

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wild

2020-2023

126 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2023.

Inhalt

Gröstl von Semmelklößen, Rehrücken, Rotkohl-Salat	1
Reh-Rücken mit Preiselbeer-Soße, Brezen-Soufflé	2
Kaninchen-Keulen mit Lebkuchen-Soße, Schmorkohl	3
Wildschwein-Filet, Speckmantel, Rotwein-Soße, Knödel	4
Wildschwein-Filet, Mandel-Kräuter-Kruste, Portwein-Soße	5
Tagliatelle, Wildschwein-Filet, Rosenkohl, Käse-Chips	6
Reh-Filet mit Kürbis-Risotto, Rosenkohl, Schalotten	7
Kaninchen-Rücken im Wirsing-Mantel, Pastinaken-Püree	8
Kaninchen-Rücken, Wirsing-Pilz-Mantel, Topinambur-Püree	9
Reh-Rücken mit Wildjus, Risotto, Rosenkohl, Steinpilz	10
Wildschwein-Filet Rotwein, Kürbis, Ananas, Vinaigrette	12
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Rahm-Spitzkohl, Polenta	14
Reh-Rücken mit Parmesan-Kruste, Wermut-Sahne-Soße	15
Reh-Rücken, 'Braten-Soße', Spitzkohl-Gemüse, Polenta	16
Wildschwein-Rücken mit Pfeffer-Soße, Steinpilz-Tatar	17
Reh-Leber in Wild-Soße, Apfel, Pilz-Kartoffel-Stampf	19
Hot Dog, Wildschwein-Bratwurst, Coleslaw, Feigen-Senf	21
Reh-Rücken mit Walnuss-Steinpilz-Ragout, Comté-Nocken	23
Hasen-Rücken mit Senf-Soße, Kartoffel-Püree, Maroni	24
Reh-Rücken in Thymian-Soße mit Waldpilz-Risotto	25
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kürbis-Püree, Feige, Apfel	26
Straußen-Filet mit Karotten, Couscous, Kichererbsen	27
Königsberger Reh-Klopse mit Weißwein-Soße und Reis	28
Steinpilz-Risotto mit Reh-Medaillons und Feigen	29
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Paprika-Kartoffel-Püree	30

Maibock mit Wildjus, Süßkartoffel- und Pastinaken-Püree	31
Reh-Schnitzel in Pistazien-Panierung, Pommes, Salat	33
Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf, Garnelen	35
Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf, Garnelen	35
Kaninchen-Rücken mit Morcheln und Lorbeer-Schaum	36
Kaninchen-Rücken mit Morcheln und Lorbeer-Schaum	36
Kaninchen-Roulade mit Garnelen-Füllung	38
Krautwickel, Pflaumen-Portwein-Soße, Herzoginkartoffeln	39
Reh-Filet im Speck-Mantel, Pilz-Ravioli, Petersilien-Öl	40
Reh-Filet im Speck-Mantel, Pilz-Ravioli, Petersilien-Öl	40
Reh-Rücken mit Shiitake-Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf	41
Reh-Filet mit Kräuter-Kruste und Braten-Soße	43
Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Spitzkohl, Rosenkohl	45
Reh-Rücken, Spitzkohl, Salat, Mole, Schwarzkohl	47
Hirsch-Rücken, Frühlingsrolle, Rotkohl-Salat, Sellerie	49
Hasen-Filet, Cranberry-Paste, Rösti, Kräuter-Soße	51
Saltimbocca vom Hirsch mit Tagliatelle, Wacholder-Soße	52
Reh-Medaillons, Cranberry-Chutney, Spitzkohl, Gremolata	53
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spekulatius-Crunch, Birnen	54
Rehrücken mit Rotwein-Birnen, Spätzle und Portwein-Soße	55
Reh-Tatar mit Pilz-Wan-Tan, Tomaten-Kokos-Sud	56
Hirsch-Rücken, Kräuter-Kruste, Kartoffel-Püree, Grünkohl	57
Reh-Geschnetzeltes mit Pilzrahm-Soße, Polenta, Rosenkohl	58
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Waldpilzen, Schupfnudeln	59
Hirsch-Schnitzel mit Spätzle, Pilz-Rahm-Soße	60
Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree	61
Wildschwein-Medailon, Pilze, Kartoffel-Spalten, Bacon	62
Reh-Rücken mit Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Pilze	63
Tauben-Brust mit Portwein-Jus, Romanesco, Beluga-Linsen	64
Hirsch-Rücken mit Spätzle, Pilz-Espuma und Pilzen	65
Reh-Rücken mit Kartoffel-Maronen-Püree und Karotten	66
Wildschwein-Rücken im Brotmantel mit Beeren-Spitzkohl	67

Kaninchen-Rücken-Roulade mit Wildkräuter-Graupen-Risotto	69
Hirsch-Medaillons in Honig-Wild-Soße mit Pilzen, Spätzle	70
Iberische Kaninchen-Pfanne mit Kartoffel-Püree	71
Kaninchen im Schinken-Mantel mit Pastinaken-Püree	72
Reh-Rücken, Möhren-Püree, Rote Bete, Erdbeer-Chutney	73
Wildschwein-Schnitzel mit Pulpo, Spargel, Hollandaise	74
Vakuum-gegarter Spargel, Orangen-Butter, Dammwild-Filet	76
Reh-Rücken Baden-Baden	78
Wachteln orientalisches mit Safran-Couscous und Karotten	81
Hirschkalb-Rücken mit Topinambur-Püree, Mandel-Crunch	82
Reh-Filet mit Kartoffel-Stampf und Rahm-Wirsing	84
Hirsch-Steak mit Kräuterseitling-Rahm und Spätzle	85
Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Winter-Gemüse, Knödel	86
Wildschwein-Schnitzel im Walnussmantel mit Wurzel-Gemüse	88
Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud und Topinambur-Chips	89
Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Rosenkohl, Pilze, Knödel	91
Wildschwein-Filet, Sahne-Soße, Zuckerschoten, Erbspüree	93
Reh-Röllchen im Schinken-Mantel, Preiselbeer-Soße	94
Reh-Rücken mit Wildjus, Schupfnudeln, Rosenkohl, Crunch	95
Karotten-Püree, Wachtelbrust mit Urmöhren, Curry-Soße	97
Reh-Rücken mit Rotwein-Jus, Kürbis-Püree und Rosenkohl	98
Reh-Medaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Soße	99
Reh-Tataki, Muskatkürbis-Chutney, Pistazien-Mayonnaise	101
Reh-Rücken im Pistazien-Mantel mit Portwein-Soße	102
Gams-Rücken, Rotwein-Soße mit Waldpilzen, Preiselbeeren	103
Wild-Ente mit Zwiebel-Confit, Rosenkohl, Semmel-Knödel	104
Reh-Filet, Speckschaum, Kirschsoße, Steinpilze, Muffins	105
Reh-Rücken mit Ofen-Kartoffeln, Bohnen, Rotwein-Soße	107
Reh-Rücken mit Maronen-Walnusskruste und Feigen-Soße	108
Reh-Filet, Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Brokkoli	109
Wildschwein-Filet mit Rotwein-Soße, Rosenkohl-Blätter	110
Hirsch-Medaillons, Rahm-Pilze, Kartoffel-Würfel, Salat	111

Reh-Saltimbocca, Preiselbeer-Soße, Waldpilze, Spätzle	112
Wildschwein-Filet mit Kokos-Kartoffel-Stampf, Pilz-Salat	113
Reh-Schnitzel, Sellerie, Preiselbeer-Sauce, Coleslaw	114
Wachtel, Wachteleier mit Chuka Tare, Garnele, Gemüse	116
Reh-Rücken mit Spitzkohl und Portwein-Jus	118
Reh-Rücken mit Schoko-Soße, Zuckerschoten, Erbsen-Püree	119
Reh-Rücken mit Gin-Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin	120
Fasan Primavera mit Rote-Bete-Spätzle	121
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Rosenkohl-Püree	122
Linsen-Salat mit Wachtel, Pistou, Blattsalat, Kartoffel	123
Reh-Medaillons. Schalotten-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree	124
Reh-Rücken mit Wild-Soße, Polenta-Nockerl, Birnen-Kugeln	125
Kaninchen-Rücken mit Pilz-Risotto, Rotwein-Jus, Chutney	126
Tataki vom Reh mit Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise	128
Reh-Rücken mit Rosenkohl-Salat, Speck-Schaum, Polenta	129
Reh-Rücken mit Pilzen, Pfirsich, Rosmarin-Kartoffeln	130
Reh-Rücken mit Fichten-Soße, Maronen-Püree, Pilz-Gemüse	131
Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney	132
Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel mit Knöpfle, Rosenkohl	133
Reh-Rücken mit Cranberry-Kruste, Birnen-Ragout	134
Reh-Geschnetzeltes, Pilze, Knöpfle, Petersilien-Wurzel	136
Reh-Schnitzel mit Cranberry-Orangen-Soße, Pommes	138
Reh, Kruste, Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Kartoffel-Püree	139
Hirsch-Rücken-Steak mit Rotwein-Soße, Ofenkartoffeln	140
Waldpilz-Risotto mit Reh-Rücken und Wildkräuter-Salat	141
Reh-Rücken mit Wild-Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Backerle	142
Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer	143
Kaninchen-Rücken mit Pekannuss-Kruste, Romanesco, Polenta	144
Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahne-Soße	146
Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh und Pilzen	148
Wachtel-Brust, Speck-Datteln, Karotten, Pilze, Sellerie	149
Wachtel-Brust im Speckmantel, Datteln, Pilze, Sellerie	150

Geräucherte Wachtel mit Blumenkohl-Püree, Primeur-Gemüse	151
Reh-Rücken mit Kräuterseitling-Risotto, Rote-Bete-Schaum	152
Reh-Ragout mit Grieß-Knödeln und Rahm-Kohlrabi	153
Kaninchen-Filet, Speckmantel, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf	154
Reh-Filet, Semmelknödeln, Wild-Soße, Karotten, Rosenkohl	155
Wildschwein-Bratwurst, Preiselbeer-Soße, Baggers Fries	156
Straußen-Filet mit Kartoffel-Rösti, Rahm-Soße, Rosenkohl	157
Wachtel-Brüste, Kräuter-Graupen, Champignon-Rahm-Soße	158

Index	160
--------------	------------

Gröstl von Semmelklößen, Rehrücken, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Gröstl:

4 Semmelklöße	200 g rosa gegarter Rehrücken	Butter
30 g Butterschmalz	2 Zweige Thymian	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner		

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{4}$ frischer Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	3 EL Himbeeressig
2 EL Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 Karotte	100 g Knollensellerie	2 Lauchzwiebeln
1 Schalotte	50 ml weißer Balsamicoessig	50 ml Wasser
50 ml Rapsöl	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Meerrettich-Schmand:

50 g frischer Meerrettich	1 EL Schmand	1 EL Frischkäse
---------------------------	--------------	-----------------

Für die Garnitur:

6 karamellisierte Walnüsse

Für das Gröstl:

Die Semmelknödel und das Fleisch in grobe Würfel oder Scheiben schneiden. Semmelklöße in einer Pfanne mit Butter, Butterschmalz und Thymian goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Rehrücken in schäumender Butter mit Piment, Wacholderbeeren und Thymian ringsherum braten.

Für den Rotkohl:

Rotkohl waschen, Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Himbeeressig, Haselnussöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden.

Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln waschen, in feine Röllchen schneiden und zugeben.

Balsamico und Rapsöl zugeben.

Für den Meerrettich-Schmand:

Meerrettich fein reiben und mit Schmand und Frischkäse vermengen.

Für die Garnitur:

Gericht mit den Walnüssen garnieren.

Thomas Martin am 27. Dezember 2023

Reh-Rücken mit Preiselbeer-Soße, Brezen-Soufflé

Für zwei Personen

Für das Brezensoufflé:

60 g Speck	2 Brezeln vom Vortag	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	1 EL Butter
200 ml Milch	3 Zweige Petersilie	50 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Pancetta-Chips:

4-6 Scheiben Pancetta

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	100 g Speck	2 EL Ahornsirup
2 EL Balsamicoessig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken à 400 g	2 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
8-10 Wacholderbeeren	1 TL Meersalz	6 schwarze Pfefferkörner

Für die Preiselbeer-Sauce:

1 EL Preiselbeeren	250 g Sahne	100 g Crème-fraîche
2 EL trockenen Rotwein	3 EL halbtrock. roter Portwein	Salz, Pfeffer

Für das Brezensoufflé:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Brezeln in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit der warmen Milch beträufeln und zugedeckt einweichen lassen. Eier trennen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in Würfel schneiden. Eiweiß langsam steif schlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Speckwürfel in der Butter andünsten. Wenn der Speck fast knusprig ist, die fein gewürfelten Zwiebeln und die fein gehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Alles zusammen anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Petersilie hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, dann mit der eingeweichten Brezel und dem Eigelb vermischen. Eischnee vorsichtig unterheben. Portionsförmchen mit Butter austreichen und mit Semmelbröseln ausschwenken. Förmchen anschließend mit der Masse zu zwei Dritteln füllen. Im heißen Backofen 10-12 Minuten backen, bis sie gut fingerbreit über den Rand gestiegen sind.

Für die Pancetta-Chips:

Den dünn geschnittenen Pancetta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine zweite Schicht Backpapier drüberlegen und mit einem Topf oder einer Pfanne beschweren. In den Ofen geben und trocknen lassen bis er kross ist.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und halbieren. In einer Schüssel Ahornsirup, Essig, Salz und Pfeffer mischen und Kohl dazugeben. Speck kleinschneiden und untermischen. Rosenkohl in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten bissfest braten.

Für den Rehrücken:

Rehrücken parieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nadeln abzupfen und anschließend sehr fein hacken. Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit Fleur de Sel im Mörser sehr fein zerreiben und Rosmarinnadeln dazugeben. Gewürzmischung auf einen flachen Teller streuen und Rehrückenfilet darin rundherum wälzen. Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils maximal 33 $\frac{1}{2}$ Minuten anbraten. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu sehr bräunt. Herausnehmen und Filet auf einem Teller mit Alufolie abgedeckt bis zum Servieren ruhen lassen.

Pfanne für den Saucenansatz verwenden.

Für die Preiselbeer-Sauce:

Rotwein und Portwein in die Pfanne geben und Bratensatz unter Rühren damit ablösen. Preiselbeeren, Sahne und Crème fraîche hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze cremig einköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr aufkochen lassen. Abschließend durch ein feinmaschiges Sieb passieren und bis zum Servieren warmhalten.

Roman Kadletz am 19. Dezember 2023

Kaninchen-Keulen mit Lebkuchen-Soße, Schmorkohl

Für zwei Personen

Für die Kaninchenkeulen:

2 kl. Kaninchenkeulen Öl Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

50 g geräuch. Speck 100 g Saucenlebkuchen 10 g Rosinen
150 ml Malzbier 250 ml Gemüsefond Salz

Für den Schmorkohl:

200 g Weißkohl 20 ml Weißweinessig 15 g Zucker
5 g Salz Pfeffer

Für die Pommes carrées:

300 g festk. Kartoffeln Pflanzenöl Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Kaninchenkeulen parieren, salzen, pfeffern und in Öl in einer Pfanne scharf anbraten. Im Ofen für 10-15 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist.

Für die Lebkuchensauce:

Gemüsefond mit Speck in einem Topf aufkochen und so den Speck im Fond auslassen. Dann Speck herausnehmen. Lebkuchen schneiden und in Malzbier auflösen, ggf. durch ein Sieb passieren. Lebkuchen-Malzbier-Mischung in einem Topf mit so viel Gemüsefond erhitzen, bis die gewünschte sämige Konsistenz erreicht ist. Hälfte der Rosinen hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Schmorkohl:

100 ml Wasser, Essig, Salz und Zucker mit etwas Pfeffer in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Kohl in feine Streifen schneiden und zu dem Sud in den Topf geben. 15 Minuten köcheln lassen bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Kurz vorher die restlichen Rosinen (s.o.) unterrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer nochmals abschmecken.

Für die Pommes carrées:

Kartoffeln schälen und in 1x1x1 cm große Würfel schneiden. In einer Fritteuse oder in einem Topf mit Pflanzenöl doppelt frittieren. Auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Felix Oltrogge am 19. Dezember 2023

Wildschwein-Filet, Speckmantel, Rotwein-Soße, Knödel

Für das Wildschweinfilet:

300 g Wildschweinfilet	6 Scheiben Bacon	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Grießknödel:

250 g Semola	3 Eier	100 g Butter
500 ml Milch	3 Zweige Petersilie	Muskatnuss
1 Prise Salz		

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	100 g Parmesan	3 EL Olivenöl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	1 Orange, Saft	50 g kalte Butter
200 ml Wildfond	200 ml Rotwein	50 ml Portwein
1-2 TL Ahornsirup	1 Lorbeerblatt	Stärke, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Schnittlauchhalme	essbare Blüten	
---------------------	----------------	--

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschwein mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Bacon umwickeln und mit Thymian- und Rosmarinzweig in einer Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten. Anschließend in den auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für die Grießknödel:

Milch mit Butter, Salz und etwas geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse erstärkt. Eier einrühren und Masse für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, Strunk abschneiden und äußere Blätter entfernen.

In siedendem Salzwasser für 10 Minuten vorkochen. Abgießen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, sodass alle Röschen mit Öl benetzt sind. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und Röschen mit einem Glas leicht zerdrücken. Parmesan reiben und auf zerdrückten und flachen Röschen verteilen. Im Backofen für etwa 15 Minuten backen.

Für die Rotweinsauce:

Butter ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann mit Port-, Rotwein und Ahornsirup ablöschen und etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Wildfond hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Orange auspressen und Sauce mit Saft abschmecken.

Ggf. mit Stärke binden. Sauce kurz abkühlen lassen und mit sehr kalter Butter aufmontieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Schnittlauch und Blüten garnieren.

Stefan Binder am 06. Dezember 2023

Wildschwein-Filet, Mandel-Kräuter-Kruste, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

2 Wildschweinfilets à 200 g	1 altbackenes Brötchen	1 Zitrone, Abrieb
1 Orange, Abrieb	80 g Butter	100 g ganze Mandeln
glatte Petersilie	Thymian	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Portweinsauce:

200 ml roter Portwein	1 EL kalte Butter	3 EL brauner Zucker
-----------------------	-------------------	---------------------

Für die Rosenkohl-Blättchen:

10 Röschen Rosenkohl	2 Scheiben Bacon	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wildschwein kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Dann für etwa 20 Minuten im Backofen auf eine Kerntemperatur von 55 Grad kommen lassen. In der Zwischenzeit die Kruste herstellen. Dafür das altbackene Brötchen grob zerkleinern und mit Thymian, Petersilie, Mandeln, Butter und etwas Abrieb von Orange und Zitrone in einem Multizerkleinerer mixen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Kruste bestreichen. Unter dem Grill kross werden lassen.

Für die Portweinsauce:

Zucker in der Wildschwein-Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Langsam reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

Für die Rosenkohl-Blättchen:

Rosenkohl waschen und putzen. Mit einem Messer die schönen Blätter ablösen. Bacon in Streifen schneiden. In einer Pfanne Bacon anbraten und Rosenkohl-Blättchen für 2-3 Minuten mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Carla Weissbacher am 06. Dezember 2023

Tagliatelle, Wildschwein-Filet, Rosenkohl, Käse-Chips

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

250 g Semola 150 g Mehl 4 Eier
1 Prise Salz

Für die Carbonara:

4 Scheiben Bacon 3 Eier 100 g Parmesan
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie Nudelwasser, von oben Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Wildschwein:

300 g Wildschweinfilet Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl Pflanzenöl $\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz

Für den Parmesanchip: 50 g Parmesan

Für das Topping: 50 g ganze Mandeln Pfeffer

Für die Tagliatelle: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend auf einer Arbeitsfläche mit Semola ausrollen und in Tagliatelle schneiden.

Für die Carbonara: Bacon in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten.

Etwas abkühlen lassen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel zusammen mit geriebenem Parmesan aufschlagen. Petersilie fein hacken und zusammen mit einem Teil Bacon unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Tagliatelle al dente sind, aus dem Nudelwasser nehmen und in das Eigemisch geben. Gut vermengen und ein wenig Nudelwasser angießen. Weiterrühren bis sich das Ei um die Nudeln gelegt hat. Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit restlichem Bacon garnieren.

Für das Wildschwein: Fleisch in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten.

Hitze rausnehmen und Fleisch etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 60 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen. Bei Bedarf nochmals kurz in heißer Butter anbraten und arrosieren. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl waschen, vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen je nach Größe halbieren oder vierteln. Fett in einem Topf etwa auf 170 Grad rhitzen und Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis Rosenkohl beinahe zu dunkel ist. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten lassen und leicht salzen.

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben und in kleinen Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten zum Chip ausbacken. In kleine Stücke zerbrechen.

Für das Topping: Mandeln mit auf das Backblech der Parmesan chips geben und mit rösten.

Die Nudeln mit einer Pinzette aufdrehen und auf den Teller drapieren. Mit Bacon, Rosenkohl und Parmesan chip garnieren. Mandeln darüber reiben.

Sascha Parlow am 06. Dezember 2023

Reh-Filet mit Kürbis-Risotto, Rosenkohl, Schalotten

Für zwei Personen

Für das Kürbisrisotto:

100 g Risotto-Reis	300 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	2 g Safran	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Rehfilet:

200 g Rehfilet	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	2 EL Pflanzenöl	Meersalz

Für den Rosenkohl:

10 Röschen Rosenkohl	1 EL Butter	1 TL gerebelter Kerbel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Schalotten:

100 g Schalotten	1 EL brauner Zucker	100 ml dunkler Balsamico
1 EL Olivenöl		

Für das Kürbisrisotto:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Öl in einem weiteren Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und in Öl andünsten. Risotto mit andünsten bis er glasig wird. Kürbis waschen, entkernen, würfeln und mit zum Risotto geben und dünsten. Mit etwas Fond und Weißwein ablöschen, sodass Risotto bedeckt ist. Safran hinzufügen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Immer wieder Flüssigkeit nachgießen bis Risotto al dente ist. Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rehfilet:

Rehfilet mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren Reh nochmals in einer heißen Pfanne mit Butter und restlichen Kräutern nachbraten. Mit Meersalz würzen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, Strunk entfernen und äußere Blättchen abzupfen.

Strunk mit einem Kreuz einschneiden und in kochendem Salzwasser 15 Minuten al dente kochen. In einer Pfanne mit zerlassener Butter maximal 2-3 Minuten dünsten und dabei mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Kerbel würzen.

Für die Balsamico-Schalotten:

Schalotten abziehen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin andünsten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Schalotten etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Carla Weissbacher am 05. Dezember 2023

Kaninchen-Rücken im Wirsing-Mantel, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust	100 g Shiitake	1 Schalotte
200 g Sahne	1-2 Zweige Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	4 Wirsingblätter	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Püree:

300 g Pastinaken	50-100 g Butter	100-150 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	Butter	eiskalte Butter
50 ml Sahne	200 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
50 ml Gin	1 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner
gemahl. Piment	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren: 2 EL Preiselbeeren

Für die Garnitur: 1 Zweig Petersilie 2 Pimentkörner

Für die Farce: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerbrust anfrieren lassen und mit kalter Sahne fein mixen.

Schalotte abziehen, Shiitake putzen. Schalotte und Shiitake fein schneiden. In etwas Öl anbraten, dann aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Fleischfarce und gehackter Petersilie vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kaninchenrücken: Kaninchenrücken auslösen und parieren.

Wirsingblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchentuch legen, trockentupfen und die Blattrippen herausschneiden. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchentüchern plattrollen.

Wirsingblätter mit der Farce bestreichen, mit Fleisch belegen, Seiten einklappen und stramm einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten zuerst anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Temperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree: Pastinaken schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter und Sahne zu einem cremigen Püree mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen.

Für die Beurre blanc: Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gin ablöschen. Fond, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und einkochen lassen. Dann abseihen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Sahne angießen, vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufmontieren. Mit gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht mit Petersilie und Piment garnieren.

Sabine Waltner am 24. November 2023

Kaninchen-Rücken, Wirsing-Pilz-Mantel, Topinambur-Püree

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust	2-3 Steinpilze	2-3 braune Champignons
1 Schalotte	200 g Sahne	1 EL weißer Portwein
Öl	1 TL Salz + Salz	Pfeffer, Eiswürfel

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken	2 Wirsingblätter	1-2 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Püree:

300 g Topinambur	500 ml Sahne	Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	3 EL Butter	eiskalte Butter
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Pimentkörner	1 TL Pfefferkörner
Zucker	Salz	

Für die Preiselbeeren:

2 EL Preiselbeeren	Walnussöl	2 Pimentkörner
--------------------	-----------	----------------

Für das Öl:

1 Zweig Petersilie

Für die Farce: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerbrust mit Sahne, Portwein, 1 TL Salz und 1-2 Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Farce mixen. Farce durch ein Sieb streichen.

Pilze putzen. Schalotte abziehen. Schalotte in etwas Öl anschwitzen, dann Pilze dazugeben und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Farce vermengen und alles erneut abschmecken.

Für den Kaninchenrücken: Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenhandtuch trocknen. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen. Petersilienblätter abzupfen. Kaninchenrücken auslösen.

Die zuvor hergestellte Farce auf die Wirsingblätter streichen, mit Petersilienblättern und je einem ausgelösten Rücken belegen. Straff einrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree: Topinambur schälen und in Sahne weichkochen. Flüssigkeit (Sahne) abgießen und auffangen. Topinambur mixen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre blanc: Schalotten abziehen und klein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Geflügelfond angießen und Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben. Alles einkochen. Sud passieren und vor dem Servieren mit viel eiskalter Butter montieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für das Öl: Gericht mit Öl beträufeln und mit Piment garnieren.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Nina Drenkelforth am 24. November 2023

Reh-Rücken mit Wildjus, Risotto, Rosenkohl, Steinpilz

Für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risotto-Reis	1 Schalotte	50 g Parmesan
130 g Butter	200 ml trockener Rotwein	450-550 ml Gemüsefond
Honig	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Orange, Abrieb, Saft
kalte Butter	100 ml Rotwein	300 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian	Honig
1 TL Zucker	Speisestärke	1 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à ca. 200 g	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	4 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 EL Honig	1 EL Olivenöl
-----------------	------------	---------------

Chili, Salz, Pfeffer

Für Pilztartar und Pilzcreme:

400 g Steinpilze	1 Schalotte	100-150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	1 EL Essig	1-2 Zweige Petersilie
Muskatnuss	1 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für die gebratenen Steinpilze:

4 Steinpilze	1 EL Öl	Salz
--------------	---------	------

Für die Garnitur:

50 g Rosenkohl	1 EL Butter	1-2 Zweige Petersilie
Salz		

Für das Risotto:

Einen Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. 30 g Butter in einem weiten Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und anschwitzen, bis die Reiskörner ebenfalls glasig sind. Mit Wein ablöschen und vollständig verkochen lassen. Nach und nach mit dem heißen Fond begießen und dabei immer wieder rühren. Nach 18-20 Minuten Garzeit sollte das Risotto schlotzig, der Reis innen weich sein und in der Mitte noch Biss haben.

Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, restliche Butter sowie den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Wildjus:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin glasig anschwitzen. Mit Zucker kurz karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und danach Saft auspressen.

Sauce mit dem Saft der Orange und dem Fond auffüllen, Rosmarin und Thymian zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb geben, wieder auf den Herd stellen, mit Salz, Pfeffer und evtl. Honig abschmecken und weiter einkochen lassen.

Rosmarin und Thymian entfernen und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Rehrücken:

Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf von beiden Seiten anbraten. Rosmarin und Butter zugeben, kurz arrosieren und dann das Fleisch samt Kräutern in den 120 Grad heißen Ofen auf einen Rost legen, bis etwa 53 Grad Kerntemperatur erreicht sind. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Honig mit Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer mischen und über den Rosenkohl geben. Für ca. 30 Minuten backen, bis die Röschen goldbraun karamellisiert sind.

Für Pilztartar und Pilzcreme:

Schalotte abziehen. Pilze putzen. Schalotte und Pilze fein hacken und im heißen Öl anbraten, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist.

Für das Tatar etwa 1/3 davon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Petersilie hacken und 1 Esslöffel Petersilie zu den abgekühlten Pilzen geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die verbleibenden 2/3 der Pilzmasse mit dem Fond ablöschen und weich kochen, bis die Flüssigkeit komplett einreduziert ist. Mit 100 ml Sahne fein pürieren und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Pilzcreme mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gebratenen Steinpilze:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Steinpilze in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und scharf von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Einzelne Blätter des Rosenkohles abnehmen und in der heißen Butter kurz schwenken. Sie sollen knackig bleiben. Mit Salz würzen. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Sabine Waltner am 20. November 2023

Wildschwein-Filet Rotwein, Kürbis, Ananas, Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

300 g Wildschweinfilet	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Reduktion:

Parüren vom Wildschwein	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Rotwein	100 ml Wildfond	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Backkakao	2 EL Zucker
Speisestärke	Öl	Salz , Pfeffer

Für das Püree:

300 g Hokkaido-Kürbis	50 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den gepickelten Kürbis:

100 g Hokkaido-Kürbis	100 g frische Ananas	4 Scheiben Ingwer
100 ml Weißweinessig	2-3 EL Honig	1 TL Salz

Für die Ananas:

1 Ananas	Salz
----------	------

Für die Vinaigrette:

50 ml Ananassaft, s.o.	1,5 Limetten, Saft, Abrieb	2 TL Backkakao
30 ml neutrales Öl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Hippe:

1 EL Weizenmehl	1 TL Backkakao	5 EL neutrales Öl
Salz		

Für die Garnitur:

1 Limette, Abrieb	1 Zweig Thymian
-------------------	-----------------

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch von etwaigen Sehnen o.ä. befreien und diese Parüren für die Reduktion beiseitelegen. Fleisch salzen und scharf in einer Pfanne in etwas neutralem Öl anbraten. Anschließend in einen auf 100 Grad vorgeheizten Ofen geben und das Fleisch dort bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garen. Butter, Knoblauch und Kräuter in eine heiße Pfanne geben und das Fleisch vor dem Servieren darin nappieren. Zum Schluss das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Reduktion:

Zwiebel mit Schale in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch mit der flachen Messerklinge andrücken und alles zusammen mit den Parüren und Kräutern in einem Topf in etwas Öl anrösten und schon mal leicht salzen. Dann mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen. Alles so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeiten mindestens bis zur Hälfte einreduziert sind. Sauce passieren und weiter einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Backkakao einrühren und ggf. die Sauce mit etwas in Rotwein gelöster Speisestärke abbinden. Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Aufpassen, dass die Sauce nicht zu süß wird.

Für das Püree:

Kürbis in Milch, Sahne und etwas Salz kochen bis er weich ist. Etwas Flüssigkeit abgießen (für später aufheben). Kürbis pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree mit der Milchsahne

und etwas Butter auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit frischgeriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gepickelten Kürbis:

Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch entsaften. 50 ml Saft zum Pickeln nutzen, 50 ml für die Kakao-Vinaigrette beiseitestellen.

Kürbis mit dem Gemüsehobel in Streifen hobeln. Essig, 50 ml Ananassaft, 50 ml Wasser, Honig, Salz und Ingwer zusammen mit dem Kürbis aufkochen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Kürbis im Sud ziehen lassen.

Für die Ananas:

Ananas in Scheiben schneiden und diese mit einem Keksausstecher in die gewünschte Form ausstechen. Die Stücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen und salzen.

Für die Vinaigrette:

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Hippe:

Alle Zutaten bis auf das Salz mit 6 Esslöffel Wasser in eine Spritzflasche geben und so lange schütteln, bis sie sich vermengt haben. Teig bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und knusprig ausbacken. Hippen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach leicht salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian und Limettenabrieb garnieren.

Nina Drenkelforth am 20. November 2023

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Rahm-Spitzkohl, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ca. 300 g	1 EL Butter	3-4 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Birne	2 Schalotten	1 Orange, davon Abrieb
1 Zitrone, davon Abrieb	500 ml Rotwein	500 ml Wildfond
1 Prise Zucker	20 g Stärke	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	1 Zitrone, Abrieb, Saft	125 ml Sahne
125 ml Weißwein	2-3 Zweige Kerbel	1 TL Kümmelsamen
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Taler:

125 g Polenta	Butter	Sahne
250 ml Gemüsefond	1 Vanilleschote	Salz

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken von der Silberhaut befreien. Fleisch pfeffern und zusammen mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Kräutern und Butter in Alufolie legen, einwickeln und rasten lassen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Anrichten salzen.

Für die Rotweinsauce:

Birne vierteln und entkernen. Schalotten abziehen und fein schneiden. In der Pfanne anschwitzen, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen und einköcheln lassen. Orange und Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und Sauce damit abbinden. Birnenviertel in die Sauce legen und etwas ziehen lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl putzen und grob schneiden. In Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Etwas Sahne dazugeben und bissfest garen. Kerbel hacken und unter den Kohl heben. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Spitzkohl mit einem Spritzer Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für die Polenta-Taler:

Polenta mit Gemüsefond, einer Prise Salz und Vanilleschote erst aufkochen und dann quellen lassen. Ggf. mit Sahne die Konsistenz bestimmen. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, etwas abkühlen lassen und dann runde Taler ausstechen.

Polenta-Taler kurz vor dem Servieren in Butter goldbraun braten.

Carmen Lamisch am 15. November 2023

Reh-Rücken mit Parmesan-Kruste, Wermut-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel.r Rehrücken, ca. 500 g	100 g Butter	2 Zweige Rosmarin
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kruste:

2 Knoblauchzehen	100 g Parmesan	50 g Butter
1-2 Zweige Thymian	½ TL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Wermut-Sahne:

3 Knoblauchzehen	250 ml trockener Wermut	250 ml Sahne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Hokkaido:

1 kleiner Hokkaido	2 Birnen	100 g Walnusskerne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Rosmarin hineingeben und den Rehrücken von allen Seiten scharf anbraten, um eine schöne Kruste zu bilden. Rehrücken in eine hitzebeständige Backform legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10- 15 Minuten braten bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Die genaue Zeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Die Kerntemperatur sollte etwa 55 Grad für medium-rare sein.

Für die Kruste:

Parmesan reiben. Thymianblättchen abzupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Schüssel Parmesan, 1 TL Thymian, Chiliflocken, Butter, Salz und Pfeffer vermischen. Masse in Frischhaltefolie als längliche platte Form, ca. in der Größe des Rehrückens, wickeln und in den Gefrierschrank legen.

Fast fertigen Rehrücken mit der Parmesan-Thymian-Butter-Platte aus dem Gefrierschrank gleichmäßig bedecken. Dann den Ofen auf Grillstufe einstellen und die Kruste knusprig werden lassen.

Für die Wermut-Sahne:

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen, bis er duftet. Wermut hinzufügen und kurz einkochen lassen, um den Alkohol zu reduzieren. Dann Sahne einrühren und die Mischung leicht köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Hokkaido:

Kürbis gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden.

Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Walnusskerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt und duftend sind. Anschließend grob hacken.

In einer separaten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kürbisstücke hinzufügen. Kürbis unter gelegentlichem Rühren braten, bis er goldbraun und zart ist. Dies kann etwa 10-15 Minuten dauern. Birnenscheiben hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie leicht karamellisieren.

Nüsse lassen sich am besten, und vor allem sehr gleichmäßig, im Backofen rösten.

Marcello Ciarrettino am 15. November 2023

Reh-Rücken, 'Braten-Soße', Spitzkohl-Gemüse, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	1 Knoblauchzehe	Butter
1-2 Zweige Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3-4 Sch. Ingwer
1 Orange	kalte Butter	400 ml Fleischfond
200 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Birnen-Spitzkohl-Gemüse:

½ Spitzkohl	1 Birne	Butter
200 ml Sahne	100 ml Fleischfond	1 EL Kümmelsamen
1 Prise Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Bällchen:

250 g Polenta	100 g Parmesan	1 Ei
100 g Butter	400 ml Fond	1 Zweig Thymian
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in Öl von beiden Seiten anbraten. Thymian und Knoblauch dazugeben. Fleisch mit für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und fertigkochen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit einer Flocke Butter arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden und in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren.

Orange halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel-Knoblauch-Ingwer- Mischung mit Orangensaft und Rotwein ablöschen, dann mit Fond aufgießen. Thymian und Rosmarin dazugeben und Sauce reduzieren lassen. Dann durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Spitzkohl-Gemüse: Kümmelsamen kurz in einer Pfanne anrösten. Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. In etwas Öl und Butter anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Kümmelsamen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Fond ablöschen. Sahne angießen. Birne entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birnenwürfel kurz vor Schluss dazu geben und leicht erwärmen lassen.

Für die Polenta-Bällchen: 60 g Parmesan reiben. Polenta mit Fond und Butter zum Kochen bringen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Parmesan abschmecken und die fertige Masse erkalten lassen. Dann Ei und Mehl einarbeiten und kleine Bällchen formen. Etwas Parmesan reiben und in einer Schale mit Polenta vermischen. Polenta-Bällchen darin wälzen und im Anschluss in 180 Grad heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Richard Decker am 15. November 2023

Wildschwein-Rücken mit Pfeffer-Soße, Steinpilz-Tatar

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Wildschweinrücken	1 EL Butter	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	4 Wacholderbeeren	6 Körner tasman. Pfeffer
Salz	Pflanzenöl	

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand	Honig	Salz

Für das Steinpilz-Tatar:

400 g Steinpilze	60 g Champignons	2 Schalotten
30 g Butter	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Birnen:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	200 ml Weißwein
1 EL Essig	50 g Zucker	1 Sternanis

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	50 g Zucker
2 TL Piment d'Espelette	1 TL Speisestärke	Salz

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholder zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren).

Wildschweinrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 60-64 Grad garen. Ca. 2 Grad früher rausnehmen, aufgrund der Nachziehzeit. Vor dem Anrichten etwas tasmanischen Pfeffer auf das Fleisch geben.

Für die Pfeffersauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Etwas Honig dazu geben und karamellisieren. Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Zum Schluss etwas kalte Butter einrühren.

Für das Steinpilz-Tatar:

Steinpilze mit einer Bürste putzen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar schöne, kleine Pilze für die Garnitur zurückbehalten. Schalotten abziehen, fein hacken und mit den Pilzen vermischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Pilze mit Schalotten und Knoblauchgranulat zugeben und scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und den Schnittlauch und die Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birnen:

Birnen waschen und schälen. Kerngehäuse entfernen und Birnen als runde Kugeln ausstechen. Zitronensaft auspressen und die Birnen damit übergießen. Sternanis in einem Mörser zerstoßen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein und Essig ablöschen. Sternanis und Birnen zugeben. Birnen solange im Karamell wenden, bis sie weich sind (ca. 5-6 Minuten).

Für die Preiselbeeren:

Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenschale, Preiselbeeren, Zucker und 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. 10 Minuten köcheln. Danach die Flüssigkeit samt Beeren durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und Preiselbeeren damit binden. Kalt werden lassen.

Eli John am 07. November 2023

Reh-Leber in Wild-Soße, Apfel, Pilz-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Rehleber:

600 g Rehleber	2 Äpfel	1 Gemüsezwiebel
50 g Butter	50 ml Sahne	500 ml Wildfond
1 EL Apfelkraut	4 Nelken	4 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren	3 Pimentkörner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Majoran	2 Zweige Thymian	½ TL gemahlener Zimt
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Steinpilze	50 g Butter
80 ml warme Milch	1 Zweig Koriander	1 Zweig Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Nusstaler:

2 EL Walnusskerne	1 Ei	2 EL Magerquark
3 EL Mandelmehl	½ Pck. Backpulver	1 TL Salz
Butter	Öl	

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	150 g Walnusskerne	5 essbare Blüten
2 EL brauner Zucker		

Für das Dressing:

1 EL Apfelkraut	1 TL Senf	3 EL Apfelessig
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rehleber:

Die Leber von Sehnen und Silberhaut befreien und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Leber 3 Minuten in einer Pfanne in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel abziehen und grob vierteln. Einen Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls grob vierteln. Zwiebel und Apfel in das Bratfett der Leber geben und anbraten. Nelken, Lorbeer, Wacholder, Piment, Rosmarin, Majoran, Thymian und Zimt dazu geben und alles mit Fond ablöschen. Apfelkraut hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce bis zur Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren. Sauce zurück in die Pfanne geben und mit Sahne und Butter aufmixen. Nun die Leber für 7 Minuten in die heiße Sauce geben und ziehen lassen.

Zweiten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Pfanne anbraten und Leber damit garnieren.

Für den Stampf:

Kartoffeln ca. 20 Minuten weichkochen. Abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln mit Milch und Butter grob stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Pilze in einer Pfanne ca. 4 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Stampf heben. Etwas Koriander und Petersilie hacken und ebenfalls unter den Stampf heben.

Für den Nusstaler:

Walnüsse grob hacken und mit Ei, Magerquark, Mandelmehl, Backpulver und Salz gut vermengen. Einen Taler in einer Pfanne mit etwas Öl und Butter goldbraun ausbacken.

Für den Salat:

Salat putzen, von langen groben Stielen befreien und trockenschleudern.

Blüten verlesen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit Zucker karamellisieren, dann aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Für das Dressing:

Apfelessig, Apfelkraut, Senf, Olivenöl und 2 Esslöffel Wasser gut verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Salat damit marinieren und zusammen mit Walnüssen garnieren.

Hajo Fritsch am 07. November 2023

Hot Dog, Wildschwein-Bratwurst, Coleslaw, Feigen-Senf

Für zwei Personen

Für die Bratwürste:

600 g Wildschweinfleisch	400 g fetter Schweinebauch	4 g frischer Knoblauch
3 g gemahl., getrock. Thymian	3 g gemahl., getrock. Rosmarin	3 g schwarzer Pfeffer
1 g Paprikapulver	0,5 g gemahl. Nelke	0,5 g gemahl. Muskat
22 g Salz	Butterschmalz	Schweinedarm, Größe 28/30

Für den Hot Dog:

2 große Hot-Dog-Brötchen	Butterschmalz
--------------------------	---------------

Für den Coleslaw:

300 g Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	50 ml Sahne
1 EL Schmand	2 EL Apfelessig	1 TL Zucker
1 EL Salz	Pfeffer	

Für die Haselnüsse:

50 g Haselnüsse

Für die Gitterkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	200 ml Wasser	30 ml Apfelessig
1 Zweig Petersilie	Salz	

Für den Feigensenf:

4 frische Feigen, 230 g	1 Zitrone, Saft	17 ml Balsamicoessig
55 ml Wasser	50 g Rohrzucker	15 g Senfmehl
7 g Senfkörner	Salz	

Für die Bratwürste:

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch gut kühlen. Es sollte eine Temperatur von unter 5°C haben.

Einen Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in Fleischwolf-Größe zuschneiden und mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Paprikapulver, Nelke, Muskat und Salz würzen. Knoblauch abziehen und ebenfalls hinzugeben. Alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfs drehen. Die Aufsätze sollten bestenfalls davor im Tiefkühler gelagert werden. Fleischmasse gut durchkneten.

Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser hinausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen.

Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die Wurst mindestens 15 Minuten lang in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten anbraten. Ggf. in den vorgeheizten Backofen geben und fertigbaren.

Für den Hot Dog:

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Hot-Dog-Brötchen darin goldbraun anrösten.

Für den Coleslaw:

Rotkohl in feine Streifen hobeln, mit dem Salz und Zucker ordentlich durchkneten und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Sahne, Schmand, Essig und die rote Zwiebel feingeschnitten hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun rösten. Grob hacken.

Für die Gitterkartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit einem gewellten Hobel in die typische Form hobeln. 200 ml Wasser

mit Essig mischen, Gitterkartoffeln in Essigwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und bei 170 Grad ca. 7 Minuten goldgelb frittieren. Die fertigen Kartoffeln abtropfen lassen und in Salz und gehackter Petersilie schwenken.

Für den Feigensenf:

Stiele der Feigen entfernen und mit 55 ml Wasser zu einer feinen Masse pürieren. Senfmehl dazugeben und nochmals pürieren. Die Masse ca. 10 Minuten in einer Pfanne bei geringer Hitze köcheln lassen. Essig und Zucker hinzufügen und noch weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Für die letzten Minuten die Körner und den Zitronensaft hinzugeben. Wenn die Masse eingedickt ist ggf. mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Oliver Giemsa am 07. November 2023

Reh-Rücken mit Walnuss-Steinpilz-Ragout, Comté-Nocken

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g ausgelöster Rehrücken	4 Knoblauchzehen	1 EL Butter
6 Zweige Thymian	6 Zweige Rosmarin	6 EL Pflanzenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Comté-Nocken:

200 g Comté, 9 Monate gereift	200 g Magerquark	2 Eier
130 g Mehl	Muskatnuss	Meersalz

Für das Steinpilz-Ragout:

2 Steinpilze	80 g getrock. Steinpilze	100 g Walnusskerne
2 Schalotten	30 g Butter	200 ml Sahne
150 ml Wermut	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Steinpilz

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in zwei Stücke schneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Fleisch darin ringsherum anbraten. Knoblauch andrücken und mit Kräutern und Butter hinzugeben. Etwas ziehen lassen, dann für 5-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Vor dem Servieren ruhen lassen.

Für die Comté-Nocken:

Comté reiben. Geriebenen Comté mit Magerquark, Mehl, Meersalz und Muskatnuss zu dicken Streuseln vermengen, dann ein Vollei sowie ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem festen Teig verkneten.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Teelöffel und feuchten Händen kleine Nocken aus der Käsemasse formen. Nocken im Wasser gar ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

Für das Steinpilz-Ragout:

Getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen, dann Herd anstellen und leise köcheln lassen. Danach abschütten und Sud auffangen.

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen.

Frische Pilze putzen und klein schneiden. Dann die Pilze mit Walnüssen zur Butter geben und mitdünsten. Eingeweichte Pilze zugeben. Alles mit Kreuzkümmel, Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Wermut und etwas Pilzsud ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und erneut einkochen lassen, bis das Ragout cremig ist. Vor dem Servieren erneut mit Kreuzkümmel, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Steinpilze putzen und in dünne Scheiben hobeln. Ggf. anbraten.

Für die Garnitur:

Steinpilz putzen und mithilfe eines Trüffelhobels in dünne Scheiben hobeln. Pilzscheiben roh über das Gericht streuen.

Katinka Weidler am 07. November 2023

Hasen-Rücken mit Senf-Soße, Kartoffel-Püree, Maroni

Für zwei Personen

Für den Hasen in Senfsauce:

1 ausgelöster Hasenrücken	50 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	100 g Crème fraîche	20 g Dijonsenf
20 g körniger Pommery-Senf	75 ml trockener Weißwein	50-70 ml Wildfond
1 Zweig Thymian	1 Tannenzweig	5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ TL Meersalz	1 TL Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	180 g Butter	80-100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Maroni:

100 g vorgeg., vakuum. Maroni	2-3 Zweige Petersilie	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Hasen in Senfsauce:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Hasenrücken rundherum schön anbräunen. Dann wieder herausnehmen.

Hasenrücken zusammen mit einem Tannenzweig, Butter und angestoßenen Wacholderbeeren in Backpapier wickeln und Backpapierenden so zusammenbinden, dass ein kleines Päckchen entsteht. Päckchen in den Ofen geben bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, die Schalotten mit einem halben Teelöffel Salz hineingeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ca. 30 Sekunden zugeben. Thymian und Lorbeer ebenfalls mit in die Pfanne geben. Dann die beiden Senfsorten einrühren.

Sobald der Senf etwas am Boden anhaftet, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. 50 ml Wasser hineingeben und für ca. 10 Minuten etwas köcheln lassen. Mit Wildfond verlängern. Dann Crème fraîche einrühren und Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeer und Thymian herausnehmen und die Sauce auf dem Teller anrichten. Die Fleischstücke daraufsetzen und vor dem Servieren mit etwas Meersalz bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und im heißen Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Milch fingerwarm erwärmen und die Butter darin leicht anschmelzen lassen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Handrührgerät die Milch-Butter-Mischung einrühren.

Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Maroni:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Maroni grob hacken und im heißen Öl schön knusprig anbraten. Petersilie hacken und unterheben, dann sofort auf ein Küchenkrepp geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Püree verteilen.

Anton Schweizer am 07. November 2023

Reh-Rücken in Thymian-Soße mit Waldpilz-Risotto

Für zwei Personen

Für Rehrücken und Sauce:

600 g Rehrücken mit Knochen	1 Bund Suppengemüse	20 g Butter
50 ml trockenen Rotwein	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
2 Zweige Rosmarin	20 g Mehl	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Risotto:

150 g Risotto-Reis	200 g Waldpilze	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	600 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein
1 Stück Parmesan	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 TL Pilzpulver	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

100 g getrock. Cranberries	1 kleine Zwiebel	1 Orange, Saft
Öl	150 g brauner Zucker	Zimt, Salz, Pfeffer

Für Rehrücken und Sauce: Den Rehrücken vorsichtig von Knochen und Sehnen trennen.

Suppengemüse schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.

Knochen in etwas Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und etwas später das Gemüse dazugeben. Kräftig anbraten lassen. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen und 300 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Thymians dazugeben und bei kleiner Stufe auf ein viertel einkochen lassen. Danach absieben. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen durchrühren. Unter Rühren langsam den Fond dazugeben und aufkochen lassen. Den restlichen Thymian hacken und dazugeben. Zur Seite stellen.

Rehrücken mit dem Rosmarin in einer Grillpfanne von beiden Seiten stark anbraten. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In drei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Risotto: Gemüfefond und Pilzpulver mit 800 ml heißem Wasser anrühren. Auf den Herd stellen und warmhalten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pilze putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl mit Butter in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Pilze anbraten und zur Seite stellen. Risotto-Reis in der Pfanne leicht anrösten, mit dem Weißwein ablöschen. Immer nur so viel Gemüfefond dazu gießen, dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren bei leichter Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen. Pilzmasse unterheben und ein paar Minuten ziehen lassen. Parmesan nach Belieben hinein hobeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Für das Chutney: Cranberries ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. Öl in einem Topf erhitzen und die grob zerkleinerten Zwiebeln darin andünsten.

Cranberries ohne Wasser zugeben und einige Minuten anschwitzen.

Zucker darüber geben, umrühren und ca. 1 Minute unter Rühren leicht karamellisieren. Orange halbieren, Saft auspressen und hinzugeben.

Zimt, Salz und Pfeffer zufügen, umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Ulla Meyer am 30. Oktober 2023

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kürbis-Püree, Feige, Apfel

Für zwei Personen

Für die den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken	20 g gemahlener Mohn	Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbispüree:

350 g Hokkaido	200 g Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für Apfel und Feigen:

1 Apfel	2 Feigen	1 Orange, davon Abrieb
200 ml Kirschsafft	10 ml Gin	

Für die Rotweinsauce:

1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	2 EL Butter
200 ml Wildfond	250 ml trockener Rotwein	3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Salbei
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

Für die den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. Reh mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz auf allen Seiten anbraten. Mit Gin ablöschen, dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 53 Grad bringen. Pfanne für die Sauce beiseitestellen. Rehrücken im gemahlene Mohn wälzen, in Stücke schneiden und mit Salz bestreuen.

Für das Kürbispüree:

Hokkaido waschen, halbieren und Fruchtfleisch mit Kernen entfernen.

Würfeln und in einem Topf mit Sahne etwa 20 Minuten weichschmoren.

Anschließend pürieren, Butter einarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für Apfel und Feigen:

Orange heiß abwaschen und Schale mit einem Sparschäler abschälen. In feine Streifen schneiden und in etwas Wasser aufkochen.

Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem kleinen Topf mit 1 EL Butter weich dünsten.

Aufgekochte Orangenschalen und geviertelte Feigen dazugeben und verrühren. Mit Kirschsafft ablöschen.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und zusammen mit Lorbeerblatt und zerstoßenen Wacholderbeeren in der Fleischpfanne in Butter andünsten.

Mit Rotwein ablöschen und Wildfond angießen. Aufkochen und reduzieren lassen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Salbei und Vanillemark abschmecken. Bei Bedarf mit Mehl abbinden.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Antonia Renger am 23. Oktober 2023

Straußen-Filet mit Karotten, Couscous, Kichererbsen

Für zwei Personen

Für den Couscous mit Kichererbsen:

125 g Couscous	240 g Kichererbsen, Dose	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb	300 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Ofen-Karotten:

½ Bund Baby-Karotten	4 cm Ingwer	3 Knoblauchzehen
30 ml helle Sojasauce	1 TL Chiliflocken	3 EL Honig

Für die Marinade:

1 Orange, Saft	2 Limetten, Saft	1 rote Chilischote
3 cm Ingwer	2 EL Reissessig	1 EL Fischsauce
2 Zweige Koriander	40 g Zucker	

Für das Straußenfilet:

400 g Straußenfilet	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

2 TL Sumach

Für den Couscous mit Kichererbsen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond erhitzen. Couscous in einem Topf mit Olivenöl andünsten und umrühren. Mit Fond aufgießen, von der Herdplatte nehmen und mit geschlossenem Deckel quellen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln in Öl anbraten, nach 5 Minuten Knoblauch und Kichererbsen hinzufügen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und auspressen. Kichererbsen unter Couscous heben und alles mit Zitronensaft und Abrieb vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für die Ofen-Karotten:

Karotten gut waschen, Grün küren und längs halbieren. In siedendem Salzwasser blanchieren. Ingwer und Knoblauch abziehen und reiben. Mit Sojasauce, Honig und Chiliflocken verrühren und Karotten mit Marinade bestreichen. Karotten im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Für die Marinade:

Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Chili waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und auch in kleine Streifen schneiden. Beides zum Zucker geben, kurz einrühren. Limette und Orange auspressen. Zucker mit Reissessig, Zitrusafts und Fischsauce ablöschen und vom Herd nehmen. Blätter vom Koriander abzupfen und klein hacken. Unterrühren.

