskat dazugeben und mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine verarbeiten. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Mineralwasser hinzugeben. Für den Geschmack 1 TL Haselnussöl ergänzen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und danach durch eine Spätzlepresse in siedendes Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, dann diese mit einer Schaumkelle herausschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

Für den Orangen-Chicorée:

Chicorée putzen, waschen und trockentupfen. Kolben halbieren und den Strunk entfernen. 2 EL Butter erhitzen und den Chicorée von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Saft einer halben Orange auspressen. 2 weitere EL Butter erhitzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Chicorée wieder hineingeben und langsam schmoren lassen. Chicorée immer wieder mit dem Sud übergießen. Zum Schluss mit Olivenöl und Agavendicksaft beträufeln.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über die Spätzle streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 19. November 2018

Wildschwein-Filets mit Gorgonzola, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für die Wildschweinfilets:

4 Wildschweinfilets à 100 g	100 g Gorgonzola	80 g Panko
2 EL Milch	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g kleine Kartoffeln	70 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Sugo:

1 kg Flaschentomaten	1 Gemüsezwiebel	3 Zweige Basilikum
2 EL Aprikosen Balsamico	2 EL roter Portwein	brauner Zucker
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Wildschweinfilets:

Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Medaillons darin unter Wenden 4-5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Gorgonzola mit 2 EL Milch glatt rühren auf den Medaillons verteilen, mit Panko bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 5 Minuten gratinieren. Herausnehmen und warm halten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Kartoffeln in die Pfanne geben und in der Butter ca. 5 Minuten braten. Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sugo:

Zwiebel abziehen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Tomaten waschen, halbieren und Strunk herausschneiden. Hälften grob würfeln, zu den Zwiebelwürfeln geben und ebenso anschwitzen. Mit Essig und Portwein ablöschen. Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unter die Sauce rühren.

Gratinierte Wildschweinfilets mit Gorgonzola, Tomatensugo und Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Kaufmann am 02. Oktober 2017

Wildschwein-Medaillons mit Kürbis-Püree auf Brombeerjus

Für zwei Personen

Für das Wildschwein:

2 Wildschweinmedaillons à 200 g Öl	1 TL Piment 1 EL Butter	1 EL Wacholderbeeren Salz, Pfeffer
------------------------------------	----------------------------	---------------------------------------

Für das Kürbispüree:

1 kl. Hokkaido Kürbis	2 Kartoffeln	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer	1 Orange
2 EL süße Sahne	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
30 ml Olivenöl	1 Prise Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für den Brombeerjus:

1 EL Brombeermarmelade	100 ml Brombeersaft	100 ml dunkler Fond
100 g kalte Butter	1 TL Rote Bete Pulver	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	20 ml Anisschnaps	1 EL neutrales Öl
Eiswasser	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Wildschwein:

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen. Piment und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Wildschweinmedaillons mit Salz, Pfeffer und zerstoßendem Piment und Wacholderbeeren würzen.

In Öl anbraten. Butter zufügen. Anschließend im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Kürbispüree:

Kürbis waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln.

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Orange waschen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem großen Topf das Öl erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel zufügen und mitschwitzen. mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit dem Orangensaft und Fond ablöschen und den Orangenabrieb zufügen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die überschüssige Brühe abgießen, Sahne und Butter zufügen und die Masse mit dem Pürierstab fein zu einem Püree verarbeiten.

Für den Brombeerjus:

In der Pfanne den Bratenansatz vom Fleisch mit dem Brombeersaft und Fond ablöschen. Marmelade zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Rote Bete Pulver untermixen. Passieren und mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Fenchel:

Fenchel waschen, putzen und schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

In einer Pfanne den Fenchel im Öl anbraten und mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Anis ablöschen und flambieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 13. November 2019

Index

- Aubergine, 42
Avocado, 16
- Bison, 1
Blumenkohl, 105
Bohnen, 76, 130
Brokkoli, 73
- Chicoree, 55, 121, 122, 143
- Erbsen, 32, 70, 110, 116, 138
- Fasan, 5, 7, 8, 10, 127
- Gulasch, 16, 50
- Hase, 15, 139
Hirsch, 16, 24, 50
Hirsch-Filet, 18, 20, 22, 23
Hirsch-Medaillon, 26, 27
Hirsch-Rücken, 2, 22, 28–31, 34, 37, 38, 47
Hirsch-Steak, 32, 33
- Känguru, 39, 40
Kürbis, 16, 27, 69, 71, 87, 118, 121, 122, 141, 146
Kaninchen, 42, 141
Kaninchen-Filet, 43
Kaninchen-Rücken, 44, 129
Knödel, 9, 22, 34, 56, 133
Kraut, 68
- Lasagne, 45
Lauch, 15, 65, 94
Linsen, 53, 55
- Möhren, 1, 2, 9, 11–13, 15, 23, 24, 29, 31, 36, 50, 52, 58, 73, 88, 102, 107, 109, 116, 122, 125, 143
Mangold, 11, 66
Maronen, 7, 33, 36, 38, 71, 77, 101, 139
- Nudeln, 1, 117
Paprika, 42
- Pastinaken, 2, 31, 63
Pilze, 5, 12, 16, 20, 28, 34, 41, 43, 45, 47, 50, 53, 55, 57, 63, 65, 68, 72, 74, 77, 79, 85–87, 91–93, 97, 100, 102, 107, 113, 115, 117, 121, 122, 127, 129, 137, 142
Polenta, 5, 7, 62, 83
- Rösti, 65
Rüben, 26, 29, 137
Ratatouille, 42
Reh-Bock, 46, 130
Reh-Filet, 52, 56–59, 61–63, 65–67, 70, 113, 117
Reh-Medaillon, 69–74, 76, 77, 83, 118
Reh-Rücken, 55, 57, 68, 79–82, 84, 85, 87–94, 96–98, 100–107, 109–111, 116
Reh-Ragout, 113
Reh-Schnitzel, 114, 115
Reis, 54, 142
Rettich, 30, 84, 110
Romanesco, 104
Rosenkohl, 9, 18, 36, 79, 93, 98, 103, 115, 139
Rote-Bete, 13, 22, 24, 30, 31, 52, 53, 84, 100, 104, 106, 121, 123, 146
Rotkraut, 4, 38, 62, 133, 138
Rucola, 16, 43, 50, 129
- Sauerkraut, 94
Schoten, 16, 29
Schwarzwurzeln, 33, 90, 98
Sellerie, 1, 9, 12, 15, 20, 23, 24, 27, 31, 36, 38, 57, 65, 72, 76, 81, 92, 102, 103, 106, 107, 109, 126, 143
Spargel, 43
Spinat, 11, 12, 59
Spitzkohl, 5, 44, 48, 56, 92, 96, 124, 125, 127
Steckrübe, 26, 29, 45, 62, 131, 137
Strauß, 41
- Taube, 13, 48, 119, 121–126
Teig-Taschen, 51
Topinambur, 10, 28, 59

Wachteln, 11, 12, 45, 51, 131, 133, 135, 137,
138

Weißkohl, 45, 51, 137

Wild, 2, 15, 16, 18, 20, 22–24, 26–34, 36–38,
46, 47, 50, 52–59, 61–63, 65–74, 76,
77, 79–94, 96–98, 100–107, 109–111,
113–118, 130, 139

Wildschwein, 2, 4, 142, 143, 145, 146

Wirsing, 2, 8, 13, 23, 30, 41, 68, 101, 105

Zucchini, 40, 42