Sauce beim Anrichten der Teller über Fleisch träufeln.

Für das Straußenfilet:

Straußenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Für die Garnitur:

Sumach über das Gericht streuen.

Katinka Weidler am 12. Oktober 2023

Königsberger Reh-Klopse mit Weißwein-Soße und Reis

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g Rehackfleisch	1 Ei	2 TL Kapern
1 TL Sardellenpaste	100 g Semmelbrösel	1 TL mittelscharfer Senf
500 ml Rinderfond	5 Wacholderbeeren	3 getrock. Lorbeerblätter
3 Nelken	1 TL getrock. Thymian	1 TL gemahl. Piment
1 TL gemahl. Koriandersaat	1 TL Knoblauchpulver	1 TL Zimtpulver
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein	2 Schalotten	100 ml franz. Wermut
2 EL Crème fraîche	1 EL Butter	50 g kalte Butter
2 TL Kapern	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g schwarzer Reis	Salz
----------------------	------

Für die Garnitur:

Kresse

Für die Klopse:

Das Rehackfleisch mit Senf, Ei, Kapern, Sardellenpaste und Semmelbrösel mischen und gut durchkneten.

Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, Piment, Koriander, Knoblauch, Zimt und Thymian im Mörser mahlen. Salz und Pfeffer dazugeben und die Rehackmasse mit der Gewürz-Mischung vermengen.

Daraus kleine Bällchen formen und diese in einem Topf mit Fond knapp bedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Klopse entnehmen, den übrigen Fond durch ein Sieb gießen und aufheben.

Für die Weißweinsauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und leicht in einem Topf in Butter anschwitzen. Wermut, Weißwein und 200 ml von dem aufgehobenen Fond der Klopse dazugeben und um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren, Crème fraîche hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter mit dem Pürierstab untermontieren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Nun die Kapern zugeben und anrichten.

Für den Reis:

Reis in 450 ml Wasser kochen, bis das Wasser verkocht ist. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Christine Dietrich am 02. Oktober 2023

Steinpilz-Risotto mit Reh-Medaillons und Feigen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	200 g Steinpilze	30 g getrock. Steinpilze
1 Zwiebel	80 g Parmesan	50 g Butter
50 ml Weißwein	750 ml Gemüsefond	½ Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rehmedaillons:

2 Rehmedaillons à 150 g	1 Knoblauch-Knolle	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	100 g Butter	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Feigen:

6 Feigen	50 g Butter	2-5 EL roter Portwein
2-5 EL Rotwein	100 g brauner Zucker	

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie	1 Zitrone, davon Abrieb	
--------------------	-------------------------	--

Für das Risotto:

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen. Pilze abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Einweichwasser und Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Steinpilze putzen, den Stiel entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Einige Steinpilze zur Seite legen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem weiteren großen Topf zerlassen und Zwiebeln, Pilze und eingeweichten Pilze darin anschwitzen. Risottoreis dazu geben und mit anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, kurz einkochen lassen und mit warmem Gemüsefond-Pilzsud unter wiederholtem Umrühren aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Parmesan reiben und kurz vor dem Ende Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur die übrigen Steinpilze in einer Pfanne anbraten.

Petersilie klein hacken und über das Risotto streuen.

Für die Rehmedaillons:

Fleisch ggf. in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Knoblauch halbieren und mit Butter, Rosmarin und Thymian hinzufügen, alles etwas braun werden lassen. Fleisch mit aromatisierter Butter übergießen. Fleisch mit Thymian und Rosmarin in Alufolie wickeln und eingepackt in der warmen Pfanne ziehen lassen.

Für die Feigen:

Feigen je nach Geschmack schälen und vierteln. Feigen mit Zucker und Butter in einem Topf karamellisieren und mit Port- und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Renate Stolzenberger-Hamers am 28. September 2023

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Paprika-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g Rehrücken	4 Zweige glatte Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

3 rote Spitzpaprika	2 Kartoffeln	50 g Butter
50 ml Sahne	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte	100 ml Sahne	50 g kalte Butter
200 ml Rotwein	50 ml Portwein	200 ml Wildfond
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel	2 EL Mehl	Öl
-----------------	-----------	----

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken in gleichgroße Teile schneiden, würzen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Danach in feingehackter Petersilie wälzen, in Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen lassen.

Das dauert ca. 8 Minuten.

Für das Püree:

Paprika halbieren und entkernen und auf ein Backblech legen. Die Hautseite mit Olivenöl bepinseln und im Ofen auf Grillstufe schwarz werden lassen. Anschließend in ein kaltes, feuchtes Tuch legen und damit abschrecken. Dann die Haut der Paprika abziehen und die Paprika pürieren. Kartoffeln schälen, kochen und stampfen.

Paprika- und Kartoffelpüree zusammenfügen und mit Butter, Sahne, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann mit den Weinen ablöschen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Fond hinzugeben und wiederum ca. 10 Minuten reduzieren. Zum Ende einen Schuss Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kurz abkühlen lassen und danach mit sehr kalter Butter montieren.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, in Halbmonde schneiden und mehlieren.

In einer Fritteuse goldbraun ausbacken.

Paul Dähre am 20. September 2023

Maibock mit Wildjus, Süßkartoffel- und Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Maibock:

600 g ausgel. Rehrücken	30 g gesalzene Butter	30 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	40 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Meersalz	Salz	Pfeffer

Für die Wildjus:

1 Stange Porree	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1 Pastinake	5 Kirschtomaten	1 TL Butter
200 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	400 ml Wildfond
1 EL Sojasauce	1 EL Tomatenmark	2-3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	10 schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Speisestärke	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln	1 Zitrone, davon Saft	125 ml Sahne
125 ml Milch	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

400 g Pastinaken	125 ml Sahne	125 ml Milch
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die glasierten Karotten:

4 kl. Karotten, mit Grün	1 Orange, davon Saft	4 cm Ingwer
Butter	1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Maibock:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maibock ggf. von Sehnen befreien und zurechtschneiden.

Fleischabschnitte für Jus aufbewahren. In einer Pfanne mit Öl, gesalzener Butter, Thymian und Rosmarin von beiden Seiten etwa 2 Minuten leicht anbraten. Fleisch währenddessen mit Fett arrosieren. Aus der Pfanne nehmen, locker in Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und 5 Minuten im Ofen garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und zu Nussbutter werden lassen. Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals ganz kurz scharf von allen Seiten in Nussbutter nachbraten. Vor dem Anrichten mit Meersalz bestreuen.

Für die Wildjus:

Karotten, Pastinake und Sellerie schälen und mit dem geputzten Porree grob schneiden. In einer Kasserolle 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse und Fleischabschnitte vom Maibock anrösten bis es gebräunt ist. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Tomaten waschen, halbieren und dazu geben. Tomatenmark ebenfalls mit anrösten.

Thymian, Lorbeer und Pfefferkörner ebenfalls zugeben. 100 ml Rotwein und 200 ml Wildfonds angießen, aufkochen und auf hoher Stufe kochen lassen, damit die Flüssigkeit verdampft. Wenn diese verdampft ist, restlichen Wein und Fond nachgießen und durch ein Sieb passieren. Jus in einer Schüssel auffangen. Portwein in den Topf geben, aufgefangene Jus dazu geben und wieder reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, wenig Pfeffer und ggf. einem Teelöffel Butter abschmecken. Falls der Jus zu flüssig ist, mit Stärke binden.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten weichkochen. Abgießen, zurück in den Topf geben und zusammen mit Sahne, Milch und Butter zerstampfen. Halbe Zitrone auspressen, andere Hälfte für Pastinakenpüree nutzen. Püree mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen. Pastinaken abseihen, zurück in den Topf geben. Sahne, Milch und Butter hinzufügen und stampfen. Zweite Zitronenhälfte auspressen. Püree mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für die glasierten Karotten:

Karotten schälen, dabei das Grün nicht entfernen. Einige Zweige vom Möhrengrün für die Dekoration beiseitelegen. Karotten in gesalzenem und gezuckertem Wasser blanchieren, dann in Öl und Butter von beiden Seiten anbraten. Ingwer in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne legen. Alles mit Orangensaft ablöschen und etwas Honig hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rune Flohr am 26. Juni 2023

Reh-Schnitzel in Pistazien-Panierung, Pommes, Salat

Für zwei Personen

Für die Reh-Schnitzel:

500 g Rwh-Oberschale vom Maibock	120 g gehackte Pistazien	50 g Parmesan
2 Eier	100 g Panko	Mehl
300 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pommes soufflées:

2-3 große festk. Kartoffeln	1 Ei	2 EL Speisestärke
Paprikapulver, geräuchert	Paprikapulver, edelsüß	500 ml Rapsöl
Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Radicchio	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	20 Trauben
1 Schalotte	50 g Walnüsse	4 EL Walnussöl
3 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Honig	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

2 Zehen schwarzer Knoblauch	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL weißer Balsamico	Honig
1-2 Zweige frisches Bohnenkraut	1-2 Zweige frischer Estragon	150-200 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Honigkresse	Erbsenkresse	Fenchelgrün, von oben
-------------	--------------	-----------------------

Für die Reh-Schnitzel:

Vier Scheiben à ca. 120 g aus der Oberschale schneiden und mit einem Fleischklopfer auf ca. 5 mm Dicke ausplattieren. Parmesan fein reiben und mit Panko sowie den Pistazien mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen und würzen. Aus Mehl, Eiern und Pistazien-Panko-Mischung eine Panierstraße herstellen. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in der Pistazien-Mischung panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Zahnstocher testen, ob das Öl heiß genug ist. Es sollten sich Bläschen am Holz bilden. Die Schnitzel ca. 3 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

Für die Pommes soufflées:

Kartoffeln schälen und in 1-2 mm dicke Scheiben hobeln. Mit runden Ausstechern optionaler Größe Kreise ausstechen. Eiweiß mit Speisestärke vermengen, Kartoffeln damit bepinseln und je 2 Hälften aufeinanderdrücken. Öl in einem Topf erhitzen. Die Stäbchenprobe machen. Kartoffeln in das heiße Öl geben. Sie sollten ballonförmig aufgehen. Goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp entfetten. Salz mit geräuchertem und edelsüßem Paprikapulver nach Belieben mischen und Pommes Soufflées damit würzen.

Für den Salat:

Radicchio in Stücke schneiden, waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Fenchel in feine Streifen hobeln. Fenchelgrün beiseitelegen. Schalotte abziehen und in feine Stücke schneiden.

Trauben halbieren. Nüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten und grob hacken.

Walnussöl, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer mit einem Quirl zu einem homogenen Dressing aufschlagen. Nach Belieben mit mehr Senf und Honig abschmecken. Fenchel mit Radicchio, Schalotte und Trauben vermengen. Dressing drüber geben und gut durchmengen. Nach dem Anrichten mit

den Nüssen bestreuen. Wer es feiner mag, kann die Weintrauben zusätzlich schälen.

Für die Mayonnaise:

Vollei in einem hohen, schmalen Messbecher geben. Mit dem Senf und dem Weißweinessig pürieren. 150 ml Rapsöl auf die Mischung geben.

Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen und unter stetigem pürieren das Öl einarbeiten.

Je mehr Öl dazugegeben wird, desto fester wird die Mayonnaise. Kräuter und schwarzen Knoblauch dazugeben und fein mixen. Mit Gewürzen, 1 TL Zitronensaft und Honig nach Belieben abschmecken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Fenchelgrün garnieren.

Laura Steinkopf am 19. Juni 2023

Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf, Garnelen

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	4 Garnelen	1 EL Senf
1 EL Honig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zwiebel-Porree-Spieß:

1 kleine Zwiebel	1 Stange Porree	½ Zitrone, davon Saft
2 EL Butter	200 ml Sahne	Anislikör
Haselnüsse	1 EL Honig	2 Zweige Thymian
50-70 g Zucker	1 TL Speisestärke	1 Prise Salz

Für das Süßkartoffel-Püree:

2 lila Süßkartoffeln	200 ml Milch	1 EL Butter
300 ml Gemüsefond	1 Vanilleschote	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 Haselnüsse, ohne Schale

Für den Kaninchenrücken:

Die Garnelen schälen und säubern. Senf und Honig vermischen.

Kaninchenrücken vorsichtig aufklappen, salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Masse eine Hälfte dünn bestreichen und die Garnele reinlegen. Das Ganze zusammen aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die gebundenen Involtini von allen Seiten in einer Pfanne mit Pflanzenöl gleichmäßig bräunen. Anschließend 10-13 Minuten im Ofen bei 140-160 Grad garen, dabei sollte die Kerntemperatur max.

bei 70 Grad sein. Aus dem Ofen nehmen und Röllchen ruhen lassen.

Für den Zwiebel-Porree-Spieß:

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Lauch halbieren und auf einen Spieß abwechselnd spießen. Pfanne mit dem Bratensatz mit Butter, Zucker und Nüssen zusammen anbraten. Mit Anislikör ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Thymian, Zitronensaft und Honig dazugeben.

Anschließend mit Sahne und Stärke aufkochen und leicht salzen.

Für das Süßkartoffel-Püree:

Süßkartoffeln schälen, würfeln und im Gemüsefond weichkochen.

Wasser abseihen und die lila Süßkartoffeln passieren. Milch, Butter Salz, Pfeffer, Vanillemark und Muskat einrühren.

Für die Garnitur:

Nüsse in einer Pfanne rundherum rösten und als Garnitur verwenden.

Derya Buyantemur am 23. März 2023

Kaninchen-Rücken mit Morcheln und Lorbeer-Schaum

Für zwei Personen

Für die Morcheln:

4 große Morcheln	1 kleine Knoblauchzehe	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Thymian-Öl:

50 g Thymian	1 Zitrone, davon Abrieb	50 g Sonnenblumenöl
--------------	-------------------------	---------------------

Für den Milchhaut-Chip:

70 ml Vollmilch	Salz	Pfeffer
-----------------	------	---------

Für die Zwiebeln:

2 kleine weiße Zwiebeln	2 EL Weißweinessig	1 TL Honig
1 Prise Salz		

Für den Lorbeerschaum:

7 frische Lorbeerblätter	250 ml Vollmilch	Salz, Pfeffer
--------------------------	------------------	---------------

Für die Kondensmilch:

200 ml Vollmilch	200 ml Sahne	50 g Honig
Salz	Pfeffer	

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	1 Flocke Butter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 Haselnüsse, ohne Schale

Für die Morcheln:

Große Morcheln raussuchen und putzen. Eine große Morchel einschneiden und in Butter und Knoblauch in einer Pfanne schwenken. Die restlichen Morcheln kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Thymian-Öl:

Thymian von den festen Stängeln befreien und mit dem Sonnenblumenöl und Zitronenschale im Standmixer mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen.

Das Öl soll ca. 60-70 Grad erreichen. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Für den Milchhaut-Chip:

Eine kleine neue beschichtete Pfanne ohne Kratzer erwärmen, Boden mit Vollmilch bedecken. Sobald Milch aufschäumt, nach ca. 5 Minuten, Hitze reduzieren. Sobald die Milch am Pfannenboden karamellisiert, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Palette vorsichtig lösen und wenden. Ca. 3 Minuten braten. Die aufschäumende Milch darf nicht gestört werden. Hier ist Geduld und Vorsicht gefragt. Die Milchhaut wird erst beim Abkühlen knusprig.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und halbieren, 8 Zwiebelschiffchen aus der halbierten Zwiebel lösen und die Schnittflächen in einer sehr heißen trockenen Pfanne schwarz rösten, mit dem Essig und Honig ablöschen, schwenken, salzen, zur Seite ziehen und mit Deckel garziehen lassen. Beim Servieren 4 Stück mit der kondensierten Milch, 4 mit dem Zitronenthymian-Öl füllen.

Für den Lorbeerschaum:

Klein geschnittene Lorbeerblätter in einen Papier-Teefilter geben und in der auf ca. 60 Grad erwärmten Milch ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Milch den Geschmack der Blätter angenommen hat. Ein etwas bitterer Geschmack ist hier erwünscht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Milchaufschäumer zu einem steifen kleinporigen Schaum aufschäumen.

Für die Kondensmilch:

Milch, Sahne und Honig bei 80 Grad köcheln lassen und auf ca. 150 ml reduzieren, mit Salz und einer guten Menge Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren nochmal durchmischen.

Für den Kaninchenrücken:

Kaninchenrücken in einer heißen Pfanne in Öl zügig kurz rundherum karamellisieren, kurz mit Butter arrosieren, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf dem Brett ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rundherum rösten.

Isabella Farnleitner am 23. März 2023

Kaninchen-Roulade mit Garnelen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Roulade:

2 Kaninchenrücken 5 Garnelen, im Ganzen 1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Haselnusskruste:

50 g Haselnüsse 1 getrock. Dattel $\frac{1}{2}$ TL Senf
 $\frac{1}{2}$ TL Honig 1 Zweig Thymian 50 g weiche Butter
1 Prise Zucker

Für den Süßkartoffelstampf:

4 lila Süßkartoffeln 50 ml Sahne 50 g Butter
1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

Garnelen-Schalen 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein 70 ml Sahne 2 TL Anislikör
Öl 1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für die Roulade:

Die Garnelen pulen und die Schale für die Sauce aufbewahren.

Kaninchenrücken und Garnelen plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Fisch aufeinanderlegen und zu einer Roulade rollen.

Für die Haselnusskruste:

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rundherum anrösten.

Prise Zucker dazugeben. Dattel in kleine Stücke schneiden und den Thymian zupfen. Zusammen mit Honig, Senf und weicher Butter zu einer Masse verrühren. Die Masse auf die fertige Roulade geben und mit einem Brenner flambieren.

Für den Süßkartoffelstampf:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, abtropfen und stampfen. Sahne und Butter hinzugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Stern Spritztülle füllen und beim Anrichten dadurch servieren.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, grob schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen.

Knoblauch und die Schalen der Garnelen hinzugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer und dem Anislikör abschmecken. Sauce aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und anschließend mit einem Mixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken.

Peter Hoebertz am 23. März 2023

Krautwickel, Pflaumen-Portwein-Soße, Herzoginkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Herzoginkartoffeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	25 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Milch	1 Prise Muskat	Salz

Für die Sauce:

250 ml roter Portwein	1 EL Pflaumenmus	$\frac{1}{2}$ EL Balsamico bianco
1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Krautwickel:

$\frac{1}{2}$ kg Weißkohl	250 g Wildschweingulasch	1 EL gewürfel. roher Schinken
1 Brötchen, vom Vortag	1 Zwiebel	1 Ei
Milch	Butterschmalz	500 ml Fleischfond
1 TL gemahlener Kümmel	1 TL Salz	1 TL Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

Den Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Noch heiß passieren. Ei trennen. Eigelb, Butter, Muskat, Salz und Milch miteinander verrühren und dem Kartoffelpüree begeben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit der Sterntülle Tupfer auf das Backblech setzen. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in der Mitte des aufgeheizten Backofens 15 Minuten hellbraun überbacken.

Für die Sauce: Alle Zutaten aufkochen und köcheln lassen.

Für die Krautwickel:

Wildschweingulasch durch den Fleischwolf drehen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Brötchen in etwas Milch einweichen. Nach einigen Minuten gut ausdrücken. Beide Zutaten zusammen mit dem gehackten Wildschweinfleisch, Ei, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Anschließend kühl stellen.

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen und den Strunk mit einem scharfen Messer entfernen - soweit es möglich ist.

Nun den Kohl in einen Topf geben und mit so viel Wasser übergießen, bis er fast bedeckt ist. Einmal aufkochen lassen, dann die Hitze abschalten und noch einige Minuten ziehen lassen.

Kohl herausnehmen und die äußeren Blätter nach Bedarf abmachen. Die Blätter auf ein Küchentuch legen. Die dicken Blattrippen flachschneiden.

Dies solange wiederholen, bis so viel Blätter da sind, wie benötigt werden. 1 großes und ein kleines Kohlblatt aufeinanderlegen und etwa 2 gehäufte EL Hackfleischteig pro Roulade darauf und zu einem kleinen Paket zusammenrollen. Mit einem Bindfaden oder Zahnstocher verschließen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel, den Kümmel und die Kohlroulade von allen Seiten darin braun anbraten.

Die Rouladen herausnehmen und in einen großen Topf legen.

Den restlichen Kohl in Stücke schneiden und genauso wie die Rouladen anbraten. Mit Fond auffüllen und zu den Kohlrouladen geben.

Aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme ca. 25 Minuten schmoren. Kohlrouladen rausnehmen, die Brühe im Topf etwas einkochen lassen. Es soll eine sämige Sauce sein, nun die Rouladen dazugeben und in der Sauce etwas ziehen lassen.

Roby Chiriatti am 20. März 2023

Reh-Filet im Speck-Mantel, Pilz-Ravioli, Petersilien-Öl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehfilets	4 Sch. Frühstücksspeck	50 g Preiselbeeren
10 g grober Senf	4 Zweige Thymian	Butterschmalz

Für den Teig:

300 g doppelgr. Mehl, Type 00	80 g Hartweizengrieß	6 Eier
-------------------------------	----------------------	--------

Für die Füllung:

250 g Champignons	1 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	100 g Ricotta	20 g Parmesan
2 EL Walnüsse	2-3 Zweige Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

100 g Parmesan	40 g Butter	3 Zweige Salbei
----------------	-------------	-----------------

Für das Petersilienöl:

6 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Rehfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian hacken und mit den Preiselbeeren und Senf mischen. Rehfilet mit der Paste einreiben und mit dem Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Rehfilet ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Fleischthermometer einpiksen und das Rehfilet so lang im Backofen garen, bis es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat.

Für den Teig:

Zwei Eier trennen und jeweils die Eigelbe auffangen. Aus vier ganzen Eiern, zwei Eigelben und Mehl einen glatten Nudelteig herstellen. In Folie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig halbieren, dünn ausrollen und auf eine Ravioliform legen.

Für die Füllung:

Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln. Pilze putzen und hacken.

Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, dann die Pilze darin 5 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hinzufügen und beiseitestellen.

Walnüsse hacken. Parmesan reiben, sodass zwei Esslöffel Käse entstehen. Ricotta, Walnüsse und zwei Esslöffel geriebenen Parmesan unter die Pilze mischen.

Für die Fertigstellung:

Von der Füllung Häufchen auf dem zuvor ausgerollten Teig verteilen. Die zweite Teigplatte auflegen und an den Zwischenräumen fest andrücken.

Die Ravioli trennen. Ravioli in kochendes Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze runterschalten und die Ravioli ca. 7 Minuten ziehen lassen. Den Salbei in der restlichen Butter anbraten und zum Anrichten über die Ravioli geben. Mit Parmesan bestreut servieren.

Für das Petersilienöl:

Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Salz und Olivenöl im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

In einer Quetschflasche bereit stellen.

Marie-Louise Hüneke am 02. März 2023

Reh-Rücken mit Shiitake-Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, pariert	4 Wachholderbeeren	1 Zweig Thymian
Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Shiitake-Rotweinsauce:

100 g Shiitake	1 Knoblauchzehe	30 g frische Brombeeren
2 EL Butter	1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Senf
2 TL Johannisbeergelee	250 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL getrockneter Thymian	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

200 g Kartoffeln	200 g Knollensellerie	80 ml Milch
3 EL Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Schwarzwurzeln:

3 Stangen Schwarzwurzeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Orange
Mehl	2 EL Butter	1 TL Zucker
1 Schale mit Essig, Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Rosenkohlschiffchen:

100 g Rosenkohl	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz
-----------------	-------------	------------------

Für die Shiitake-Mayonnaise:

1 Ei, Zimmertemperatur	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Dijon-Senf	2 TL Shiitake-Pilzpulver	120 ml Sonnenblumenöl

Salz

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwas Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wachholderbeeren in einem Mörser zerstampfen. Wachholderbeeren und einen frischen Zweig Thymian in die Pfanne geben. Nun das Reh hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten, so dass es eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben, bis der Rehrücken eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht hat.

Für die Shiitake-Rotweinsauce:

Shiitake putzen und vierteln. Zucker in die Pfanne zum Rehansatz geben und die geviertelten Shiitake karamellisieren lassen. Eine Prise Thymian hinzugeben und die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomatenmark und den kleingeschnittenen Knoblauch in die Pfanne geben, etwas erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wildfond dazugeben und die Sauce zunächst einreduzieren lassen. Dann mit Senf, Johannisbeergelee und einigen Brombeeren sowie Salz und Pfeffer und nach Bedarf etwas Thymian abschmecken. Mit etwas Butter binden. Kurz vor dem Servieren die Shiitake in die Sauce geben.

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerieknolle schälen und in Salzwasser kochen, bis sie stichfest sind. Das Wasser abgießen, etwas Milch und Butter hinzugeben und mit einem Handstampfer zerstampfen (nicht mit dem Mixstab pürieren!). Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Für die Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzeln schälen und direkt in etwas Essigwasser-Mehlwasser geben, damit sie sich nicht verfärben. In etwas Salzwasser geben und einige Minuten kochen lassen. Aus dem Topf nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen, dann den Zucker hinzugeben und einen leichten Karamellansatz bilden. Zitronensaft auspressen. Orangeschale abreiben.

Schwarzwurzeln hinzugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und mit Orangenabrieb und Salz und Pfeffer abschmecken. Schwarzwurzeln sollten noch bissfest sein.

Für die Rosenkohlschiffchen:

Rosenkohl in Salzwasser dünsten. Anschließend mit Butter und Muskatnuss verfeinern und mit Salz abschmecken.

Für die Shiitake-Mayonnaise:

Ei, halbe Knoblauchzehe und Senf in einen Messbecher geben. Nun wird das Ei mit einem Mixstab aufgeschlagen, während das Öl langsam dazu gegossen wird. Die Komponenten sollten emulgieren. Mit dem Pilzpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Herrmann am 12. Januar 2023

Reh-Filet mit Kräuter-Kruste und Braten-Soße

Für zwei Personen

Für das Reh:

400 g Rehfilet	2 Scheiben Toastbrot	1 Knoblauchzehe
1 Ei	½ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 TL Senf	2 EL Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

150 g Polenta	20 g Polenta	100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond	1 Zweig Rosmarin	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g braune Champignons	2 Karotten	1 Stück Knollensellerie
1 Lauch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL kalte Butter	200 ml Gemüsefond	200 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig	1 EL Tomatenmark	1 TL Senf
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL brauner Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Portwein-Schalotten:

200 g Schalotten	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 TL Kartoffelstärke	1 Thymianzweig	1 EL Butter
2 EL kalte Butter	1 EL brauner Zucker	

Für das Reh:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Knoblauch abziehen. Rosmarin, Petersilie und Knoblauch klein hacken.

Toast entrinden und mit den Kräutern und dem Knoblauch im Multi-Zerkleinerer mit dem Olivenöl pürieren. Ei und Senf unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Filet im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 55-56 Grad garen.

Herausnehmen und Backofen auf Grillstufe umstellen. Kräuter- und Knoblauchmasse fest an das Filet drücken und für ca. 2-3 Minuten im Backofen auf Grillstufe überbacken. Anschließend aus dem Ofen holen und etwas ruhen lassen.

Für die Polenta:

Öl in die Fritteuse geben und auf 160 Grad vorheizen.

500 ml Wasser und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen.

Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen und einen Deckel auf den Topf legen. Hitze reduzieren. Parmesan reiben und dazugeben. Die Masse nach ca. 15 Minuten auf eine eingefettete Unterlage 2,5 cm dick aufstreichen. Leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit restlicher Polenta bestreuen und für 4 Minuten in die Fritteuse geben.

Rosmarin für die letzten 20 Sekunden mit dazu geben.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, halbieren und in einem Topf mit zwei Esslöffel Öl anbräunen.

Karotten und Sellerie schälen, kleinschneiden und mit dünsten.

Lauch klein schneiden. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Beides mit Lorbeer, Thymian, Champignons, Tomatenmark, Senf und Zucker hinzugeben und anschwitzen. Mit Rotweinessig, Rotwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren.

Für die Portwein-Schalotten:

Schalotten abziehen und in heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und weitere 4 Minuten

dünsten. Thymian hinzugeben.

Mit Port-und Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss kalte Butter hinzugeben. Eventuell mit Kartoffelstärke abbinden.

Klaus Jourdan am 27. Dezember 2022

Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Spitzkohl, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel., Rehrücken à 300 g	200 g kaltes Hähnchenbrustfilet	2 Scheiben Tramezzini
200 g kalte Sahne	30 g Crushed Ice	1 EL Cognac
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Ingwerjus:

500 g Rehknochen	1 Karotte	½ Knollensellerie
1 Stange Lauch	1 weiße Zwiebel	100 g Ingwer
4 EL Tomatenmark	1 EL Ahornsirup	250 ml Portwein
250 ml Rotwein	600 ml Wildfond	2 EL neutrales Öl
50 g kalte Butter	4 Nelken	8 Wachholderbeeren
4 Lorbeerblätter	2 Sternanis	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl	2 EL Butter	2 EL Sojasauce
1 EL Reiswein	2 Zweige Koriander	Salz

Für das Rosenkohl-Wasabi-Püree:

200 g frischer Rosenkohl	20 g TK-Erbсен	400 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	1 TL Wasabi-Paste	1 Limette
3 EL Butter	1 EL Piment d'espelette	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Shisokresse	Affila-Kresse
-------------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrust kleinschneiden und mit Sahne, Cognac, Crushed Ice, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer streichbaren Masse mixen.

Sofort kühlen.

Rehrücken ggf. auf die Größe der Tramezzini zuschneiden, sodass das Tramezzini den Rehrücken umhüllt. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in Butterschmalz anbraten. Währenddessen das Tramezzini mit der Farce einstreichen und darin den Rehrücken einrollen.

Die fertigen Rollen in derselben Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind.

Rehrücken im vorgeheizten Backofen fertigbaren, aus dem Backofen nehmen und etwas ruhen lassen, aufschneiden und anrichten. Der Rehrücken sollte eine Kerntemperatur von etwa 55-56 Grad haben.

Für die Ingwerjus:

Gemüse waschen bzw. schälen und alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Knochen und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten, so dass sich Röstaromen bilden.

Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Port- und Rotwein ablöschen und kräftig einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Sternanis und Ahornsirup hinzufügen. Die Menge wieder etwas einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fertige Jus passieren. Nach Bedarf noch ein paar Scheiben Ingwer in die Jus geben und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Ingwer-Scheiben wieder herausnehmen und die kalte Butter einrühren.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und in dünne Streifen schneiden. Für einige Sekunden im Salzwasser blanchieren, dann in eine Pfanne mit Butter geben.

Spitzkohl mit Reiswein und Sojasauce abschmecken und zum Schluss etwas fein gehackten Koriander dazugeben.

Für das Rosenkohl-Wasabi-Püree:

Rosenkohlköpfe putzen und einige Blätter abzupfen. Diese zur Seite legen. Die geputzten Rosenkohlköpfe im Gemüsefond weich garen, dabei für die letzten Minuten die Erbsen mit dazugeben. Rosenkohl und Erbsen mit der Sahne, der Butter, der Wasabi-Paste, dem Saft einer halben Limette, etwas Piment d'espelette sowie Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Schließlich auch die Rosenkohlblätter kurz in dem Gemüsefond blanchieren.

Für die Garnitur:

Rehrücken mit der Jus mittig im Ring anrichten. Den Spitzkohl darum als Nest anrichten und das Püree mithilfe des Spritzbeutels auf die Teller bringen. Mit den Rosenkohlblättern und etwas Kresse ausgarnieren und servieren.

Neel Nissen am 22. Dezember 2022

Reh-Rücken, Spitzkohl, Salat, Mole, Schwarzkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 500 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Mole:

1 L Hafermilch-Barista 2 EL Haselnuss-Mus 2 EL schwarzes Kakaopulver

2 EL Shiro-Miso-Würzpaste $\frac{1}{2}$ rote Chilischote schwarze Lebensmittelfarbe

1 Prise Piment d'espelette 1 Prise gemahlene Chili Salz

Für den Schwarzkohl:

1 Schwarzkohl Butter Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl 50 g Butter Salz

Für den Spitzkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl $\frac{1}{2}$ feste Birne 1 Limette

$\frac{1}{2}$ grüne frische Chilischote $\frac{1}{4}$ frische Jalapeno $\frac{1}{2}$ Bund Koriander

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie 1 EL Speiseöl Salz

Für die Garnitur:

mexikanische Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 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 50 Grad ziehen lassen. Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Mole:

Chili halbieren und entkernen. Hafermilch mit dem Chili in einer großen, beschichteten Pfanne dickflüssig einkochen lassen. Danach absieben. In einen hohen Topf geben und mit Haselnussmus, Kakaopulver, Miso und schwarzer Lebensmittelfarbe mit einem Pürierstab mixen. ggf. noch mehr Haselnussmus hinzugeben. Mit Piment d'espelette, Ancho-Chili und Salz abschmecken.

Für den Schwarzkohl:

Schwarzkohl vom Strunk befreien und in einer Pfanne rösten. Wenn der Schwarzkohl beginnt dunkle Stellen zu bekommen, die Butter hinzugeben und bei schwacher Hitze weiterbraten, bis der Schwarzkohl knusprig ist.

Salzen und Warmhalten.

Für den gebratenen Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und trockentupfen. Große äußere Blätter entfernen.

Spitzkohl je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer sehr heißen Pfanne ohne Fett rösten, bis sich schwarze Stellen bilden. Hitze deutlich herunterschalten und Butter dazugeben. Salzen. Spitzkohl für 5 Minuten immer wieder wenden.

Für den Spitzkohlsalat:

Spitzkohl ohne den Strunk in feine Streifen schneiden. Chili und Jalapeno halbieren und entkernen. Fein würfeln. Kräuter waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schale einer Limette und Saft von $\frac{1}{2}$ Limette mit allen Zutaten außer der Birne mischen. Mit der Hand etwas kneten. Birne schälen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden.

Unter den Salat heben.

Für die Garnitur:

Ca. 5 Esslöffel von der Mole auf vorgewärmte Teller verteilen. Rehrücken halbieren und auf von

der Sauce frei gebliebene Stellen setzen. Ein kleines Häufchen Spitzkohlsalat und den gebratenen Spitzkohl auf den Teller setzen. Den gebratenen Schwarzkohl an den Rehrücken lehnen und servieren.

Tobias Henrichs am 22. Dezember 2022

Hirsch-Rücken, Frühlingsrolle, Rotkohl-Salat, Sellerie

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken	200 ml Ketjap Manis	100 ml dunkle Sojasauce
30 ml Reisessig	Öl	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Szechuan-Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Five Spice Gewürz	Meersalz-Flocken	

Für die Frühlingsrolle:

8 Blätter Frühlingsrollenteig	300 g Hirschrücken	120 g Schweinebauch
50 g Rotkohl	50 g Sellerie	50 g Karotten
50 g Shiitakepilze	20 g Ingwer	1 EL gehackte Erdnüsse
1 EL gehackte Chilischote	1 EL Ketjap Manis	20 ml dunkle Sojasauce
2 Zweige Koriander	2 Eier	Öl
Piment d'espelette	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

300 g Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rosa Grapefruit	$\frac{1}{2}$ Limette
20 g Ingwer	50 ml dunkle Sojasauce	1 EL Ketjap Manis
2 EL Srirachasauce	2 EL Preiselbeermarmelade	Piment d'espelette
Salz	Pfeffer	

Für den Sellerie:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
100 g Butter	2 EL Misopaste	1 Zitrone
Piment d'espelette	Salz	Pfeffer

Für die Rotkohl-Jus:

1 Kopf Rotkohl	300 ml Wildfond	20 ml dunkle Sojasauce
1 EL Preiselbeermarmelade	50 g kalte Butter	1 Limette
1 Stange Zitronengras	2 Kaffir-Limettenblätter	1 Stange Zimt
2 Sternanis	Piment d'espelette	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Thai-Basilikum	Koriander	Blutampfer
Blüten		

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Ketjap Manis, Sojasauce, Reisessig, Zucker, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Five Spice Gewürz, Sternanis und 400 ml Wasser miteinander verrühren.

In einem Topf sirupartig einkochen. Hirschrücken in Öl scharf anbraten und im Ofen zu Ende garen. Fleisch rundherum mit dem Lack einpinseln und ruhen lassen. Hirschrücken tranchieren und zum Schluss noch eine Prise Meersalz auf die Schnittfläche geben.

Für die Frühlingsrolle:

Ingwer reiben. Hirschrücken und Schweinebauch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen. Danach Rotkohl, Sellerie, Karotten und Shiitakepilze in feine Streifen schneiden. Gemüse zusammen mit dem Fleisch, Ingwer, Erdnüssen, Chili, Ketjap Manis, Sojasauce, Korianderstielen und einem Ei vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette abschmecken. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und circa 1 Esslöffel der Fleischmasse in die Mitte setzen. Alle Ecken einschlagen und mit Ei einpinseln. Stramm einrollen, sodass die Frühlingsrolle dicht verschlossen ist. In der Fritteuse bei 170 Grad für circa 2 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

Für den Rotkohlsalat:

Ingwer reiben. Rotkohl in sehr feine Streifen hobeln. Zusammen mit dem Saft und dem Abrieb der Grapefruit und Limette, Sojasauce, Ketjap Manis, Srirachasauce, Preiselbeermarmelade und Ingwer durchkneten, sodass der Rotkohl ein wenig zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette abschmecken.

Für den Sellerie:

Die Hälfte des Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zusammen mit der Sahne und dem Gemüsefond in einen Topf geben und weichkochen. Wenn er weich ist mit der Hälfte der Flüssigkeit und der Butter zu einem sehr feinen Püree mixen und mit Salz, Pfeffer und Piment despelette abschmecken. Die andere Hälfte des Sellerie mit der Schale in fingerdicke Spalten schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen. Danach herausnehmen und mit einem Küchentuch abtupfen, sodass die Flüssigkeit weg ist. Mit ein wenig Misopaste einpinseln. Danach in einer sehr heißen Grillpfanne grillen, sodass der Sellerie ein Grillmuster bekommt. Alternativ mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Leicht würzen mit Salz, Pfeffer, Piment d'espelette und ein wenig Zitronenabrieb.

Für die Rotkohl-Jus:

Speisestärke, angerührt mit Wasser Rotkohl vom Strunk befreien und danach entsaften. Zusammen mit dem Wildfond und dem Zimt und Sternanis, dem Zitronengras und den Limettenblättern auf die Hälfte einkochen. Danach die Preiselbeermarmelade dazugeben und ganz leicht mit Stärke abbinden.

Zum Schluss die kalte Butter dazugeben und unter Rühren unter die Sauce montieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Piment d'espelette, Limette und Sojasauce abschmecken. Durch ein Sieb geben und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Garnitur:

Den Rotkohlsalat in einen Anrichtering geben und auf Teller platzieren.

Daneben eine Tranche des Hirschrückens setzen. Zwei Nocken des Pürees und zwei Selleriespalten dazwischen platzieren.

Je eine Frühlingsrolle auf das Fleisch und auf den Rotkohlsalat setzen.

Den reduzierten Rotkohlsaft rund um das Gericht verteilen. Mit Basilikum, Koriander, Blutampfer und den Blüten ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Straubmüller am 22. Dezember 2022

Hasen-Filet, Cranberry-Paste, Rösti, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für das Hasenfilet:

2 Hasenfilets, à 200 g	60 g gehackte geröst. Haselnüsse	1 TL gemahl. Paprikapulver
1 Prise Spekulatiusgewürz	2 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberry-Paste:

150 g getrock. Cranberries	2-3 TL Zucker	5 Walnusskerne
4 EL Walnussöl	1 Prise gemahlene Nelken	Salz, Pfeffer

Für den zerpfückten Rösti:

6 mehligk. Kartoffeln	2 Zweige Thymian	2 EL Butter
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kräuter-Coulis:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 ml Sahne
2 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüsefond	60 g Petersilie
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Hasenfilet: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen Schale die gehackten Haselnüsse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Spekulatiusgewürz vermischen. Die Hasenfilets in Olivenöl beidseitig wenden. Danach in der Haselnussmischung wälzen und andrücken, so dass viel davon am Filet haften bleibt. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und die Filets rundherum kurz scharf anbraten, vorsichtig wenden. Sobald das Fleischthermometer 54 Grad erreicht hat, aus der Pfanne nehmen und für ca. 20 Minuten im Ofen garziehen lassen.

Für die Cranberry-Walnuss-Paste: Die getrockneten Cranberries vor der Zubereitung 10-15 Minuten in Wasser einweichen, danach das Wasser abgießen. 200 ml Wasser und den Zucker aufkochen. Die eingeweichten Cranberries darin einkochen, bis nur noch wenig Wasser vorhanden ist. Danach den Topf beiseite stellen und den Inhalt in einem Messbecher abkühlen lassen. Walnusskerne klein hacken und zusammen mit dem Walnussöl in den Messbecher geben. Mit einem Pürierstab eine homogene Masse herstellen und diese mit gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den zerpfückten Rösti: Eine große Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und über eine grobe Reibe hobeln. 1,5 Esslöffel Öl in die Pfanne geben, die Hälfte der gehobelten Kartoffeln in der gesamten Pfanne verteilen und goldbraun anrösten. In der Zwischenzeit oben auf den Rösti Salz, Pfeffer und abgepfückte Thymianblätter geben. Anschließend einen Esslöffel Butter auf den großen Rösti geben und ihn wenden. Nachdem auch die Unterseite goldbraun ausgebacken ist, Rösti mit einem Pfannenwender in kleine Teile rupfen und am Ende mit einer viereckige Anrichteform ausstechen. Für die zweite Portion den Vorgang wiederholen.

Für die Kräuter-Coulis: Petersilie und Rosmarin in heißem Wasser kurz blanchieren, abtropfen lassen und ausdrücken. Rosmarinnadeln abzupfen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Fond in einem Topf mit Sahne, Schalotten und Knoblauch zum Kochen bringen und die Temperatur auf die Hälfte reduzieren. Petersilienblätter, Rosmarinnadeln und Crème fraiche unterrühren und alles zwei Minuten köcheln lassen.

Die eingekochte Masse in einem schmalen Gefäß pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Julian Reinders am 12. Dezember 2022

Saltimbocca vom Hirsch mit Tagliatelle, Wacholder-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Semola	100 g Mehl, Type 00	2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Gewürzäpfel:

150 g säuerl. Apfel	50 ml Portwein	150 ml Rotwein
2 Zimtstangen	2 Lorbeerblätter	2 Sternanis
$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	1 EL Zucker	Salz

Für die Wacholdersauce:

1 Schalotte	7 Wacholderbeeren	200 ml Wildfond
2 EL Weißwein	25 ml Schlagsahne	1 EL Crème-fraîche
1 EL Butter	1 EL Stärke	Salz, Pfeffer

Für das Saltimboccah:

4 Hirschrückenmedaillons à 80 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zweig Salbei
3 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Semola, Mehl, ein Eigelb, ein ganzes Ei, Öl und Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Den Tag danach auspacken und mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Gewürzäpfel:

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in jeweils 3 Spalten schneiden. Zucker in einem flachen breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Weine und Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren.

Gewürze entfernen und den Sud unter Rühren mit der Stärke binden.

Apfelstücke nun dazugeben und 5-6 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Mit Salz würzen.

Für die Wacholdersauce:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotte darin glasig andünsten. Mit Wein und Wildfond ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Sahne, Crème fraîche, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer dazugeben. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und hinzugeben. Erneut auf die Hälfte einkochen und die Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und die Sauce warm stellen. Zum Schluss schaumig aufschlagen.

Für das Saltimboccah:

Medaillons einzeln zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig 2-3 mm dünn klopfen. Folie wieder entfernen. Fleischscheiben jeweils auf einer Hälfte mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, etwas überklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch salzen, pfeffern und pro Seite 3 Minuten bei starker Hitze darin braten.

Brigitte Jimenez-Guder am 12. Dezember 2022

Reh-Medaillons, Cranberry-Chutney, Spitzkohl, Gremolata

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g	1 Orange	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Pimentkörner	100 g Butter
Öl	Salz	

Für das Cranberry-Chutney:

150 g Cranberries	1 Limette	1 Orange
10 g Ingwer	50 ml roter Portwein	50 ml Balsamicoessig
100 g brauner Zucker	1 TL Senfkörner	Chiliflocken, Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	100 ml Sahne
2 Zweige Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kräuter-Gremolata:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zitrone	100 g Butter	75 g Panko
20 g gemahlene Mandeln	Salz	

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Orangenschale in Zesten abreißen. Rehmedaillons mit Salz würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, für 20 Minuten in den Ofen geben. Danach in der Reh-Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenzesten bräunen. Rehmedaillons in die Pfanne kurz zurückgeben und aromatisieren.

Für das Cranberry-Chutney:

Cranberries waschen. Orangen- und Limettenschale in Zesten abreißen den Saft der ganzen Limette und halben Orange auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Cranberries zugeben und kurz darin schwenken. Limettensaft, Orangensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Chiliflocken und Salz würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Orangen- und Limettenzesten einarbeiten.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und klein schneiden. Bacon in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Den geschnittenen Spitzkohl zum Speck hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne aufgießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. 3 Majoranblättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen Blättern den Spitzkohl abschmecken.

Für die Kräuter-Gremolata:

Butter in der Pfanne aufschäumen. Panko und gemahlene Mandeln mit in die Pfanne geben und anrösten, bis die Brösel eine goldbraune Farbe annehmen, mit Salz abschmecken.

Ca. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Petersilie und Kerbel zupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter mit dem Zitronenabrieb zur Bröselmischung geben und mit Salz abschmecken.

Andrea Schönfelder am 12. Dezember 2022

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spekulatius-Crunch, Birnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:	400 g Rehrücken	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl, Butter	Salz, Pfeffer	
Für die Sauce:	100 ml Portwein	100 ml Rotwein
200 ml Wildfond	3 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
1 Sternanis	50 g kalte Butter	
Für den Kartoffelstampf:	400 g mehligk. Kartoffel	100 Butter
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Vanille-Chili-Birnen:	2 Birnen	1 Zitrone
250 ml Birnensaft	100 ml Weißwein	1 rote Chilischote
1 EL Butter	Speisestärke	1 Vanilleschote
Salz, Pfeffer		
Für den Spekulatius-Crunch:	100 g Spekulatius	50 g Haselnüsse
50 g Macadamianüsse	50 g Butter	Salz, Pfeffer
Für das Rotkohl-Stroh:	150 g Rotkohl	Stärke, Öl, Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin kurz auf jeder Seite scharf anbraten. Rosmarin abbrausen, trockenweldeln und mit der Butter zum Reh geben. Reh mit der aromatisierten Butter übergießen.

Anschließend in den Ofen geben, bis es eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht. Anschließend nochmal in Butter mit Rosmarin schwenken.

Für die Sauce:

Bratensatz mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Lorbeer, Rosmarin und Sternanis hinzufügen und einkochen. Mit kalter Butter abbinden und mit dem Fleisch anrichten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und garkochen. Währenddessen die Butter und die Sahne gemeinsam erwärmen. Kartoffeln abgießen und der Butter-Sahne-Mischung zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Vanille-Chili-Birnen:

Birnen schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Butter und Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Mit Birnensaft und Weißwein ablöschen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote halbieren, auskratzen, dazugeben, Chilischote entkernen und je nach Schärfe zum Sud geben. Birnenkugeln nun darin ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Am Ende ggf. mit kalt angerührter Speisestärke und der Butter abbinden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spekulatius-Crunch:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Spekulatius zerbröseln, Nüsse grob hacken und alles gemeinsam in der Butter anrösten. Mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rotkohl-Stroh:

Rotkohl in hauchfeine Streifen schneiden, in Stärke wenden und in heißem Fett zu Stroh frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Luisa Lukasczyk am 30. November 2022

Rehrücken mit Rotwein-Birnen, Spätzle und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Gewürznelken	6 EL Olivenöl	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Birnen:

2 Birnen	1 Zitrone	300 ml trockener Rotwein
200 g Zucker	2 Gewürznelken	2 EL Zimt

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	3 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten	1 L Kalbsfond	100 ml Portwein
1 Schuss Rotwein	1 Zweig Thymian	3 EL Speisestärke
1 Stück Butter	1 EL Tomatenmark	2 EL brauner Zucker

Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in zwei Stücke schneiden. Rehrücken mit Kräutern, Gewürznelken und etwas Olivenöl vakuumieren. Sous-Vide-Gerät auf 55- 60 Grad erhitzen. Fleisch im Beutel für ca. 20-25 Minuten Sous Vide garen. Anschließend trockentupfen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz rundherum in neutralem Öl scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Für die Rotwein-Birnen:

Birnen schälen und mit Hilfe eines Kugelausstechers kleine Kugeln aushöhlen. Rotwein, Zucker und Gewürze kurz aufkochen lassen.

Birnenkugeln ca. 15 Minuten darin garen. Kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz aufkochen, Zitronenabrieb hinzugeben und im Anschluss abtropfen lassen.

Für die Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und zum Mehl geben. In der Mitte des Mehls eine kleine Kuhle formen und die Eier mit etwas Wasser dort hineingeben. Alle Zutaten langsam schlagen, bis sich kleine Bläschen bilden. Spätzleteig ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen größeren Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nun den Teig auf ein Spätzlebrett dünn auftragen und mit einem Spätzleschaber schmale Streifen in das Salzwasser schaben. Spätzle kurz kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen und dann mit einem Sieb oder einem Schöpflöffel aus dem Wasser heben. So weitermachen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Für die Portweinsauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

Zucker und Tomatenmark dazugeben, karamellisieren lassen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Sauce solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Dann passieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maurice Ochs am 28. November 2022

Reh-Tatar mit Pilz-Wan-Tan, Tomaten-Kokos-Sud

Für zwei Personen

Für das Reh-Tatar:

300 g pariertes Rehfilet	$\frac{1}{2}$ Boskoop Apfel	$\frac{1}{2}$ Limette
1 kleine rote Chili	1 EL Mirin	1 EL Sojasauce
1 TL helle Misopaste	1 TL Koriandersamen	

Für den Tomaten-Kokos-Sud:

500 g große Fleischtomaten	1 kleine rote Zwiebel	3 cm Ingwer
200 ml Kokosmilch	6 Kaffir-Limettenblätter	1 Spritzer Tomatenessig
50 ml Chili-Öl	Salz	Pfeffer

Für die Wan-Tan:

150 g Pfifferlinge	100 g Austernpilze	1 Bd. Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ Limette	1 Ei	1 EL Butter
1 EL Sesamöl	1 TL schwarze Knoblauchpaste	500 ml Erdnussöl
150 g Weizenmehl	4 EL Kartoffelstärke	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 Zweige Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Reh-Tatar: Einen Topf mit Öl erhitzen. Rehfilet waschen und trockentupfen. In feine Würfel schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Koriandersamen mörsern. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Koriander, Chili, Limettenabrieb, Mirin, Sojasauce, Misopaste zu einer Marinade vermengen. Fleisch und Apfel mit der Marinade mischen und bis zum Servieren kaltstellen.

Für den Tomaten-Kokos-Sud: Tomaten waschen, halbieren und grob würfeln. Zwiebeln abziehen, halbieren. Ingwer schälen. Alles mit den Limettenblättern in einem Multizerkleinerer zu einem feinen Püree mixen. In ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und abtropfende Flüssigkeit auffangen.

Abgetropften Tomatensud mit Kokosmilch und Tomatenessig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sud zum Tatar angießen und Chili-Öl darüber träufeln.

Für die Wan-Tan: Weizenmehl mit Ei und 20 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren und anschließend etwa 20 Minuten kaltstellen.

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter und Sesamöl anrösten. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben. Pilze so lange braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Knoblauchpaste zu den Pilzen geben und mit Salz, Pfeffer, sowie etwas Limettenabrieb abschmecken.

Teig vierteln und jeweils mit Stärke auf dem Küchenbrett hauch dünn ausrollen. In Quadrate schneiden und jedes Quadrat mit einem EL Pilzfüllung versehen und zu einem kleinen Päckchen formen. Mit einem Schnittlauchhalm zubinden und im heißen Öl 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Frühlingszwiebeln putzen, Wurzeln abschneiden und für ein paar Sekunden im heißen Öl frittieren und anschließen abtropfen lassen. Als Deko zur Seite stellen.

Für die Garnitur: Blüten zum Garnieren verwenden.

Katharina Ley am 14. November 2022

Hirsch-Rücken, Kräuter-Kruste, Kartoffel-Püree, Grünkohl

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz	5 Wachholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

1 Scheibe Toastbrot	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Kerbel	50 g Pistazien
30 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree:

200 g frische Rote Bete	325 g mehligk. Kartoffel	500 ml Rote-Bete-Saft
100 g Butter	150 ml Sahne	Muskatnuss , Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Grünkohl:

1 Bund Grünkohl	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Rotwein-Schalotten:

125 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ EL Balsamico	200 ml Rotwein	50 ml roter Portwein
200 ml Rinderfond	Speisestärke	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ EL Rohrzucker	Salz, Pfeffer	

Für den Hirschrücken: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer und gemörserten Wachholderbeeren würzen. Thymian und Rosmarin grob hacken, über das Fleisch geben, in den Backofen geben und bis zur Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für die Kruste: Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit den Pistazien und den gezupften Kräutern in einer Küchenmaschine malen. Pistazien-Kräutermischung, Butter, Salz, Pfeffer verkneten, auf dem Hirschrücken verteilen, unter dem Großgrill für 3 Minuten gratinieren.

Für das Rote-Bete-Kartoffelpüree: Etwas Rote-Bete-Saft reservieren. Kartoffel und Rote Bete schälen, in Stücke schneiden. Rote-Bete-Saft und Wasser zum Kochen bringen, salzen, die Stücke darin 15 Minuten kochen. Wasser abgießen. Etwas Rote-Bete-Saft, Butter, Sahne dazugeben, die Kartoffel und die Rote Bete zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und durch ein Sieb drücken.

Für den gebratenen Grünkohl: Grünkohl waschen, in kleine Stücke schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch abziehen, in kleine Stücke schneiden und anbraten. Grünkohl in die Pfanne geben und so lange braten bis diese gar sind. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Schalotten: Knoblauch abziehen, fein hacken. Schalotten abziehen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Topf mit wenig Öl erhitzen, die Schalotten anschwitzen. Knoblauch, Rohrzucker hinzufügen und mit anschwitzen. Hitze reduzieren, das Tomatenmark unterrühren. Anschließend mit Balsamico-Essig und Rinderfond ablöschen. Rotwein und Portwein dazugießen, aufkochen und die Rotwein-Schalotten-Sauce 20 Minuten bis auf die Hälfte einreduzieren lassen. Sauce mit etwas in kaltem Wasser gelöster Stärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bernd Demel am 09. November 2022

Reh-Geschnetzeltes mit Pilzrahm-Soße, Polenta, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Reh-Geschnetzelte:

300 g Rehrücken	100 g Pfifferlinge	150 g Steinpilze
1 Schalotte	1 Zitrone	400 ml Wildfond
50 ml Rotwein	50 ml Portwein	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren	200 ml Sahne
1 EL Butter	Butterschmalz	1 EL Preiselbeeren
4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

125 g Minutenpolenta	500 ml Gemüsefond	50 g Parmesan
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

200 g Rosenkohl	Butter	Muskatnuss
Eiswasser	Salz	

Für das Reh-Geschnetzelte:

Den Rehrücken in gleichmäßig dünne Streifen schneiden und salzen. Im heißen Butterschmalz rundum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist. Fleisch durch ein Sieb abtropfen lassen und den Fleischsaft auffangen. Das Fleisch beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Pilze anbraten bis sie goldgelb sind. Pilze im Anschluss herausnehmen und beiseite stellen.

Wacholderbeeren andrücken, Thymianzweig und Rosmarinzweig in Teebeutel geben und zu binden.

Schalotte abziehen, feinhacken, in der Pfanne anschwitzen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Gewürzteebeutel zu geben und um ein Drittel einkochen. Wildfond (etwas Wildfond abzweigen für die Speisestärke), Pilze, den aufgefangene Fleischsaft, Preiselbeeren und 125 ml Sahne dazugeben und aufkochen. Das Ganze um ein Drittel reduzieren und ggf. mit Speisestärke binden, damit die Sauce eine cremige Konsistenz bekommt. Gewürzteebeutel entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hitze reduzieren. Eventuell etwas Zitronensaft und Schale dazugeben. Mit Butter aufmontieren. Zum Schluss das Fleisch dazugeben und erwärmen. Dann noch einen EL geschlagene Sahne unterheben und gehackte Petersilie.

Für die Polenta:

Gemüsefond zum Kochen bringen. Polenta einrühren, kurz aufkochen lassen, bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen und mehrmals umrühren. Parmesan reiben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter und Parmesan verfeinern. Masse auf einem Teller geben und glatt streichen. Für 15 Minuten auskühlen lassen. Danach Plätzchen (rund, rauten- oder rechteckig) ausstechen und 3 Minuten je Seite in Butter goldbraun braten.

Für die Rosenkohlblätter:

Blätter des Rosenkohls abzupfen. Wasser in einen Topf geben, kräftig salzen und zum Kochen bringen. Rosenkohlblätter hineingeben und ca. 2 Minuten blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken.

Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und die Rosenkohlblätter anbraten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Bernd Demel am 07. November 2022

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Waldpilzen, Schupfnudeln

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

500 g Wildschweinkeule	150 g Waldpilzmischung	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	150 ml Sahne	100 ml Rotwein
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Öl	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für den Schupfnudel-Teig:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Weizenmehl	1 EL Kartoffelstärke
1 Ei	1 Prise Muskatnuss	Salz

Für die Schupfnudeln:

1 EL Butter

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Für das Geschnetzelte:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen. Pilze und Zwiebeln in der gleichen Pfanne scharf anbraten, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Sahne dazu gießen und weiterköcheln lassen. Fleisch wieder dazugeben und für mindestens 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wacholder abschmecken. Schnittlauch und Petersilie feinschneiden und am Ende darüber geben.

Für den Schupfnudel-Teig:

Kartoffeln schälen, würfeln und in kochendes Wasser etwa 25 Minuten kochen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz und das Ei daruntermischen.

Für die Schupfnudeln:

Schupfnudeln formen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Preiselbeermarmelade garnieren und servieren.

Kevin Rathgeber am 07. November 2022

Hirsch-Schnitzel mit Spätzle, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschnitzel:

2 Hirschnitzel à 150 g	2 Eier	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

3 Eier	500 g Weizenmehl	1 TL Kurkumapulver
Butter	Salz	

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

250 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
50 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Mehl	2 EL Rapsöl	1 EL Butter
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Für das Hirschnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei aufschlagen und verquirlen.

Aus Mehl, Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und dann in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite goldgelb frittieren.

Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Spätzle:

Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Kurkuma und Salz zu einem festen Teig zusammen rühren. Der Teig sollte zähflüssig sein und Blasen schlagen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Nach dem Aufschäumen, Spätzle entnehmen.

Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und feinhacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dann Butter hineingeben. Zwiebeln andünsten und dann den Knoblauch dazugeben. Nach etwa drei Minuten Pfifferlinge dazugeben. Pfanne vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und zuckern sowie das Mehl darüber sieben. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und auf mittlerer Flamme 2 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in fein Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Kevin Rathgeber am 03. November 2022

Reh-Rücken, Rotwein-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln 200 g Knollensellerie 100 g Parmesan
50 g Butter 50 ml Milch Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Bratapfel:

2 Äpfel 100 g gemischte Nüsse 50 g Rosinen
6 Maronen 50 g Butter

Für den Maronen-Cappuccino:

100 g Maronen 1 Schalotte 50 ml Milch
50 ml Orangensaft 100 ml Gemüfefond 50 ml Weißwein
Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten 200 ml Wildfond 200 ml kräftiger Rotwein
50 ml Aceto Balsamico Mehl, Pflanzenöl brauner Zucker

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken auf Zimmertemperatur bringen, von allen Seiten pfeffern und im heißen Öl von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten. In den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden und mit Salz würzen.

Für das Kartoffel-Parmesan-Sellerie-Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln und den Sellerie zusammen mit Butter und Milch stampfen.

Parmesan reiben und unterheben. Eventuell mit Kochwasser aufgießen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Für den Bratapfel:

Äpfel halbieren und mit einem Kugelausstecher das Innengehäuse entfernen. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und Äpfel darin kurz anbraten. Nüsse und Maronen grob hacken. Beides zusammen mit den Rosinen in die Äpfel füllen. Restliche Butter darauf verteilen und bei 180 Grad Umluft im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für den Maronen-Cappuccino:

Schalotte abziehen. Maronen und Schalotte klein schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Orangensaft und Gemüfefond auffüllen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch erhitzen und aufschäumen. Suppe in eine Kaffeetasse geben und mit aufgeschäumter Milch bedecken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Mit 1 EL braunem Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einreduzieren lassen. Nach Bedarf am Ende mit Mehl abbinden und durch ein Sieb geben.

Nele Scharfenberg am 03. November 2022

Wildschwein-Medaillon, Pilze, Kartoffel-Spalten, Bacon

Für zwei Personen

Für die Kartoffelspalten:

4 mittelgr. Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

125 g kl. Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
100 ml Sahne	70 ml Weißwein	70 ml Wildfond
100 ml Gemüfefond	1 EL getrock. Thymian	1 EL getrock. Rosmarin
1 TL Speisestärke	Butter	Salz, Pfeffer

Für das Wildschweinmedaillon:

300 g Wildschweinfilets	4 Scheiben Bergkäse	Butter
-------------------------	---------------------	--------

Für den Bacon:

50 g dicke Baconscheiben	Butter
--------------------------	--------

Für die Kartoffelspalten:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Öl und Stärke marinieren und in den Ofen geben. Zwiebel abziehen und vierteln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, zimmerwarme Butter, Pfeffer und Salz vermengen. Kräuterbutter über die Kartoffelspalten geben und wieder in den Ofen geben, bis sie goldbraun sind.

Für die Kräuterseitlinge:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitlinge putzen und größere Pilze eventuell kleiner schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und bei kleiner Hitze etwas schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Pilze mit dem Weißwein ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne und Gemüfefond hinzugeben und einkochen lassen. Sauce mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Wildschweinmedaillon:

Wildschweinfilet säubern, in kleine Medaillons schneiden und etwas flach drücken. Salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Medaillons bei 140 Grad Umluft in den Ofen zum Ruhen geben. Kurz vorm Servieren entnehmen, Käsescheiben auf Medaillons legen und im Backofen bei 230 Grad Grillfunktion einige Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Für den Bacon:

Bacon würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig ausbraten.

Die Kräuterseitlinge in Servierpfannen verteilen, darauf die gebratenen Wildschweinmedaillons anrichten. Den gebratenen Bacon über die Pilze und das Fleisch verteilen.

René Rüping am 03. November 2022

Reh-Rücken mit Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Pilze

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	120 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kräuterseitlinge:

400 g Kräuterseitlinge	1 Zitrone	Butter
2 Zweige Thymian	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten	75 ml Portwein	200 ml Wildfond
1EL Preiselbeeren-Konfitüre	1 TL Tomatenmark	2 TL Wildgewürz
1 Prise Zucker	1 TL Speisestärke	50 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

2 Stücke Rehrücken à 200 g	50 g Butter	2 Zweige Thymian
1 TL Wildgewürz	Pflanzenöl	Salz

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. In kochendem Salzwasser garen. Wasser abgießen. Milch und Butter dazugeben bis sie warm geworden sind und dann stampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, vierteln und in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Etwas Abrieb über die Kräuterseitlinge geben. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Portweinsauce:

Schalotten abziehen und grob hacken. In einem kleinen Topf mit Öl andünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit Portwein ablöschen. Reduzieren lassen und dann Wildfond hinzugeben. Weiter reduzieren. Mit Wildgewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce passieren, mit Preiselbeeren-Konfitüre abrunden und mit Butter aufmontieren. Wenn nötig mit Stärke zusätzlich binden.

Für den Rehrücken:

Rehrücken mit Salz und Wildgewürz würzen und dann in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian mit in die Pfanne geben und die Temperatur halbieren. Etwas ziehen lassen und anschließend mit Butter arosieren.

Christopher Huch am 24. Oktober 2022

Tauben-Brust mit Portwein-Jus, Romanesco, Beluga-Linsen

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

1 ausgenommene Taube	1 Knoblauchzehe	125 g Butter
2 Zweige Thymian	1 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Portwein-Jus:

1 Stück Markknochen, vom Rind	1 Schalotte	125 g kalte Butter
300 ml roter Portwein	200 ml Rinderfond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Belugalinsen:

100 g Belugalinsen	2 kl. vorg. Rote-Bete-Knollen	Butter
1 Lorbeerblatt	2 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
1 Zitronengrasstange	Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer

Für den Romanesco:

½ halber Romanesco

Für die Garnitur:

½ Bund Kerbel

Für die Taubenbrust:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Taube waschen, trockentupfen und Taubenbrüste auslösen. Taubenflügel und beine für die Jus beiseitelegen. Taubenbrüste beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Haut ca. 1 Minute scharf anbraten. Butter hinzugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Thymian, Rosmarin sowie Knoblauch in die Pfanne geben und die Taubenbrüste wenden. Taubenbrüste drei- bis viermal mit der Butter übergießen.

Anschließend herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Portwein-Jus:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl glasig andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Markknochen ebenfalls hinzugeben und das Ganze mit Portwein ablöschen. Taubenflügel und -beine zur Jus für den Geschmack hinzugeben und mitgaren. Portwein auf 1/3 einreduzieren und mit Rinderfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter montieren, sodass eine schöne Sauce entsteht. Kräuter, Markknochen, Taubenflügel und -beine vor dem Servieren aus der Sauce nehmen.

Für die Belugalinsen:

Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitronengras mit einem Messer andrücken. Linsen in kaltem Wasser mit Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Zitronengras ansetzen und zum Kochen bringen.

20 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Lorbeerblatt und Zitronengras entfernen und Linsen in einem Sieb abgießen. Rote Bete klein würfeln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Linsen darin schwenken und die gewürfelte Rote Bete hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Balsamico-Essig abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco waschen und die Röschen in einem Topf mit Wasser blanchieren.

Für die Garnitur:

Kerbel waschen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden.

Maurice Alt am 10. Oktober 2022

Hirsch-Rücken mit Spätzle, Pilz-Espuma und Pilzen

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

2 Hirschrückensteaks à 250 g 50 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl 2 Eier 150 ml Sprudelwasser

50 g Butter 1 TL Salz

Für den Pilz-Espuma:

35 g Champignons 35 g Austernpilze 35 g Kräuterseitlinge

20 g getrock.Steinpilze 1 Zwiebel 50 ml Sahne

25 g Crème-fraîche 25 ml Weißwein 75 ml Wildfond

2 g Speisestärke Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die sautierten Pilze:

20 g braune Champignons 20 g Austernpilze 20 g Kräuterseitlinge

2 Zweige glatte Petersilie Olivenöl Butter, Salz, Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steaks von allen Seiten in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Gitterblech für 25 Minuten in den Ofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss bei Bedarf nochmals salzen und zum Servieren in 1-2 cm dicke Scheiben entgegen der Faserung schneiden.

Für die Spätzle:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Anschließend die Temperatur reduzieren. Eier aufschlagen und mit Mehl und Salz vermengen. Nach und nach Sprudelwasser hinzugeben.

Anschließend für 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit einer Spätzlereibe den Teig über dem Topf reiben und Spätzle für 5-7 Minuten ziehen lassen. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Spätzle mit einer Schaumkelle vom Wasser in Pfanne geben und anbraten.

Für den Pilz-Espuma:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einlegen und etwas ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und fein schneiden.

Zwiebel und Pilze in einem Topf mit Öl anbraten und anschließend mit Weißwein und dem Steinpilzwasser ablöschen. Sahne und Fond zusammen aufkochen und mit Crème fraîche verrühren.

Vom Sahnegemisch 3 EL abnehmen und mit Stärke mischen. Sahnemischung und Stärkegemisch zu den Pilzen geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Pürierstab alles fein pürieren, durch ein Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche geben. Abkühlen lassen, schütteln und servieren.

Für die sautierten Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Oberflächen der Kräuterseitlinge etwas anritzen. In einer Pfanne mit Butter und Olivenöl braten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zu den Pilzen geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sabrina Reichel am 12. September 2022

Reh-Rücken mit Kartoffel-Maronen-Püree und Karotten

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g parierter Rehrücken	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Johannisbeer-Jus:

50 g Johannisbeeren	1 Schalotte	1 EL Butter
30 g geeiste Butter	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
200 ml Wildfond	1 TL Kokosblütenzucker	

Für die Karotten:

4 Karotten mit Grün	50 g Butter	200 ml Gemüsefond
1 EL Kokosblütenzucker		

Für das Kartoffel-Maronenpüree:

100 g gekochte Maronen	2 mittelgroße Kartoffeln	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den gebratenen Chicorée:

2 junge Mini-Chicorée	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter und Knoblauch zum Reh geben und mit Butter aus der Pfanne übergießen. Rehrücken anschließend bei 80 Grad Umluft in den Ofen geben und ruhen lassen.

Für die Johannisbeer-Jus:

Schalotte abziehen, feinhacken und in einem Topf mit 1 EL Butter andünsten. Rotwein, Portwein und Wildfond hinzugeben und einerduzieren. Johannisbeeren waschen und hinzugeben. Zwei Rispen für Garnitur beiseitelegen. Weiter köcheln und einreduzieren und ggf. mit Kokosblütenzucker abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren, stark reduzieren und gegebenenfalls mit der geeisten Butter abbinden.

Für die Karotten:

Möhren putzen, schälen, ggf. etwas kürzen und ein bisschen Grün stehen lassen. Sofern etwas von den Möhreabschnitt übrig bleibt, in die Jus geben. In einer Pfanne mit Butter andünsten und mit Zucker leicht karamellisieren. Fond hinzugeben und einreduzieren lassen, bis komplette Flüssigkeit verkocht ist.

Für das Kartoffel-Maronenpüree: Kartoffeln schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Maronen hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Kartoffeln abgießen. Etwa 2/3 der gerösteten Maronen mit 1 EL gekochte Kartoffeln pürieren. Restliche Maronen später als Garnitur verwenden. Rest der Kartoffeln zu Püree verarbeiten und Kartoffel-Maronen-Paste sowie die restliche Butter einrühren. Muskatnuss reiben und Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gebratenen Chicorée: Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Chicorée putzen, hablieren und mit Schnittfläche nach unten anbraten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Meike Huber am 08. September 2022

Wildschwein-Rücken im Brotmantel mit Beeren-Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Wildschweintrücken:

200 g Wildschweintrücken	100 g Kalbsbraten	3 Scheiben Tramezzini
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	50 g getrock. Steinpilze
1 Ei	100 ml eiskalte Sahne	100 g Butterschmalz
50 g Butter	30 g Crushed Ice	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Beeren-Speck-Spitzkohl:

4 Scheiben Bacon	1 Spitzkohl	30 g rote Johannisbeeren
30 g dunkle Johannisbeeren	30 g eingel. Preiselbeeren	1 Schalotte
50 g Butter	100 ml Gemüsefond	½ TL Kümmel
3 Stängel glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Chutney:

1 EL eingel. Fichtenspitzen	50 g rote Johannisbeeren	30 g Preiselbeeren
2 rote Zwiebeln	50 ml Holundersaft	50 ml Rotweinessig
30 ml Rapsöl	5 EL brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Pilz-Sahnesauce:

20 g getrock. Steinpilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	1 TL Lecithin	Öl

Für den Wildschweintrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweintrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten, entnehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In der selben Pfanne Knoblauch, Schalotten, Thymian und Steinpilze anschwitzen. Ei aufschlagen und mit dem Kalb, kleinen Abschnitten vom Wildschweintrücken, Sahne und Crushed Ice zu einer Farce pürieren. Pilze hinzugeben ohne Knoblauch, Schalotten und Thymian und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tramezzini walzen und mit Farce bestreichen. Wildschweintrücken darauf legen und einrollen. In einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und für 12 Minuten im Ofen bei ca. 100 Grad garen. Der Wildschweintrücken sollte eine Kerntemperatur von 56 Grad haben.

Für den Beeren-Speck-Spitzkohl:

Schalotte abziehen und würfeln. Speck würfeln und mit der Schalotte in einer Pfanne mit Butter anbraten. Spitzkohl waschen, in Streifen schneiden und mit dem Kümmel dazugeben. Mit Gemüsefond ablöschen.

Preiselbeeren hinzugeben. 15 Minuten einkochen lassen.

Johannisbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl, Zucker und Holundersaft einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken. Fichtenspitzen, Johannisbeeren und Preiselbeeren kurz vorm Servieren hinzugeben.

Für die Pilz-Sahnesauce:

Knoblauch und Schalotte abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen. Sahne ebenfalls hinzugeben.

Zum Schluss die Butter unterheben. Thymian abrausen und klein hacken. Ebenfalls untermischen. Lecithin hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Börner am 08. September 2022

Kaninchen-Rücken-Roulade mit Wildkräuter-Graupen-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kaninchenrücken-Roulade:

1 Kaninchenrücken	10 Scheiben Lardo	30 g Preiselbeermarmelade
1 Ei	100 ml kalte Sahne	3 Zweige Thymian
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Perlgraupen	50 g Spinat	3 Zweige Brennesseln
3 Zweige Giersch	3 Zweige Schafgarbe	2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	60 g Parmesan
160 g Butter	2 EL Schmand	100 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für den Kräutersud:

3 Zweige Liebstöckel	3 Zweige glatte Petersilie	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Ofentomaten:

150 g Rispentomaten	2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kaninchenrücken-Roulade: Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kaninchenrücken auslösen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ein Stück vom Kaninchenfleisch klein schneiden und mit kalter Sahne, Ei, Thymian, Preiselbeermarmelade sowie Salz und Pfeffer fein mixen.

Klarsichtfolie mit Lardo auslegen und mit der Farce bestreichen.

Restlichen Kaninchenrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Danach das Fleisch auf die Farce legen, einrollen und anschließend für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ziehen lassen. Die Pfanne für den Kräutersud aufgestellt lassen.

Für das Wildkräuter-Graupen-Risotto: Weißwein mit Gemüsefond erhitzen. Perlgraupen waschen. Zwiebel abziehen und hacken. Spinat, Brennesseln, Giersch und Schafgarbe abbrausen, trockenwedeln und hacken. Perlgraupen mit 60 g Butter und der Zwiebel anbraten. Mit Wein und Gemüsefond aufgießen. Salzen und pfeffern. 12 Minuten köcheln lassen und anschließend die gehackten Kräuter darunterheben. Knoblauch abziehen und dazugeben.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Nach 20 Minuten die restliche Butter, Schmand, Parmesan und Zitronenabrieb unterheben.

Für den Kräutersud: Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den Bratensaft von der angebratenen Kaninchenroulade mit Wein und Gemüsefond ablöschen. Salzen und pfeffern, dann mit Sahne aufgießen.

Einkochen lassen und kurz vor Ende die gehackten Kräuter hinzugeben.

Für die Ofentomaten: Knoblauch abziehen, hacken und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Tomaten damit marinieren und für 10 Minuten im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Dennis Börner am 05. September 2022

Hirsch-Medaillons in Honig-Wild-Soße mit Pilzen, Spätzle

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

400 g Hirschmedaillons 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Honig-Sauce:

2 Schalotten 2 EL kalte Butter 150 ml Wildfond

2 EL Rotwein 2 EL Weißweinessig 2 EL Waldhonig

5 Pfefferkörner Salz Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge Öl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

2 Eier 150 g Mehl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons etwa eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur bekommen. Medaillons salzen, pfeffern und im Butterschmalz beidseitig ca. 1-2 Minuten scharf anbraten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und im warmen Backofen etwas durchziehen lassen.

Für die Honig-Sauce:

Schalotten abziehen und klein schneiden. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Schalotten, Rotwein, Essig und grob zerstoßene Pfefferkörner in eine Pfanne geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und alles etwas ausdrücken. Den Sud zurück in die Pfanne geben und um die Hälfte reduzieren lassen.

Dann Wildfond zufügen und das Ganze nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Den Honig begeben, kurz aufkochen, die Hitze stark reduzieren und die kalte Butter stückchenweise unter die Sauce rühren.

Sie darf nun nicht mehr kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und längs nach halbieren. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Pfifferlinge darin gleichmäßig braten. Herd ausschalten und die Pfifferlinge etwas pfeffern und salzen.

Für die Spätzle:

Einen Topf mit kochendem Salzwasser aufstellen.

Eier, 60 ml Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten. Von Hand schlagen, bis der Teig schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl hinzufügen.

Dann den Spätzleteig mit Hilfe eines Spätzlehubels oder mit einem Spätzlebrett und Messer in kochendes Wasser schaben. Nach ca. 2-4 Minuten, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen.

Simon Skerlan am 25. August 2022

Iberische Kaninchen-Pfanne mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kaninchenpfanne:

1 kg ganzes, zerlegtes Kaninchen	150 g grüne Spitzpaprika	½ rote Paprika
2 große Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten
150 ml Cognac	1 TL Tomatenmark	3 Lorbeerblätter
Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	25 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für die Kaninchenpfanne:

Das Kaninchen abwaschen, trockentupfen und in Stücke schneiden.

Stücke, Leber und Nieren salzen, pfeffern und mehlieren. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Kaninchenfleisch von allen Seiten braun braten. Danach aus der Pfanne nehmen. Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in der Kaninchen-Pfanne andünsten. Chili abwaschen.

Lorbeer, Chili im Ganzen und Tomatenmark mit in Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen zurück in die Pfanne geben, alles zusammen stark erhitzen und dann mit Cognac flambieren. Ca. 200 ml Wasser hinzugehen und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, abwaschen und in kochendem Salzwasser garen.

Kurz ausdampfen lassen. Butter und Milch dazugeben und Kartoffeln mit einem Rührgerät zu Brei mixen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken und nochmals aufmixen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken.

Kurz vor Servieren über den Kartoffelpüree streuen.

Dana Schädle am 01. August 2022

Kaninchen im Schinken-Mantel mit Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

4 Kaninchen-Rückenfilets à 120 g	4 Scheiben Rohschinken	2 EL Butter
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

250 g Pastinaken	50 ml Sahne	70 g kalte Butter
1 EL Butterschmalz	4 EL Gemüsefond	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Möhre	1 Stange Staudensellerie	1 Schalotte
80 g Parmesan	80 g Butter	100 ml Sahne
80 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
300 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Kaninchen:

Die Kaninchenfilets waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils in eine Scheibe Rohschinken wickeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Kaninchenfilets dazugeben und zart anbraten. Butter in die Pfanne geben, bräunen lassen und den Thymian dazugeben.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Pastinaken rundherum anbraten.

Mit dem Fond ablöschen und das Gemüse 10 Minuten garen lassen.

Sahne zu den Pastinaken geben und dickflüssig einkochen lassen.

Pastinaken mit der Flüssigkeit pürieren, dabei die kalte Butter nach und nach dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Möhre schälen. Schalotte abziehen, den Sellerie waschen und entfädeln.

Möhre, Schalotte und Sellerie würfeln. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und den Gemüsefond angießen.

Parmesan in Stücke schneiden und mit dem Lorbeerblatt dazugeben, alles 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb geben, erhitzen und etwas einkochen lassen. Sahne und die restliche Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

Lauch waschen und putzen, sowie Sellerie und Möhren schälen und alles fein schneiden.

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und das Gemüse 1 Minute und 30 Sekunden garen lassen. Anschließend abgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Anna Babick am 25. Juli 2022

Reh-Rücken, Möhren-Püree, Rote Bete, Erdbeer-Chutney

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken Öl Salz

Für das Möhren-Püree:

4 gelbe Möhren 500 ml Buttermilch 250 g Sahne
1-2 EL Butter 1 Zweig Liebstöckel Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Rote Bete:

3 Knollen Rote Bete 3-4 EL getroc. Fichtennadeln 100 ml Sonnenblumenöl
Salz

Für das Chutney:

1 Stange Rhabarber 5 Erdbeeren 5 eingeleg. grüner Pfeffer
300 ml Holunderbeerensaft 300 ml Rotwein 100 g Muscovado-Zucker
5 g Senfsaat 1 Zimtstange 2 Prisen Meersalz

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen bei 175 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken leicht salzen, in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten und dann für 15 Minuten im 120 Grad heißen Ofen fertig garen.

Für das Möhren-Buttermilch-Püree:

Möhren putzen, schälen und in Salzwasser garen. Anschließend abseihen.

Butter in den Topf geben, schmelzen und die Möhren hinzugeben. Mit Sahne aufgießen und pürieren. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Buttermilch angießen und verrühren. Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls unter den Püree rühren.

Für die Rote Bete:

Fichtennadeln mit Öl mixen, abseihen und dabei das aromatisierte Öl auffangen. Rote Bete putzen und mitsamt Schale 10 Minuten in Wasser garen. Kurz kalt abspülen. Dann vierteln und für 20 Minuten bei 175 Grad im Ofen backen. Vor dem Anrichten mit Fichtenöl beträufeln und mit Salz bestreuen.

Für das Chutney:

100 ml Wasser und Zucker vermischen und solange einkochen, bis Karamell entsteht. Mit Holunderbeerensaft und Rotwein ablöschen.

Senfsaat, Zimtstange und Salz hinzufügen.

Rhabarber putzen und hacken. Rhabarber und grünen Pfeffer mit in den Topf geben und unterrühren. 8-9 Minuten einkochen lassen. Erdbeeren putzen, klein schneiden und unter das Chutney rühren.

Für die Garnitur:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Manuel Buckow am 23. Mai 2022

Wildschwein-Schnitzel mit Pulpo, Spargel, Hollandaise

Für zwei Personen

Für die Wildschweinschnitzel:

200 g Wildschweinrücken	1 Limette	1 Ei
25 ml Sahne	100 g Butterschmalz	3 EL Walnussöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	25 g gehobelte Haselnüsse
25 g Haselnussgrieß	50 g doppelgriffiges Mehl	50 g Paniermehl
Piment d'Espelette	Ras el-Hanout	Orangenv Pfeffer
Salzflocken	Salz	

Für den Pulpo:

2 mittelgr. Arme vorg. Pulpo	1 Knoblauchzehe	1 Limette
20 g Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für den Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	1 Orange, Saft & Abrieb	30 g Butter
1 Prise Zucker	Orangenv Pfeffer	Salz, Eiswasser

Für die Safran-Orangen-Hollandaise:

1 Orange, Saft & Abrieb	1 Zitrone, Saft	1 Schalotte
2 Eier	170 g Butter	100 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	1 Zweig Estragon	1 Lorbeerblatt
0,3 g gemahlener Safran	3 weiße Pfefferkörner	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für das Mango-Orangen-Chutney:

1 Orange, Abrieb & Zeste	1 Limette, Saft & Abrieb	1 Mango
1 Schalotte	10 g Ingwer	½ rote milde Chilischote
25 ml Aceto Balsamico bianco	6 Minze Blätter	20 g Zucker
15 ml Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Orange	1 TL weißer Sesam	1 TL schwarzer Sesam
1-2 Zweige Minze	10 kleine essbare Blüten	

Für die Wildschweinschnitzel: Den Wildschweinrücken in vier Scheiben schneiden und zwischen Backpapier oder Klarsichtfolie zu dünnen Schnitzeln (3-5 mm) klopfen, dann mit etwas Wasser benetzen, damit es besser soufflieren kann.

Fleisch mit Salz, Piment d'Espelette, Ras el-Hanout und Orangenv Pfeffer würzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Doppelgriffiges Mehl sieben. Sahne halb steif schlagen und mit dem Ei in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Gehobelte Haselnüsse, Haselnussgrieß und Paniermehl vermengen. Eine Panierstraße aus Mehl, Sahne-Ei-Mischung und Haselnuss-Paniermehl aufstellen. Fleisch zuerst im Mehl wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Dann durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und schließlich in der Haselnuss-Paniermehl-Mischung wenden. Dabei die Panade nicht andrücken. Fleisch auf Küchenpapier legen. Butterschmalz in einer tieferen, beschichteten Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen, dann die Schnitzel im heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken. Damit die Panierung locker und wellig aufgeht, die Pfanne vorsichtig schwenken oder das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, das Schnitzel wenden und die andere Seite fertig backen.

Walnussöl zufügen und die Schnitzel damit übergießen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zum Aromatisieren in die Pfanne geben. Die goldbraunen Schnitzel

auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salzflöcken und Limettenscheiben anrichten.

Für den Pulpo: Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Pulpo mit etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 5 Minuten die Hitze reduzieren und mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Butter ca. 3 Minuten nachbraten. Zum Schluss mit Limettensaft beträufeln.

Für den Spargel: Spargel waschen, das untere Drittel schälen und das holzige Ende abschneiden. In einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Herausnehmen, kurz im Eiswasser kalt abschrecken, abtropfen lassen und dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Spargel mit Salz, Orangepfeffer, Zucker, Orangensaft und -abrieb würzen.

Für die Safran-Orangen-Hollandaise: Schalotte abziehen, klein schneiden und zusammen mit Fond, Weißwein, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen. Alles um die Hälfte reduzieren, dann abkühlen lassen. Orangen unter heißem Wasser abspülen. Schale der Orange abreiben, dann auspressen. Orangensaft, Orangenabrieb und Safran in einem kleinen Topf ebenfalls reduzieren.

Weißwein-Reduktion und Orangen-Reduktion zusammengießen. Die gesamte Menge beider Reduktionen sollte ca. 50 ml sein.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Vermischte, lauwarne Reduktion durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und die Eigelbe dazugeben. Mit dem Schneebesen über einem Wasserbad zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen, dann vom Herd nehmen.

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, bis die Molke zu Boden sinkt und die Butter klar wird. Durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen, dabei die Molke zurückhalten. Nun die geklärte Butter langsam bis zur gewünschten Konsistenz nach und nach zum aufgeschlagenen Schaum hinzufügen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Estragon abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Hollandaise rühren.

Für das Mango-Orangen-Chutney: Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Anschließend so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt wird.

Das Fruchtfleisch klein würfeln. Schalotte abziehen, Ingwer schälen, beides fein würfeln. Die halbe Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Ingwer, Schalotte und Chili darin andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren. Alles mit Aceto Balsamico ablöschen und weiterköcheln. Orangenwürfel zugeben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. Unter die heiße Orange rühren. Die andere Hälfte der Mango für die Dekoration in Spalten schneiden. Minze abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Chutney rühren. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Alles mit Orangenabrieb, Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Beide Sesamsorten in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Orange schälen, filetieren, kleine Elemente aus den Filets trennen und diese auf dem Teller verteilen. Minze abrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden, ebenso die essbaren Blüten.

Christa Lührmann am 27. April 2022

Vakuum-gegartter Spargel, Orangen-Butter, Dammwild-Filet

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 St. weißer dünner Spargel	6 St. grüner dünner Spargel	1 Orange, Abrieb, Scheiben
1 Zitrone, Abrieb	80 g Butter	20 g Zucker
Orangenpfeffer	Meersalz	

Für das Nudelblatt:

2 Eier	125 g Hartweizengrieß	75 g Mehl
1 EL Butter	4 Salbeiblätter	1 gestr. TL Salz

Für das Dammwildfilet:

1 Damwild-Filet	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Orangenpfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	Salzflocken	Salz

Für Bärlauch, Spinat:

400 g junger Blattspinat	100 g junger Bärlauch	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ frischer Knoblauch	30 g Butter	1 Prise Piment d'Espelette
Muskatnuss	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Parmesansauce:

2 kleine Schalotten	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft
75 g Parmesan	75 g kalte Butter	50 ml Sahne
75 ml Weißwein	150 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
Piment d'Espelette	1 TL Speisestärke	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

100 g grüner Spargel	30 g Basilikum	5 Blätter Bärlauch
1 Zitrone, Abrieb & Saft	30 g Parmesan	25 g Walnüsse
Holunderblütensirup	Piment d'Espelette	
75 g Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	10 kl. essbare Blüten
-------------	-----------------------

Für den Spargel: Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wasser im Sous-vide-Becken auf 88 Grad vorheizen.

Weißer Spargel schälen und das holzige Ende entfernen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Weißer und grüner Spargel auf die gleiche Länge schneiden, dann getrennt voneinander in einen Vakuum-Beutel geben.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale von der Orange komplett abreiben, dann Orange in Scheiben schneiden. Von der Zitrone nur ein etwa $\frac{1}{4}$ TL Schale abreiben. Orangenabrieb, Zitronenabrieb, Butter, Zucker, Salz und Orangenpfeffer vermengen und gleichmäßig zu weißer und grüner Spargel in den Beutel geben.

Außerdem Orangenscheiben auf die Beutel verteilen. Mit Hilfe eines Vakuumiergeräts die Luft aus dem Beutel ziehen und verschließen.

Weißer Spargel 25 Minuten bei 88 Grad im Sous-vide-Becken garen, grünen Spargel für 22 Minuten darin garen. Spargel direkt aus dem Beutel auf dem Teller anrichten.

Für das Nudelblatt: Eier, Hartweizengrieß, Mehl und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig 5 Minuten verkneten. Ggf. mit der Hand nacharbeiten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 2 gleich große Kreise ausstechen. In reichlich gesalzenem Wasser 4 Minuten

garkochen und in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Salbei abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Butter mit Salbeiblätter aufschäumen und die Nudelblätter darin schwenken. Dann warmhalten.

Für das Damwildfilet: Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Damwildfilet von der Silberhaut und Sehnen befreien und mit Salz und Orangenpfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Butter dazugeben. Anschließend auf ein Backofengitter mit einer Auffangschale setzen. Fleisch im vorgeheizten Ofen weitergaren bis es eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat, dann ruhen lassen. Vor dem Servieren kurz in der Pfanne mit der Butter und Kräutern nachbraten. Mit Salzflocken würzen.

Für den Bärlauch und Spinat: Spinat und Bärlauch von den Stielen zupfen und gründlich waschen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne in Butter andünsten, dann Spinat und Bärlauch dazugeben. Mit einem Deckel verschließen und 1 Minute dünsten.

Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Alles mit Muskat, Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die geschäumte Parmesansauce: Parmesan reiben. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann Fond und Lorbeerblatt hinzugeben. Alles um die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend Lorbeerblatt herausnehmen. Sahne aufgießen, Parmesan zugeben und kurz aufkochen lassen. Sauce pürieren. Nach und nach die kalte Butter hinzugeben. Orange und Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Sauce mit Orangen- und Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Sauce durch ein feines Sieb geben. Speisestärke mit wenige Wasser verrühren, dazugeben und kurz erhitzen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixer zum Schaum aufschlagen. Hierbei den Mixer im 45 Grad Winkel, halb in der Sauce und einen Löffel am Mixer halten so entsteht ein guter Schaum.

Für das Spargel-Basilikum-Pesto: Walnüsse anrösten.

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Basilikum und Bärlauch abbrausen und trockenwedeln.

Spargel, Basilikum, Bärlauch, Walnusskerne und Sonnenblumenöl in einem Standmixer zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten.

Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Holunderblütensirup abschmecken.

Für die Garnitur: Erdbeeren putzen. Erdbeeren und essbare Blüten für die Garnitur verwenden. Zuerst den Bärlauch und Spinat auf den Teller geben, das Nudelblatt darauflegen und mit den Spargelstangen grün-weiß versetzt belegen.

Parmesanschaum und Granatapfelkerne am Rand verteilen. Das Filet aufschneiden und auf den Spargel setzen. Mit Spargel-Pesto garnieren.

Mit Orangenabrieb bestreuen, mit Bärlauch und Blüten verzieren.

Christa Lührmann am 26. April 2022

Reh-Rücken Baden-Baden

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, ohne Knochen	Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Orangenpfeffer	3 EL Sonnenblumenöl
Salzflocken	Salz	

Für die Wildrahmsauce:

150 g Abschnitte vom Reh	50 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel
$\frac{1}{2}$ Karotte	1 Lauchzwiebel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 große rote milde Chilischote	10 g Ingwer
1 Orange, (Abrieb,Saft)	30 g kalte Butter	1-2 EL Crème-fraîche
50 ml Sahne	125 ml kräftiger Rotwein	2 EL Portwein
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL dunkler Aceto Balsamico	750 ml dunkler Wildfond
50 ml Holundersaft	2 EL Holunderbeerengelee	10 g dunkle Chili-Schokolade
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Tonkabohne	1 Sternanis	2 Wacholderbeeren
Piment-d'Espelette	$\frac{1}{4}$ TL Ras el-Hanout	3 weiße Pfefferkörner
3 schwarze Pfefferkörner	1 TL Speisestärke	3 EL Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Spätzle:

200 g Spätzle-Mehl, Type 405	3 Eier	40 g Butter
50 ml Mineralwasser	Muskatnuss	Salz
Eiswasser		

Für die Pilze:

4 Kräuterseitlinge	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 kleine Schalotte
Piment d'Espelette	2-3 Zweige glatte Petersilie	2 EL Distelöl
Salz	Pfeffer	

Für das Preiselbeercompott:

100 g TK-Preiselbeeren	1 Orange, (Abrieb,Saft)	1 Zitrone, Saft
2 cl Portwein	Honig	50 ml Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Vanillestange	Tonkabohne	30 g weißer Rohrzucker
1 Prise Salz		

Für die Birne:

2 kleine Birnen	1 Orange, Abrieb	1 Zitrone, (Saft,Abrieb)
100 ml Weißwein	2 cl weißer Portwein	1 Sternanis
1 kleine Zimtstange	1 Nelke	1,5 EL weißer Rohrzucker
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

10 kl. essbare Blüten	1-2 Zweige glatte Petersilie
-----------------------	------------------------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Rehrücken mit Salz und Orangenpfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute gut farbig anbraten, dann für ca. 6-8 Minuten auf ein Ofengitter in den vorgeheizten Backofen geben. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat, herausnehmen und in Folie gewickelt ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Vor dem Servieren den Rehrücken in einer heißen Pfanne mit einer Flocke Butter, Rosmarin und Thymian nachbraten. Mit Salzflöcken würzen.

Für die Wildrahmsauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Knollensellerie, Petersilienwurzel, Karotte und Lauchzwiebel putzen, waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln.

Lorbeer, Sternanis, Wacholderbeeren, Piment d'Espelette, Ras el Hanout, weiße und schwarze Pfefferkörner in einer größeren Pfanne ohne Fett anrösten. Öl hinzugeben. Dann Tomatenmark, Schalotte, Knoblauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte, Lauchzwiebel und Chili zusammen mit den Abschnitten vom Rehrücken mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein, Holundersaft und dem Wildfond auffüllen.

Ingwer schälen und reiben. Orange unter heißem Wasser abspülen, etwa $\frac{1}{4}$ der Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer, Orangenabrieb und saft, Salz und Piment d'Espelette zur Sauce geben.

Sauce um ein Drittel reduzieren. Alles durch ein Sieb streichen. Mit Holunderbeerengelee, Aceto Balsamico, dunkler Chili-Schokolade, einer Prise Tonkabohne und Salz abschmecken. Evtl. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren und die Sauce abbinden. Crème fraîche, Sahne und kalte Butter einrühren.

Für die Spätzle:

Spätzle-Mehl, Eier, Mineralwasser, etwas Salz und eine gute Prise frisch geriebene Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig so lange mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, bevor er nochmals geschlagen wird. Er sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

Ein Spätzlebrett zunächst einmal kurz in heißes Wasser tauchen und das überschüssige Wasser abstreichen. Nun das Spätzlebrett schräg über einen Topf mit ca. 4 Liter leicht siedendes Salzwasser halten und mit einem Teigschaber oder einer langen Palette, mit einer Bewegung von oben nach unten, lange Teigportionen abstechen und in das siedende Wasser schaben. Für Ungeübte eignet sich eine Spätzlepresse.

Spätzle ca. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Spätzle darin vor dem Servieren heiß schwenken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilze:

Kräuterseitlinge putzen, längs in 3-4 Streifen schneiden und in heißem Distelöl braten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kurz in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit den Pilzen schwenken.

Für das Preiselbeerkompott:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen, dann die Preiselbeeren dazugeben und karamellisieren. Orange und Zitrone waschen. Orange abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren. Tonkabohne reiben. Orangenabrieb, Orangensaft, 1 TL Zitronensaft, Vanilleschote, 1 Prise Tonkabohne, Salz und Portwein zu den Preiselbeeren geben. Alles verrühren und einkochen lassen. Sollte das Kompott zu dicklich sein, Johannisbeersaft nachgießen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Honig abschmecken.

Für die Birne:

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. In eine Schale mit kaltem Wasser geben. Birnen so schälen, dass der Stiel an der Birne bleibt, dann sofort in kaltes Zitronenwasser legen. Dann das obere Drittel der Birne abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil mit einem runden Ausstecher aushöhlen.

Rohrzucker in einem Topf leicht karamellisieren. Birnenschalen und ausgestochenen Teile der Birne mit dem Weißwein und Portwein ablöschen. Sternanis, Zimtstange, Nelke und Salz hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Alles durch ein Sieb passieren, dann die Gewürze in den Sud zurücklegen. Zitronen- und Orangenschale dazugeben und die Birnen im Sud in etwa 5 Minuten bissfest kochen.

Herausnehmen, abtropfen lassen, mit dem Preiselbeerkompott füllen, den passenden Deckel aufsetzen und warm stellen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Blüten als Garnitur verwenden.

Christa Lührmann am 25. April 2022

Wachteln orientalisch mit Safran-Couscous und Karotten

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

4 Wachtelbrüste	4 Wachtelkeulen	1 Orange
5 Schalotten	1 rote Chili	25 g Rosinen
30 g blanch. Mandelkerne	Butter	250 ml Geflügelfond
2 EL dunkler Balsamicoessig	2 TL Honig	2 Sternanis
1 Zimtstange	1 Lorbeerblatt	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Couscous:

125 g Couscous	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	150 ml Gemüsefond	0,1 g Safranfäden
2 TL Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Für die Karotten:

125 g kleine Bundmöhren	2 TL Zucker	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Für die Wachteln:

Die Orange waschen und Schale abreiben, sodass ein Teelöffel Abrieb entsteht. Saft auspressen. Chili waschen, halbieren und nur eine Hälfte in Ringe schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Wachtel abwaschen und trockentupfen. In einer hohen Pfanne Butter und Öl erhitzen, die Wachtelteile darin rundum goldbraun anbraten.

Herausnehmen und beiseitelegen. Mandeln in der gleichen Pfanne goldbraun rösten und beid-eitelegen. Schalotten und Korinthen ebenso in der Pfanne anbraten und mit Balsamico, Orangen-saft und Honig ablöschen. Orangenschale, Chili, Sternanis, Zimt, Lorbeerblatt, Geflügelfond und Wachtelkeulen dazugeben. Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Wachtelbrüste und die Mandeln zugeben und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Couscous:

Safran in einer kleinen Schüssel in 2 EL lauwarmem Wasser einweichen.

Koriandersamen im Mörser zerstoßen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf in etwas Butter glasig dünsten.

Gemüsefond hinzufügen und aufkochen. Couscous und Safran (inklusive Wasser) einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten quellen lassen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Mit der restlichen Butter zusammen unter den Couscous rühren.

Für die Karotten:

Karotten mit Grün waschen und Grün bis auf 4 cm abschneiden. Karotten schälen. Ca. die Hälfte der Butter, Zucker sowie 1 Prise Salz mit 100 ml Wasser in einer hohen Pfanne aufkochen. Möhren dazugeben und zugedeckt 5-8 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Anschließend den Rest der Butter in der Pfanne zerlassen und die Möhren kurz vor dem Servieren darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und durch Klopfen die Kerne heraus schlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alissa Scheunemann am 31. März 2022

Hirschkalb-Rücken mit Topinambur-Püree, Mandel-Crunch

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Hirschkalbsrücken	100 g Kalbsbrät	150 g braune Champignons
50 g Butterschmalz	75 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Zimtstange	Wacholderbeeren	gemahlene Zimt
Nelke	Piment	Anis, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

6-8 Knollen Topinambur	40 g Butter	250-350 ml Mandelmilch
Salz	Pfeffer	

Für den Mandel-Crunch:

2 EL Mandelblättchen	1 EL Panko
----------------------	------------

Für die Sauce:

200 g Hirschkalbsrücken-Reste	1 Möhre	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
$\frac{1}{2}$ Lauch	2 braune Champignons	1 Zwiebel
1-2 getrock. Steinpilze	1 Zweig Thymian	Butterschmalz
1 EL kalte Butter	1 TL Tomatenmark	50 ml Rotwein
25 ml roter Portwein	250 ml dunkler Wildfond	1 TL Misopaste
1 EL Sojasauce	dunkler Balsamessig	1 Lorbeerblatt
1-2 TL brauner Zucker	1 TL Wacholder	1 TL Nelke
1 TL Piment	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

250 g TK-Preiselbeeren	125 g Gelierzucker	1 TL Preiselbeer-Konfitüre
------------------------	--------------------	----------------------------

Für das Schnitzel:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zu 0,5 cm dicken Schnitzeln klopfen. Diese leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Brät bestreichen.

Pilze in dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig auf das Brät legen. Etwas andrücken, damit die Pilze am Schnitzel haften.

Schnitzel mit der Pilz-Brät-Seite in eine beschichtete Pfanne mit Butterschmalz legen und langsam bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Wenden und auf der anderen Seite braten.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Zimtstange, Gewürze und Thymian dazugeben und aufschäumen lassen. Schnitzel mit der Gewürzbutter übergießen und im Ofen bei ca. 60 Grad Umluft warmhalten.

Für das Püree:

Topinambur schälen und in der Butter anrösten. Mit Mandelmilch aufgießen, dabei etwas zurückhalten, und weichkochen. Wenn der Topinambur weich ist, fein pürieren und salzen und pfeffern. Ggf. noch etwas Mandelmilch hinzufügen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und warmhalten.

Für den Mandel-Crunch:

Mandeln und Panko im Bratfett goldbraun anrösten.

Für die Sauce:

Fleischabschnitte salzen in 1 EL Butterschmalz dunkelbraun anrösten.

Zwiebel abziehen und kleinwürfeln. Möhren, Sellerie und Lauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Je 1 EL Möhren-, Sellerie-, Zwiebel- und Lauchwürfel und die Gewürze hinzugeben, kurz mitbraten und das Tomatenmark hinzufügen. Mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Anschließend mit Portwein und Rotwein ablöschen, Pilze zufügen und um ein Drittel reduzieren lassen. Mit Fond aufgießen

und um die Hälfte einreduzieren lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren.

Mit Miso, Sojasauce, Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

Zuletzt den Balsamessig sowie die Butter hinzufügen. Sollte die Sauce noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit in Wasser gelöster Speisestärke binden.

Ggf. etwas Speisestärke, zum Abbinden.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren mit Zucker einkochen. Ggf. Konfitüre zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 14. März 2022

Reh-Filet mit Kartoffel-Stampf und Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für das Reh:

400 g Rehfilet	Rehabschnitte	1 Bund Suppengrün
50 g Tomatenmark	150 ml Rotwein	100 ml Portwein
500 ml Wildfond	100 g kalte Butter	2 EL Preiselbeermarmelade
6 Wacholderbeeren	4 Pimentkörner	4 Lorbeerblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Streusel:

200 g gehackte Haselnüsse	100 g Panko	200 g Butter
Salz		

Für den Stampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch	250 g Butter
200 ml Milch	Muskatnuss, Salz	

Für den Wirsing:

400 g Wirsing	100 g Speck	100 g Butter
200 ml Sahne	500 ml Wildfond	Salz, Pfeffer

Für die Weintrauben:

300 g rote Trauben	50 g Butter
--------------------	-------------

Für das Reh:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Öl in einer Pfanne anbraten, in Alu wickeln und für 8-10 Minuten im Backofen weitergaren lassen.

Suppengrün putzen, ggf. schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Öl in einem Topf scharf anbraten. Rehabschnitte mit dazu geben und anbraten. Wenn alles Farbe bekommen hat, Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Saucenansatz mit Portwein und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und mit Lorbeer, Piment und Wacholder würzen und köcheln lassen. Nach 30 Minuten durch ein Sieb geben und nochmals mit Preiselbeermarmelade kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Sauce mit kalter Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Ofen holen und in Tranchen schneiden.

Für die Streusel:

Haselnüsse und Panko in einer Pfanne in Butter leicht anbraten. Mit Salz würzen.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter stampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken und den Schnittlauch unterheben.

Für den Wirsing:

Wirsing halbieren, vierteln und in kleine feine Scheiben schneiden.

Speck in eine Pfanne anbraten und den Wirsing mit dazu geben und anschwitzen. Mit Wildfond und Sahne ablöschen und so lange köcheln lassen, bis Wirsing weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken.

Für die Weintrauben:

Weintrauben halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen. Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Richard Decker am 14. Februar 2022

Hirsch-Steak mit Kräuterseitling-Rahm und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Hirschrückensteaks à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	10 Wacholderbeeren
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rahm:

300 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	20 g Butter
250 ml Sahne	125 ml trockener Weißwein	½ Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Weizenmehl	3 Eier, Größe M	Butter
1-2 EL Rote-Bete-Pulver	1 Prise weißer Pfeffer	½ TL Salz

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 160-170 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Steaks darin sehr scharf kurz anbraten, dann vom Herd nehmen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin sowie Butter in die Pfanne geben.

Die Steaks in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad fertig garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abgedeckt etwas rasten lassen.

Für den Rahm:

Kräuterseitlinge putzen. Schalotten abziehen und fein schneiden.

Thymian und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Sahne und Thymian hinzugeben. Alles etwa fünf Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Schnittlauch fein schneiden und unter die Pilze rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Spätzle:

Mehl, Eier, Rote-Bete-Pulver, Pfeffer, Salz und 110 ml lauwarmes Wasser vermengen und den Teig schlagen bis Luftblasen entstehen.

Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann nochmals schlagen. Der Teig sollte sich ziehen lassen ohne zu reißen.

Spätzlereibe auf einen Topf mit kochendem Salzwasser legen. Den Teig portionieren und durch die Löcher streichen.

Spätzle einmal aufkochen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und warmhalten. Kurz vor dem Servieren noch mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Steinbek am 24. Januar 2022

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Winter-Gemüse, Knödel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 ausgel. Hirschrücken	40 g Butter	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner	1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Fenchelsamen	Öl	Meersalz

Für die Serviettenknödel:

200 g Roggenmischbrot	100 ml Milch	3 Eier
40 g Walnusskerne	2 EL Semmelbrösel	Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

150 ml kräftiger Rotwein	100 ml Holundersaft	2 cm Ingwer
1 Zitrone	1 Orange	60 g kalte Butter
1 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	Salz

Für das Wintergemüse:

100 g Rosenkohl	200 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
50 ml Gemüsefond	Butter	Salz

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Hirschrücken in einer heißen Pfanne in Öl von allen Seiten scharf anbraten und salzen. Butter mit Wacholderbeeren, Korianderkörner, Pimentkörner, Pfefferkörner und Fenchelsamen zugeben und das Fleisch damit aromatisieren.

Ein Schälchen aus Alufolie falten, den Hirsch hineinlegen, die Gewürze aus der Pfanne über den Hirschrücken geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen, danach den Ofen ausschalten. Das Fleisch bei geöffneter Ofentür im Ofen ruhen lassen. Zum Schluss den Hirschrücken in Scheiben schneiden und mit etwas Meersalz bestreuen.

Für die Serviettenknödel:

Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und grob hacken. Das Brot in Würfel schneiden und mit den grob gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen und die Eier mit dem Zauberstab in die Milch einmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brotmischung geben. Kurz durchziehen lassen. Sollte die Masse noch zu feucht sein, Semmelbrösel bis zur gewünschten Konsistenz unterheben.

Einen Bogen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen und darüber noch einen Bogen Frischhaltefolie geben. Die Knödelmasse darauf legen und zu einer langen Rolle eindrehen. In simmerndem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Knödelrolle danach auspacken und in Scheiben schneiden.

Serviettenknödel zum Schluss in Butterschmalz goldbraun anbraten.

Für die Rotweinsauce:

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holundersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und so viel zu der Rotweinsauce geben, bis diese sämig bindet. Ingwer in Scheiben schneiden und die Zitronen- und Orangenschale abziehen, anschließend zugeben und etwas mitziehen lassen. Kurz vor Schluss die kalte Butter in die heiße Sauce einrühren und mit Salz abschmecken. Die Schalen und Scheiben zum Schluss entfernen.

Für das Wintergemüse:

Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln lösen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen. Zitronensaft auspressen und mit Wasser

zusammen in eine Schüssel geben.

Schwarzwurzeln in Zitronensaft legen. Anschließend herausnehmen, schräg in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen und Schwarzwurzeln mit dem Rosenkohl in etwas Fond erwärmen, Butter zugeben und mit Salz abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martina Schenk am 05. Januar 2022

Wildschwein-Schnitzel im Walnussmantel mit Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wildschweinschnitzel:

2 Wildschweinschnitzel, à 150 g	100 g Walnüsse	1 Ei
80 g Paniermehl	50 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	100 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

250 g kleine Bundmöhren	250 g Petersilienwurzel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
2 Lauchzwiebeln	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Balsamico Essig	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Für die Wildschweinschnitzel:

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen.

Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Wildschweinschnitzel in Mehl wenden, anschließend durch das gequirlte Ei ziehen und in der Paniermehl-Walnuss-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Sahne in einem Topf geben, erhitzen und ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Butter kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und einrühren. Hitze abstellen und gekochten Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

Möhren und Petersilienwurzeln schälen. An den ganzen Möhren evtl.

etwas Grün lassen. Petersilienwurzel in grobe Würfel schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Zwiebel schälen und würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Essig ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und die Möhren anbraten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Danach mit Öl, Zitronensaft und -Abrieb vermengen. Das ganze Gemüse zusammen anrichten.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Fuchs am 28. Dezember 2021

Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud und Topinambur-Chips

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Hirsch-Füllung:

200 g Hackfleisch vom Hirsch	1 Schalotte	50 g Parmesan
2 EL Schmand	1 TL Senf	½ Bund Petersilie
1 TL getrockneter Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung der Ravioli:

Salz	1 EL Olivenöl
------	---------------

Für den Pilz-Sud:

½ Bund Suppengrün	1 rote Zwiebel	400 ml Pilzfond
100 ml Wildfond	1 EL Sherry	4 getrocknete Steinpilze
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fichten-Öl:

20 g getrock. Fichtennadeln	100 ml Olivenöl
-----------------------------	-----------------

Für die Topinambur-Chips:

1 Topinambur	Mehl	Öl
--------------	------	----

Für die Garnitur:

1 Beet rote Rettich-Kresse

Für den Ravioli-Teig:

In einer Schüssel Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mithilfe von Knethaken zu einem homogenen Teig kneten und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Im Tiefkühlfach für ca. 10 Minuten kaltstellen.

Für die Hirsch-Füllung:

Schalotte abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotte und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen.

Parmesan reiben. Die Masse mit 1-2 Esslöffel Parmesan, Schmand, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung der Ravioli:

Den Ravioli-Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach ca. 10 cm große Rechtecke schneiden. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Die Rechtecke mittig mit einer kleinen Kugel der Hirsch-Füllung belegen, die Ravioli in Form bringen und an den Rändern gut verschließen. Abschließend ca. 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

Für den Pilz-Sud:

Suppengrün putzen und schälen. Zwiebel abziehen. Suppengrün und Zwiebel grob hacken und in einer Pfanne in Öl stark anrösten.

Anschließend den Röstansatz mit Pilz- und Wildfond sowie Sherry ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und getrocknete Pilze zum Sud hinzugeben. Nun die Flüssigkeit ca. um die Hälfte stark einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.

Für das Fichten-Öl:

Fichtennadeln abbrausen, trockenwedeln, in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei langsam das Olivenöl hinzugeben. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Topinambur-Chips:

Topinambur putzen, in feine Scheiben schneiden und mehlieren. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Chips solange frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Ravioli in eine Schüssel geben, mit dem Pilz-Sud übergießen, mit Fichten-Öl, Topinambur-Chips und Kresse garnieren und servieren.

Lucas Oppermann am 28. Dezember 2021

Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Rosenkohl, Pilze, Knödel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken ohne Knochen	3 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian
3 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Pimen-d´Espelette	Meersalz	Pfeffer

Für die Portwein-Kirschsauce:

100 g Sauerkirschen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	50 ml Wermut
100 ml Wildfond	100 ml Hühnerfond	100 ml Kirschsaff
1 EL Kirschwasser (Schnaps)	1 EL Balsamicoessig	5 g Bitterschokolade
3 Wacholderbeeren	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Rosenkohl:

10 Rosenkohl-Röschen	Butter	Muskatnuss, Salz
----------------------	--------	------------------

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	Butter	Salz , Pfeffer
--------------------	--------	----------------

Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen	1 Schalotte	2 Eier
200 g Vollmilch	½ Bund glatte Petersilie	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und rundherum in Butterschmalz anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und bis zu einer Kerntemperatur von 50-56 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Butterschmalz in die Pfanne hinzugeben und schwenken, um das Fett zu aromatisieren. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken und mit Piment d´Espelette, Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Portwein-Kirschsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren.

Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Wild- und Hühnerfond angießen und weiter einkochen. Sauce ggf. passieren oder fein pürieren.

Sauerkirschen abtropfen lassen und zum Sud geben. Alles mit dem Kirschsaff, Balsamicoessig und Kirschwasser abschmecken. Sauce mit Speisestärke abbinden und übrige Butter einrühren. Zum Schluss Schokolade in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Die äußeren Rosenkohlblätter abzupfen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblättchen darin schwenken. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen, dünn schneiden und mit Butter in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Serviettenknödel:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in heißer Butter anschwitzen.

Laugenstangen würfeln und mit Schalottenwürfel in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen und darüber gießen. Danach mit den Eiern vermengen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz ruhen lassen.

Frischhaltefolie mit etwas Butter einpinseln. Aus der Knödelmasse eine Teigrolle formen, auf die Frischhaltefolie legen und einrollen. Danach mit Alufolie schützend ummanteln. Die Teigrolle in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel darin nachbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Schneider am 27. Dezember 2021

Wildschwein-Filet, Sahne-Soße, Zuckerschoten, Erbspüree

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

200 g Wildschweinfilet Butterschmalz Pfeffer
Salz

Für die Champagner-Sahnesauce:

200 ml Champagner 150 ml Sahne 1 Schalotte
50 g Edamer Käse 50 g Parmesan 50 g Butter
Zucker edelsüßes Paprikapulver

Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g TK-Erbesen ½ Bund Minze 1 EL Crème fraîche
50 g Butter Cayennepfeffer Salz

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten Zucker Pfeffer
Salz Sonnenblumenöl

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. In Butterschmalz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch im Backofen für etwa 20 Minuten garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitstellen.

Für die Champagner-Sahnesauce:

Schalotten schälen, klein schneiden und in der vorherigen Fleischpfanne mit Butter anschwitzen. Sahne zugeben, Edamer Käse und Parmesan hineinreiben und schmelzen lassen. Zucker zufügen und mit Paprikapulver würzen. Einmal mit dem Mixer aufschäumen, den Champagner beigeben und noch einmal aufmixen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

TK-Erbesen in heißem Wasser drei Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite legen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Erbsen mit Crème fraîche, Butter und Minzblättern in einen Topf geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Zuckerschoten:

In einer Pfanne die Zuckerschoten in Öl anschwitzen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Olaf Holler am 27. Dezember 2021

Reh-Röllchen im Schinken-Mantel, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Rehröllchen:

1 ausgelöster Rehrücken	2 dünne Sch. Serranoschinken	4 Backpflaumen
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

212 ml Preiselbeeren	400-500 ml Wildfond	50-75 g Zartbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

350 g mehlig. Kartoffeln	300 g Knollensellerie	1 Zitrone
1-2 EL Butter	125 ml Sahne	Muskatnuss, Salz

Für die Selleriechips:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Prise BBQ-Chili-Gewürz	1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1-2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Feldsalat	1 Cherrytomate	1 Zweig krause Petersilie
----------------	----------------	---------------------------

Für die Rehröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft. vorheizen.

Serranoschinken evtl. halbieren. Fleisch waschen, trockentupfen und ggf.

mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Evtl.

etwas flacher klopfen und mit Pfeffer würzen. Jeweils eine Backpflaume auf das Fleisch legen und dann mit je einer Scheibe Schinken umwickeln.

Mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Öl rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Preiselbeer-Schokoladen-Sauce:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und grob hacken.

Preiselbeeren abtropfen und Saft auffangen. Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Kurz anbraten. Mit Fond und ca. 3 Esslöffel Preiselbeersaft ablöschen. Schokolade hacken und einrühren. Bei starker Hitze etwas einkochen. Preiselbeeren zufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser mit einem Esslöffel Zitronensaft zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen und fein zerstampfen. Dabei Sahne und Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Selleriechips:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Sellerie schälen und mithilfe eines Hobels in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln. Sellerie mit BBQ-Chili-Gewürz, Paprika, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel mischen. Nebeneinander auf das Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken.

Für die Garnitur:

Salat verlesen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat, Tomate und Petersilie als Garnitur verwenden.

Christian Hill am 06. Dezember 2021

Reh-Rücken mit Wildjus, Schupfnudeln, Rosenkohl, Crunch

Für drei Personen

Für die Sauce:

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Karotte	75 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	150 ml kräftiger Rotwein	50 ml Portwein
500 ml guter Wildfond	$\frac{1}{2}$ Orangenschale	1 Streifen Zitronenschale
$\frac{1}{4}$ TL Zartbitterschokolade	$\frac{1}{4}$ EL Preiselbeerkompott	50 g kalte Butter
$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
1 Splitter Zimtrinde	1 TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	1 EL neutrales Öl	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

10 Rosenkohlköpfe	2 EL Butter	Gemüsefond
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 g Weizenmehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ EL Kartoffelstärke	Butter	Salz

Für den Crunch:	100 g gehackte Walnüsse	2 Scheiben Bacon
------------------------	-------------------------	------------------

Für die Sauce:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Zwiebel abziehen, Karotte und Knollensellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse und evtl. Fleischreste (ausgelöste Sehnen von unten) im Öl andünsten. Mit Puderzucker karamellisieren.

Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen. Nach und nach mit je einem Drittel Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Butter unterrühren.

Für den Rehrücken:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 10 Minuten rosa durchziehen lassen.

Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer auf 58 Grad einstellen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen.

Wacholderbeeren leicht andrücken, hinzufügen, Rosmarin hinzugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen. Anschließend in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit wenig Fond glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schupfnudeln:

Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten in Salzwasser weichgaren, ausdampfen lassen, schälen

und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mehl, Stärke, Salz und Ei zur Kartoffelmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend portionsweise zu 2cm dicken Rollen formen. Jeweils 2cm dicke Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen. In siedendem Salzwasser kochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend kurz in Butter anbraten.

Für den Crunch:

Bacon klein würfeln und zusammen mit den gehackten Walnüssen in einer Pfanne kross anbraten.

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce, den Schupfnudeln, den Rosenkohlblättern und dem Crunch auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Julia Riedmiller am 03. Dezember 2021

Karotten-Püree, Wachtelbrust mit Urmöhren, Curry-Soße

Für zwei Personen

Für das Karotten-Ingwer-Püree:

600 g Karotten	1 Stück Ingwer	800 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die gedünstete Urmöhre:

3 lila Urmöhren	200 ml Weißwein	200 g Butter
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die eingelegte Karotte:

3 große Karotten	1 rote Chili-Schote	500 ml Apfelessig
1 EL Zucker		

Für die Urmöhren-Curry-Sauce:

5 große lila Urmöhren	4 Karotten	3 Schalotten
100 ml Gemüsefond	200 g Butter	Öl
1 EL Purple Curry	1 EL Curry Pulver	Salz , Pfeffer

Für die Wachtelbrust:

4 ausgelöste Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rosmarin-Crunch:

1 Zweig Rosmarin	100 g Pankomehl	1 EL geschälte Mandeln
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Karotten-Ingwer-Püree: Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. In Öl mit etwas Salz anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen.

Gemüse, zusammen mit dem Ingwer, der Sahne und einer Spitze Butter mit einem Pürierstab pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gedünstete Urmöhre: Urmöhren schälen und halbieren. In einer Pfanne mit etwas neutralem Öl heiß anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Weißwein verkochen lassen, Hitze reduzieren und Butter in die Pfanne geben. Für circa 20 Minuten die Urmöhren in der Butter anschwitzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die eingelegte Karotte: Karotten schälen und mit einem Schäler feine Streifen abschälen. Apfelessig zusammen mit der Chilischote und dem Zucker aufkochen und Karotten für circa 2 Minuten mit kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Karotten in dem Sud in den Kühlschrank stellen.

Für die Urmöhren-Curry-Sauce: Urmöhren und Karotten entsaften. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit dem Saft der Karotten und Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend die kalte Butter mit einem Pürierstab einmontieren und zum Schluss mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Butter und den angedrückten Knoblauch dazu geben und kurz arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rosmarin-Crunch: Panko-Mehl und die geschälten Mandeln in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Flocke Butter und gehackten Rosmarin hinzufügen und kurz erhitzen. Beiseitestellen bis zum Servieren.

Maurice Reinhard am 01. Dezember 2021

Reh-Rücken mit Rotwein-Jus, Kürbis-Püree und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ausgelöst	4 EL Butter	Ras el-Hanout
Salz	Pfeffer	

Für das Kürbispüree:

1 Hokkaido-Kürbis	50 ml Wildfond	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den gepickelten Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	100 ml Essig	3 EL braunen Zucker
1 TL Ras el-Hanout	Salz	

Für den gebratenen Rosenkohl:

8 Rosenkohlröschen	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Orangenzeste
50 g Piemonteser Haselnüsse	1 Prise braunen Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Jus:

2 Saftorangen	1 Schalotte	200 ml Wildfond
50 ml Rotwein	Butter	1 EL kalte Butter
Ras el-Hanout	Salz	Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben, kochen lassen und immer wieder umrühren.

Wenn die Butter langsam braun wird und sich die Molke oben braun färbt, durch ein Sieb mit Küchentuch abseihen und etwas abkühlen lassen.

Rehrücken mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen und in brauner Butter von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Anschließend das Reh auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Hierbei am besten mit einem Bratenthermometer arbeiten. Es sollten 54-55 Grad Kerntemperatur nicht überschritten werden. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und in der braunen Butter schwenken. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Kürbispüree: Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Wildfond und 50 ml Wasser aufgießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den gepickelten Kürbis: Vom Kürbis mit Schale hauchdünne Spalten mit einem Schäler abziehen.

Spalten in ein Bad aus Essig, braunem Zucker, Ras el-Hanout und Salz geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen.

Für den gebratenen Rosenkohl: Haselnüsse zerstoßen. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Rosenkohl darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Orangenzesten und Haselnüssen abschmecken.

Für die Jus: Butter erhitzen und eine klein geschnittene Schalotte darin glasig dünsten. Mit dem Wein und dem Wildfond ablöschen. Orangen pressen und den Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und stark ein reduzieren lassen. Durch ein Sieb schütten und mit kalter Butter auf mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Hiermaier am 29. November 2021

Reh-Medaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Pistazien-Kruste:

3 EL Pistazien	1 EL weiche Butter	1 EL Parmesan
10 Blätter Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Rehmedaillons:

500 g Rehrücken	2 TL mittelscharfer Senf	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kürbis-Maronen-Stampf:

600 g Muskatkürbis	80 g vorgegarte Maronen	1 Schalotte
1 EL Butter	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die glasierten Perlzwiebeln:

10 kleine Perlzwiebeln	100 ml trockener Weißwein	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	100 ml Milch	1 EL Butter
1 Zitrone, Abrieb	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

30 g Lebkuchen	2 Schalotten	400 ml Wildfond
250 ml roter Portwein	2 EL Butter	2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Pistazien-Kruste:

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pistazien und Petersilie in dem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Butter zu einer formbaren Masse kneten.

Für die Rehmedaillons:

Aus dem Rücken schöne Medaillons schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons scharf von allen Seiten 3 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Reh aus der Pfanne nehmen und hauchdünn mit dem Senf einstreichen und die Pistazienkruste flach auf das Medaillon setzen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten überbacken.

Für den Kürbis-Maronen-Stampf:

Kürbis schälen und von Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Maronen in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Schalotte hinzugeben, kurz andünsten, Maronen hineingeben, Zucker beifügen und kurz karamellisieren lassen.

Kürbis in den Topf geben und mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlere Hitze 20 Minuten weich garen. Sobald der Kürbis gar ist, die Brühe abgießen und mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss noch den Stampf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Perlzwiebeln:

In einem Topf die Butter schmelzen. Die kleinen Perlzwiebeln hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 12 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißweinessig verfeinern.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Einen Topf mit Wasser, etwas

Salz, Zucker und einem Schuss Milch erwärmen und den Rosenkohl hineingeben und 8 Minuten bissfest garen. Nach dem Garen den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl hinzufügen und 3 Minuten in der Pfanne braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten hinzufügen und andünsten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeer in den Topf geben, mit dem Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Eine Kelle von der Sauce herausnehmen und mit dem Lebkuchen separat einweichen. Sobald der Lebkuchen eingeweicht ist kann dieser im Topf eingerührt werden. Kurz aufkochen lassen. Den Inhalt aus dem Topf absieben und die Sauce wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 25. November 2021

Reh-Tataki, Muskatkürbis-Chutney, Pistazien-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Reh-Tataki:

2 Rehrücken	1 EL Wachholderbeeren	Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kürbis-Chutney:

1 Stück Muskatkürbis	1 rote Zwiebel	10 g Ingwerwurzel
3-5 Zweige Thymian	100 ml Weißweinessig	50 g brauner Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

50 g Pistazien	2 Eier	1 TL Senf
2 EL Weißweinessig	250 ml neutrales Öl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Rosenkohlköpfe	50 g Cranberrys	100 ml Roter Portwein
1 Lebkuchen, natur	50 g Pistazien	Eiswasser
1 EL Butter	1 EL Zucker	Salz

Für das Reh-Tataki:

Den Rehrücken von allen Seiten in Butter kurz scharf anbraten (ca. 1 Minute), dann mit Salz, Pfeffer und gemörsertem Wachholder würzen und warm stellen.
Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Scheiben aufschneiden.

Für das Kürbis-Chutney:

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebeln in feine Spalten schneiden, Ingwer fein würfeln. Thymian waschen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen. Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 250 ml Wasser, Thymian, Pfefferkörner, Chiliflocken und 1 TL Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die Mayonnaise:

Pistazien anrösten und in Mixer zu Paste zerkleinern.

Für die Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Öl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

Für die Garnitur:

Lebkuchen und Pistazien im Mixer fein mahlen. Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Butter zu Nussbutter köcheln lassen. Rosenkohlblätter dadurch ziehen und auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und Cranberrys dazugeben. Wenn sie aufplatzen alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Cranberry-Sauce mit Hilfe von einer Spritztülle in Rosenkohl-Blättchen auf Tellern füllen.

Lebkuchen-Pistazien-Erde auf Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 25. November 2021

Reh-Rücken im Pistazien-Mantel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	50 g Pistazien,	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Wacholderbeeren	4 EL neutrales Öl
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Portweinsauce:

100 g Perlzwiebeln	150 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
400 ml Wildfond	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	4 EL eiskalte Butter
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Muskatkürbis-Püree:

$\frac{1}{4}$ Muskatkürbis	1 Schalotte	200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	1 Zitrone
3 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Crumble:

1 Zweig Thymian	50 g Lebkuchen	2 Rosenkohlröschen
	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne aufstellen und mit dem Öl sehr heiß werden lassen. Reh von beiden Seiten 2 Minuten sehr scharf anbraten. In der letzten Minute der zweiten Seite Thymian, Rosmarin und angeprügelte Wacholderbeeren sowie 1 EL Butter dazugeben. Fleisch herausnehmen, von beiden Seiten salzen, pfeffern und auf ein Ofengitter geben. Kräuter und restliche Butter auf das Fleisch geben. Fleisch im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad garen. In der Zwischenzeit Pistazien ohne Öl goldbraun rösten, leicht salzen und hacken. Reh aus dem Ofen nehmen, pfeffern mit Öl bestreichen und in den gehackten Pistazien wälzen. Vor dem Servieren ca. 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Portweinsauce: Perlzwiebeln abziehen und mit den Abschnitten des Rehrückens im Pfannensatz des bereits gebratenen Rehrückens goldbraun rösten.

Kräuter, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen und mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einköcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren. Kräuter, Lorbeer und Wacholder vor dem Servieren herausnehmen.

Für das Muskatkürbis-Püree: Kürbis in Spalten schneiden und Kerne und Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Schale mit einem Messer abschneiden und Kürbis in grobe Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln und in der Butter anbraten. Kürbis dazugeben und kurz anrösten.

Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit der Butter fein pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken.

Für den Crumble: Butter in einer Pfanne erhitzen. Lebkuchen zerbröseln und in der Butter mit dem Thymianzweig anrösten. Rosenkohl vom Strunk befreien und einzelne Blätter abzupfen. Rosenkohlblätter in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 25. November 2021

Gams-Rücken, Rotwein-Soße mit Waldpilzen, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für den Gamsrücken:

1 Gamsrücken à 200 g	1 Fichtenzweig	1 TL Wacholderbeeren
125 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Bratensauce:

200 ml halbtrock. Rotwein	200 ml Wildfond	2 TL Tomatenmark
125 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze	Butter	½ Bund glatte Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie	2 mehligk. Kartoffeln	50 g Butter
100 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

5 EL TK-Preiselbeeren	2 TL roter eingel. Pfeffer	1 EL brauner Zucker
-----------------------	----------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

Salz-Flocken

Für den Gamsrücken: Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fichtennadel bzw. den Zweig abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Einige Zweige für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Butter mit etwas Öl in einem Topf auslassen, dann die klein geschnittenen Fichtenzweige bzw. Nadeln und Wacholderbeeren hineingeben und köcheln lassen, sodass die ätherischen Öle austreten können.

Von diesem aromatisierten Fett etwas in eine Pfanne geben und darin den Gamsrücken für max. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen auf reichlich Fichtennadeln fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Das Fleisch kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratensauce: In die Pfanne, in der zuvor das Wild gebraten wurde, Tomatenmark und etwas aromatisiertes Fett mit einigen Fichtennadeln (s.o.) geben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Dann Wildfond angießen und wieder einkochen. Vor dem Anrichten die Fichtennadeln abgießen. Eventuell mit kalter Butter aufmontieren, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze: Pilze putzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Pilze darin sanft braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und vor dem Servieren zu den Pilzen geben. Durchschwenken.

Für das Selleriepüree: Sellerie und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Butter und Gemüsefond weich schmoren. Anschließend das Gemüse stampfen und durch ein Sieb streichen. Das Püree zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Braunen Zucker in einen Topf geben und karamellisieren, Pfeffer und Preiselbeeren hinzugeben und das Ganze leicht einkochen.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salz-Flocken garnieren und servieren.

Christian Gruner am 18. November 2021

Wild-Ente mit Zwiebel-Confit, Rosenkohl, Semmel-Knödel

Für zwei Personen

Für die Wildente:

2 Wildentenbrüste à 200 g Salz Pfeffer

Für das Zwiebelconfit:

3 rote Zwiebeln 100 ml trockener Rotwein 50 ml Entenfond
50 ml dunklen Balsamico 30 g Zucker 1 Lorbeerblatt
1 Sternanis 1 Stange Zimt Öl, Salz

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl 1 Orange 2 EL Butter
1 Prise Zucker Salz

Für die Semmelknödel:

1 Laugenbrezel 1 normales Brötchen 1 Zwiebel
1 Ei 50 ml Milch 1 Bund glatte Petersilie
30-50 g Semmelbrösel 1 Muskatnuss Öl, Salz, Pfeffer

Für die Wildente:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Ente einritzen und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne einige Minuten anbraten bis die Haut knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen für ca. 15 Minuten weitergaren und dann ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Zwiebelconfit:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Zucker hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und dann mit Rotwein, Fond und Balsamico ablöschen. Lorbeerblatt, Zimt und Anis hinzufügen und die Flüssigkeit auf mittlerer Hitze einige Minuten reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen, mit Salz abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und halbieren. In Butter anbraten und kurz vor Ende der Garzeit mit Salz abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale reiben. Orangenabrieb hinzugeben. Ggf. mit Zucker abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Zwiebel abziehen, würfeln und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Brezel und Brötchen in kleine Würfel scheiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Ei und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und gut durchkneten.

Einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln untermischen. Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel unterheben.

Die Masse in kleine Knödel formen und in Alufolie wickeln. 6 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Boden am 18. November 2021

Reh-Filet, Speckschaum, Kirschsoße, Steinpilze, Muffins

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

300 g Rehfilet	30 g durchw. Speck	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin	2 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel	30 g Sahne	70 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüfefond	2 g Sojalecithin	1 Prise Kokosblütenzucker

Für die Brezel-Muffins:

250 g Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier
250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
1 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

250 g Steinpilze	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kirschsauce:

370 g Sauerkirschen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark	50 ml Kirschsafft	100 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	1 EL dunkler Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
3 Nelken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 EL Stärke	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel	1 TL Butter	1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise Piment-d'Espelette	2 EL Pankobrösel	1 Prise Zucker

Für das Kirschgel:

250 ml Kirschsafft	25 g Agar Agar
--------------------	----------------

Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Wacholderbeeren andrücken. In einer heißen Pfanne Butter, Speck, Wacholderbeeren, Rosmarin und Pfeffer nussbraun anschwitzen. Das Wildhasenfilet hinzugeben und auf allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen. Das Filet mit allem aus der Pfanne in eine feuerfeste Form geben. Im Ofen ca. 20 Minuten langsam zart rosa garen. Das Fleisch mehrmals wenden.

Für den Speckschaum:

Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüfefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahneseauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Sojalecithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Brezel-Muffins:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Grobes Salz von den Laugenbrezeln entfernen und sie in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl andünsten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Milch leicht erwärmen, Ei und Petersilie unterschlagen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Muskat abschmecken und die Mischung zusammen mit den Zwiebeln über die Laugenwürfel gießen. 10 Minuten durchziehen lassen. In die Silikonformen füllen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und

Schnittlauch mit in die Pfanne geben und durchschwenken.

Für die Kirschsauce:

Kirschen abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wacholderbeeren, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Kirschsafte und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke leicht abbinden und Kirschen unterheben.

Für die Pumpernickelbrösel:

Pumpernickel mit den Pankobröseln im Multizerkleinerer fein mahlen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Pumpernickel, Pankobrösel, Salz und Zucker darin rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken.

Für das Kirschgel:

Kirschsafte mit Agar Agar 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen, mit dem Stabmixer aufschäumen und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 18. November 2021

Reh-Rücken mit Ofen-Kartoffeln, Bohnen, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

5 kleine Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL kalte Butter
2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein	100 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin	Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

100 g grüne Bohnen	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------	--------	---------------

Für den Rehrücken:

Einen Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne etwas Öl erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten. Dann (je nach Dicke des Fleisches) das Fleisch herausnehmen und bei 80-110 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Knoblauch abziehen, halbieren, zur Butter geben und diese aromatisieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in die heiße Pfanne mit Butter geben und durch Rosmarin und Knoblauch schwenken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln putzen, auf ein Backblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Beides zu den Kartoffeln auf das Backblech geben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Pfanne geben in der zuvor das Fleisch gebraten wurde und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Wildfond dazugeben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, dazugeben und reduzieren lassen. Gelegentlich umrühren. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bindung etwas kalte Butter dazugeben und je nach Bedarf noch mit einer Mehlschwitze andicken.

Für die Bohnen:

Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Bohnen in eine heiße Pfanne mit Butter geben und ca. 7 Minuten regelmäßig wenden. Darauf achten, dass die Bohnen knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Seger am 01. November 2021

Reh-Rücken mit Maronen-Walnutskruste und Feigen-Soße

Für zwei Personen

Für die Plätzchen:

75 g Maisgrieß 3 Orangen 1 TL Butter
½ TL Salz

Für das Reh:

1 Rehrücken filetiert 1 EL Öl 1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin Salz Szechuanpfeffer

Für die Kruste:

100 g vorgegarte Maronen 20 g Weißbrot 15 g Walnusskerne
½ EL Erdnussöl ½ Orangenschale, von oben 20 g getrocknete Feigen
½ Ei

Für die Sauce:

2 reife Feigen 40 ml Portwein 80 ml Wildfond
20 g kalte Butter 10-20 g Zucker

Für die Garnitur:

1 Orange 50 ml Weißwein 20 g Zucker
1 Vanilleschote

Für die Plätzchen: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen auspressen und eine Schale aufbewahren. 100 ml Wasser mit 150 ml Orangensaft und Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln. Polenta 1 cm dick auf einem nassen Blech verstreichen und kühl stellen. Kreise ausstechen und in Butter kurz anbraten.

Für das Reh: Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 1 Minute auf jeder Seite in Öl, Butter und Rosmarin anbraten.

Kruste auf dem Fleisch verteilen und im Ofen 10-15 Minuten backen, evtl.

kurz am Ende die Grillfunktion einschalten.

Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Kruste: Maronen, Weißbrot und Walnusskerne fein hacken. Im Erdnussöl ca. 2 Minuten kräftig braten. In eine Schüssel umfüllen.

Feigen klein schneiden und mit der Orangenschale und dem halben Ei zu der Maronenmischung geben und alles gut vermengen. Ziehen lassen.

Zwischen Klarsichtfolie auf Größe des Rehrückens ausrollen.

Für die Sauce: Feigen schälen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die in Scheiben geschnittenen Feigen mit dem Zucker karamellisieren. Alles mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, die kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für die Garnitur: Orange filetieren und in einem Topf mit Zucker, Weißwein und Vanillemark ca. 2 Minuten erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Golüke am 28. Oktober 2021

Reh-Filet, Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Reh:

2 Rehfilets, á 80 g 50 g geräuch. Rückenspeck Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

50 g geräuch. Rückenspeck 1 Zitrone 2 mittlere Zwiebeln
100 ml Portwein 400 ml Wildfond 1 EL Gelierzucker
1 Lorbeerblatt 5 Wacholderbeeren 1 Stange Zimt
Butterschmalz

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehligere Kartoffeln 5 EL Butter Sahne
500 ml Milch 700 ml Gemüsefond Muskatnuss, Salz

Für den Brokkoli:

400 g Brokkoli 3 EL Mandelblättchen 1 EL Butter
300 g Mehl Öl, Salz

Für das Reh: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem geräucherten Rückenspeck in einer heißen Pfanne für circa 3 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen für circa 15 Min. fertig garen.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort für 5 Min. ruhen lassen.

Für die Sauce: Den Wildfond und den Portwein zusammen mit der Zimtstange, den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt in einer Kasserolle erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Nun die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Rückenspeck in einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Gelierzucker dazugeben und weitere 3 Minuten kochen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL des Saftes auffangen. Den Zitronensaft zur Sauce geben. Den Sud durch ein Sieb streichen und zurück in die Kasserolle geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei geringer Temperatur warmhalten.

Für den Kartoffelstampf: In einem Topf Milch und Gemüsefond zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und in der Milch und dem Gemüsefond circa 15 Min.

weichkochen. Anschließend stampfen, etwas Sahne einrühren und circa 2 Min. einkochen. Abschließend die Butter zum Brei geben und schmelzen.

Den Brei mit etwas Sahne, Muskat und Salz abschmecken.

Für den Brokkoli: Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli waschen, die Röschen abschneiden und die Röschen in das kochende Wasser geben. Die Röschen circa 10 Min. garen. Das Wasser abgießen und Butter zu dem Brokkoli geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Mehl auf einen Teller streuen, die Röschen darin wälzen und anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl goldig anbraten.

Parallel die Mandelblättchen in einer ungefetteten Pfanne leicht bräunen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Schröder am 18. Oktober 2021

Wildschwein-Filet mit Rotwein-Soße, Rosenkohl-Blätter

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

400 g Wildschweinfilet	3 Knoblauchzehen	50 g Preiselbeeren
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g Drillinge	1 Bund Rosmarin	Paprikapulver
50 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl	2 Zwiebeln	50 ml Rapsöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Bund Suppengemüse	3 Zwiebeln	200 ml Wildfond
50 ml trockener Rotwein	3 EL Tomatenmark	50 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Wildschweinfilet parieren und die Reste aufbewahren. Das übrige Filet waschen und trocken tupfen.

In heißem Butterschmalz in einer Pfanne pro Seite ca. 3 Minuten braten und anschließend zum Ruhen für 10 Minuten bei 80 Grad in den Backofen geben.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trocken tupfen, vierteln und in einr Auflaufform geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rapsöl, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Rosmarin in die Auflaufform geben und alles mit den Kartoffeln vermengen. Im Backofen bei 200 Grad 25 Minuten garen.

Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzten und die Blätter zupfen. Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Öl anbraten. Rosenkohlblätter dazugeben und langsam schmorren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen

Für die Rotweinsauce:

Zwiebeln und Suppengemüse schälen und klein würfeln. Die Fleischreste vom Parieren in einem Topf in Öl scharf anbraten. Tomatenmark, Zwiebeln und Suppengemüse dazugeben und mit Rotwein ablöschen.

Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen.

Etwas Mehl für die Bindung einrühren. Alles durch ein Sieb geben und nur noch die Flüssigkeit weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Hofmann am 04. Oktober 2021

Hirsch-Medaillons, Rahm-Pilze, Kartoffel-Würfel, Salat

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

500 g ausgelöster Hirschrücken	1 Knolle Knoblauch	1 Bund Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Rahmpilze:

300 g Waldpilze	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	400 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große, festk. Kartoffel	Butterschmalz	Salz
---------------------------	---------------	------

Für die Garnitur:

50 g roter-grüner Pflücksalat	100 g Parmesan	2 EL Balsamicoessig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz
Pfeffer	1 EL Wildpreiselbeeren	

Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Fleisch in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin ringsherum für 2-3 Minuten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Rahmpilze:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze putzen. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Pilze mit Zitronensaft ablöschen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Rühren bis Rahm entsteht. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Butterschmalz anbraten bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit Salz würzen. Mit Küchenrolle kurz abtupfen.

Für die Garnitur:

Salat abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln. Salat mit Petersilie, Basilikum, Parmesan und Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Möller am 16. September 2021

Reh-Saltimbocca, Preiselbeer-Soße, Waldpilze, Spätzle

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

4 Rehschnitzel, (Schlegel)	4 Scheiben San Daniele	4 Zweige Salbei
15 Wacholderbeeren	15 schwarze Pfefferkörner	Meersalz, Olivenöl, Salz

Für die Gin-Preiselbeeren:

100 g TK-Preiselbeeren	2 EL Preiselbeeren
kalte Butter	100 ml Gin
2 EL flüssiger Honig	Salz

Für die glasierten Waldpilze:

150 g gemischte Waldpilze	2 EL Butter
1-2 EL Waldhonig	1 EL rote Pfefferbeeren
TL Rapsöl	Meersalz

Für die Spätzle:

100 g Wildkräuter	3 Eier
2 EL Butter	250 g doppelgriffiges Mehl
Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

50 g Wildkräuter

Für die Saltimbocca: Die Rehschnitzel plattieren und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die mit Schinken umwickelten Rehschnitzel mit einem Salbeiblatt umwickeln. Mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. Wacholder, Pfeffer und Salz in einem Mörser zerstoßen. Von dieser Würzmischung ca. 1 Prise abnehmen und für später aufbewahren. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für 1 Minute anbraten und mit der Wacholder-Würzmischung würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Servieren mit Meersalz und restlicher Würzmischung würzen.

Für die Gin-Preiselbeeren: TK-Preiselbeeren mit Honig und Wacholderbeeren zum Bratensatz in die Pfanne geben und kurz karamellisieren lassen, dann mit Fond ablöschen.

Gin und Preiselbeeren aus dem Glas beigeben. Sauce 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und kalter Butter abschmecken.

Wacholderbeeren aus der Sauce nehmen.

Für die glasierten Waldpilze: Pilze vorsichtig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Essig, Honig und Pfefferbeeren zugeben und unter Rühren 34 Minuten karamellisieren lassen. Pilzscheiben darin unter Wenden goldbraun ca. 5 Minuten braten, leicht salzen.

Dann Butter hinzugeben und gut vermengen..

Für die Spätzle: Wildkräuter putzen und grob kleinschneiden. In einen Standmixer geben und mit dem Mineralwasser mixen, bis eine möglichst glatte Masse entstanden ist. Eier, Mehl und Öl hinzugeben nochmals aufmixen, bis ein glatter, zäher Teig entstanden ist. Teig mit Muskat und Salz abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Spätzlesieb darauflegen und den Teig portionsweise durch das Sieb streichen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Spätzle kurz vor dem Servieren nochmals in eine Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur: Wildkräuter putzen und das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Meier am 16. September 2021

Wildschwein-Filet mit Kokos-Kartoffel-Stampf, Pilz-Salat

Für zwei Personen

Für das Wildschweinfilet:

400 g Wildscheinfilet	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Blätter Salbei	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ TL schwarzes Lavasalz	Pfeffer	

Für den Kokos-Kartoffelstampf:

270 g vorw. festk. Kartoffeln	150 ml Kokosmilch	1 TL gemahl. Ingwerpulver
Salz		

Für den lauwarmen Pilz-Salat:

250 g gemischte Waldpilze	3 Frühlingszwiebeln	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Pilzkraut	Salz, Pfeffer

Für die Wildkräuter:

25 g Wildkräuter	1 Sonnenblumenblüte	1 Ringelblumenblüte
1 Borretsch-Blüte	9 EL unges. Sanddornsaft	3 EL flüssiger Honig
1-2 TL mittelscharfer Senf	Salz	

Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinfilet zusammen mit Butter, den Kräutern von allen Seiten kurz in der Pfanne anbraten. Fleisch mitsamt den Kräutern aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad fertig garen. Pfanne für das Salat Dressing aufgestellt lassen.

Sobald das Fleisch die entsprechende Kerntemperatur erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Fleisch aufschneiden, mit Lavasalz und Pfeffer würzen und anrichten.

Für den Kokos-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser garen, dann abgießen. Dann nach und nach die Kokosmilch eingießen und grob mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Ingwerpulver dazugeben und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

Für den lauwarmen Pilz-Salat:

Pilze säubern, ggf. mit einem Pinsel putzen, dann grob zerzupfen und ohne Öl in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebel putzen und den weißen Teil der Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Nach 3 Minuten das Weiße der Frühlingszwiebeln zu den Pilzen geben. Butter dazugeben und alles nur kurz durch schwenken, damit die Pilze knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzkraut und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Für die Wildkräuter:

Wildkräuter verlesen, zupfen und auf dem Teller dekorativ anrichten.

Sanddornsaft in die Pfanne geben, in der zuvor das Wildschweinfilet angebraten wurden. Mit dem Bratensatz verrühren, dann mit Honig, Senf und Salz abschmecken. Dressing über die Wildkräuter geben, dann mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 16. September 2021

Reh-Schnitzel, Sellerie, Preiselbeer-Sauce, Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 kleine Rehschnitzel	2 Scheiben Roggenbrot	200 g Dinkelpaniermehl
2 Eier	200 g griffiges Mehl	250 g Butterschmalz
250 ml Rapsöl	Gemahlener Koriander	Gemahlener Piment
Gerebelter Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Granny Smith Apfel	2 St. Staudensellerie mit Grün
1 kleine rote Zwiebel	50 g Haselnusskerne	1 EL getrock. Cranberries
2 EL Sauerrahm	1 Ei, Zimmertemperatur	1 TL Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft	1 Spritzer Worcestershiresauce	1 EL weißen Balsamico
250 ml Rapsöl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für das Sellerie-Stroh:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	Öl	1 TL Selleriesalz
-------------------------------	----	-------------------

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	50 g getrock. Cranberries	1 EL Weißweinessig
2 EL Wildpreiselbeeren im Glas	Öl	

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel evtl. etwas flachklopfen (auf 5 mm).

Roggenbrot in den Multi-Zerkleinerer geben, feinmahlen und durchsieben. Eier in einer Schale verquirlen. Mehl in eine weitere Schale füllen. Roggen-Brösel mit Dinkelpaniermehl mischen und ein bisschen Koriander, Piment und Thymian hinzufügen.

Schnitzel gut Salzen und Pfeffern und erst durchs Mehl, dann durchs Ei ziehen und dann nur locker in der Panierung wälzen, sodass alles gut bedeckt ist.

In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz-Öl Gemisch unter ständigem schwenken braten und kurz wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Salat:

Haselnüsse grob hacken kurz in der Pfanne ohne Fett rösten.

Rotkohl mit einer Reibe fein reiben. Sellerie fein reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und auch fein reiben. Cranberries feinhacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.

Ei, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben, Pürierstab senkrecht reingeben und das Öl mit einem Mal darauf geben. Mit dem Pürierstab erst unten das Ei und den Senf emulgieren und dann langsam hochziehen, so dass eine feste Mayonnaise entsteht.

Mit Worcestershire-Sauce, Zitronensaft und Essig abschmecken.

2 EL Mayonnaise und Sauerrahm zum Salat geben und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einen Vakuumbutel geben und 10 Minuten vakuumieren um den Geschmack zu intensivieren.

Für das Sellerie-Stroh:

Sellerie In fingerdicke Scheiben schneiden, Schale entfernen.

Mit der Längsseite zu Stroh hobeln. In der Fritteuse goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Selleriesalz bestreuen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In Öl anbraten.

Cranberries hinzufügen mit Essig ablöschen.

Preiselbeeren hinzufügen etwas köcheln lassen. Zur Seite stellen.

Die Schnitzel mit dem Salat auf Teller geben, Sauce extra in ein kleines Schälchen geben. Selleriestroh in kleiner Pommes-Schale dazu servieren.

Dagmar Statz am 09. September 2021

Wachtel, Wachteleier mit Chuka Tare, Garnele, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel	3 Wachteleier	75 g Mehl
3 EL Sojamilch	Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
2 TL getrockneten Oregano	1 TL gemahlene Cumin	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer	Eiswasser	

Für die Chuka Tare (Sauce):

1 Knoblauchzehe	1 EL jap. Hot Pepper Paste	1 EL Reisessig
2 EL Sake	2 EL Traubenkernöl	1 TL gemahlener Cumin
$\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano	1 TL Salz	1 TL Schwarzer Pfeffer

Für den Tempura-Kakiage-Teig:

200 g Mehl, Type 405	20 g Kartoffelstärke	1 Ei
250 ml kaltes Mineralwasser		

Für die Garnelen:

Tempura-Teig (von oben)	3 Riesengarnelen	1 Frühlingszwiebel
1 Karotte	2 Stangen grüner Spargel	1 Zweig Zitronenmelisse
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Dashi-Sud:

500 ml Wasser	5 g Kombu Algen	15 g Bonitoflocken
---------------	-----------------	--------------------

Für die Tentzuyu-Sauce:

4 EL Dashi	1 EL Mirin	1 EL Sake
2 EL Sojasauce		

Für die Garnitur:

1 Stück Daikon-Rettich	1 Zweig Zitronenmelisse
------------------------	-------------------------

Für die Wachtel:

Die Wachtel in Brust und Keule zerlegen. Wachteleier genau zwei Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Knochen von Sehnen befreien und oberes Ende freilegen. Mehl mit Gewürzen für die Panierung zusammen mixen, Sojamilch in eine Schüssel geben und Wachtel Stücke darin einlegen. Wachteleier pellen und eine Minute in Sojamilch tunken und in der Panierung wälzen. Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse vorheizen. Wachtel-Stücke gut in der Panierung wälzen. Erst die Keulen für 30 Sekunden frittieren, dann die Bruststücke dazugeben und für drei Minuten frittieren. Wachteleier kurz mit frittieren.

Für die Chuka Tare (Sauce):

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Oregano im Mörser zerreiben, sodass mehr Aroma herauskommt. Alle anderen Zutaten zusammen mit dem Oregano vermischen bis auf das Öl. Aufmixen und dabei erst das Öl hinzufügen.

Für den Tempura-Kakiage-Teig:

In einer Schüssel Mehl mit Kartoffelstärke und Ei leicht verrühren. Nach und nach das Mineralwasser dazugeben und mit Hilfe eines Schneebesens zu einem Teig verrühren (es dürfen ruhig noch ein paar Klümpchen vorhanden sein).

Für die Garnelen:

Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse erhitzen. Garnelen klein hacken. Frühlingszwiebeln und Spargel in 2 cm lange Stifte schneiden. Karotte schälen und raspeln. Alles salzen und pfeffern. Teig über die Mischung geben, sodass er alle Zutaten eben bedeckt und gut verrühren. Mischung durch zwei Teilen und in kleine Schlüsselchen geben. Mischung auf einen Küchenspachtel geben der leicht unter der Oberfläche vom Öl ist und kurz warten bis sich der Teig beim Frittieren festigt, dann den Kakiage von dem Spatel im Öl freischwimmen lassen und ab und zu wenden

das er braun und knusprig wird. Riesengarnele durch den Teig ziehen, ebenfalls frittieren und für die Garnitur verwenden, genauso verfahren mit dem letzten Wachtelei. Ein paar Blätter der Zitronenmelisse frittieren.

Für den Dashi-Sud:

Wasser kalt in den Topf geben und Herdplatte voll aufdrehen. Kombu Algen dazugeben und kurz vor dem Kochen wieder rausnehmen. Bonitoflocken dazugeben und einmal aufkochen lassen. Fünf Minuten ziehen lassen bis die Flocken gesunken sind und durch ein mit Passiertuch ausgelegtes Sieb geben.

Für die Tentzuyu-Sauce:

Dashi mit Mirin, Sake und Sojasauce vermengen.

Für die Garnitur:

Daikon-Rettich reiben und auf die Tentzuyu-Sauce geben. Zitronenmelisse feinhacken. Auf eine längliche Platte die Wachteln mit dem Ei in eine Ecke setzen. Mit der roten Chuka Tare anrichten. In die andere Ecke den Kakiage mit der Tentsuyu-Sauce setzen. Mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Dagmar Statz am 06. September 2021

Reh-Rücken mit Spitzkohl und Portwein-Jus

Für zwei Personen

Für Filet und Jus:

250 g Rehrücken, vom Mittelstück	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Ingwerknolle	1 Zitrone	50 g Butter
150 g kalte Butter	100 ml Madeira	100 ml roter Portwein
200 ml trockener Rotwein	300 ml Wildfond	1 EL alter Balsamico
1 EL Puderzucker	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Piment	2 Lorbeerblätter
1 TL Zimt	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Kohl:

1 Spitzkohl	50 geröstete Cashewkerne	50 g gesalzene Butter
50 ml dunkle Sojasauce		

Für die Garnitur:

Rote-Rübe-Kresse	Meersalz
------------------	----------

Für Filet und Jus:

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwas Butterschmalz kurz und scharf anbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und in den vorgeheizten Ofen warmhalten. In die gleiche Pfanne etwas Puderzucker streuen, Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten lassen, nacheinander alle Flüssigkeiten hinzufügen und um die Hälfte reduzieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Ein Stück des Ingwers abschneiden, schälen und ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und 2 Zitronenschalen abschälen. Nun Knoblauch, Rosmarin, Chili, Ingwer und Zitronenschalen dazugeben und nach 2 Minuten wieder herausnehmen. Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jus mit eiskalter Butter binden. Die übriggebliebene Knoblauchzehe abziehen und 1 TL Wacholderbeeren mörsern. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer separaten, heißen Pfanne mit Butter, Zimt, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblättern, Rosmarin und der Knoblauchzehe fertig braten.

Für den Kohl:

Den Spitzkohl waschen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Spitzkohl Scheiben dazugeben. Den Kohl kurz angehen lassen, die Cashewnüsse dazugeben und mit dunkler Sojasauce ablöschen.

Für die Garnitur:

Das Reh mit Spitzkohl und Portweinjus auf Tellern anrichten und mit etwas Kresse garnieren. Ggf. mit etwas Meersalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Oswald am 23. August 2021

Reh-Rücken mit Schoko-Soße, Zuckerschoten, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 300 g	3 Knoblauchzehen	2 Stängel Rosmarin
1 Stängel Thymian	5 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

500 g TK Erbsen	250 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung	1 Zitrone	100 ml Balsamicoessig
1 TL Brombeer-Balsamcreme	100 ml Omega 3 Öl	Brombeeren
Schwarze Johannisbeeren	Kresse	Salz, Pfeffer

Für die Schokoladensauce:

10 g Zartbitterschokolade, 70%	6 Schalotten	1 Stängel Thymian
1 Stängel Rosmarin	200 ml Wildfond	250 ml Rotwein
150 ml Portwein	1 EL Rotweinessig	200 g Puderzucker
1 EL kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	30 ml Olivenöl	Salz , Pfeffer
---------------------	----------------	----------------

Für den Rehrücken: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Rehrücken abwaschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch rundherum kurz anbraten und für sechs Minuten im Ofen ruhen lassen, bis die Kerntemperatur von 57 Grad erreicht hat. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Wacholder vermengen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen, in der Gewürzbutter schwenken und mit Salz, Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Die Butter in einem Topf zergehen lassen. Erbsen mit heißem Wasser abspülen und abgießen, danach abtropfen lassen. In die noch heiße Butter geben. Mit der Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und anschließend mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls es zu fest wird, noch einen Schuss Milch dazu gießen.

Für den Wildkräutersalat: Salat waschen und trockenschütteln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Balsamicoessig, Brombeer-Balsamcreme und Omega 3 Öl zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinade mit Salat vermischen und mit Brombeeren, Johannisbeeren und Kresse verzieren.

Für die Schokoladensauce: Schalotten abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abwaschen und trockenwedeln.

Puderzucker in eine Pfanne sieben, karamellisieren lassen und Schalotten darin andünsten. Kräuter zugeben. Wildfond, Rotwein, Portwein, Rotweinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und die Schokolade unterrühren.

Eventuell noch ein wenig kalte Butter zum Binden dazugeben.

Für die Zuckerschoten: Die Zuckerschoten kurz in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Feldwieser-Stütz am 16. August 2021

Reh-Rücken mit Gin-Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für den rosa Rehrücken:

400 g Rehrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelgratin:

1 große mehligte Kartoffel $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 250 g Schlagsahne
100 ml Milch 150 g Comté-Käse 1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Majoran Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Gin-Portwein-Sauce:

1 mittelgroße Karotte $\frac{1}{2}$ Stange Sellerie 1 Schalotte
1 EL Tomatenmark 150 ml Tawny-Port 100 ml kräftiger Rotwein
200 ml Wildfond 2 EL Preiselbeermarmelade 2 gute EL Gin
Pflanzenöl 150 g eiskalte Butter 2 Sternanis
5 Wacholderbeeren 5 Pfefferkörner

Für den rosa Rehrücken:

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren und gut salzen. In der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten nachgaren.

Kurz vor dem Servieren den Rehrücken in drei feine Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelgratin:

Kartoffel schälen und mit dem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln.

Knoblauch abziehen und durchpressen.

Schlagsahne, Milch und gepresste Knoblauchzehe einmal kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und Kartoffeln darin fast fertig garen.

Kartoffeln mit der heißen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben. Comté gleichmäßig drüber reiben und bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen.

Für die Gin-Portwein-Sauce:

Schalotte abziehen und in etwas Pflanzenöl dünsten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und zusammen mit Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Mit etwa der Hälfte des Portweines ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Rotweins aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Fonds aufgießen.

Preiselbeermarmelade, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und den Gin dazugeben. Alles gut köcheln lassen und immer wieder, wenn nötig, mit Flüssigkeit aufgießen.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Sieb die Sauce abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bei niedriger Temperatur weiter am Herd lassen.

Kurz vor dem Servieren nochmal durch ein Sieb seihen und Flüssigkeit wieder auffangen und diese bei geringer Hitze mit eis kalter Butter unter ständigem Rühren binden.

Die Sauce sollte einen wunderbaren Glanz haben und die Butter darf dabei nicht gerinnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 10. August 2021

Fasan Primavera mit Rote-Bete-Spätzle

Für zwei Personen

Für den Fasan Primavera:

2 Fasanbrüste à 300 g	200 g grüne Bohnen	100 g TK-Blattspinat
50 g TK-Erbesen	1 Bund grüner Spargel	2 Ochsenherztomaten
3-4 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark	1 EL Wacholderbeeren
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel	½ TL scharfes Paprikapulver	Traubenkernöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	2 vorgeg. Knollen Rote Bete	2 Eier
1 Prise Salz		

Für den Fasan Primavera:

Die Fasanbrüste waschen und trockentupfen. Wacholderbeeren anstoßen. 1 g Salz in ca. 100 ml Wasser auflösen, die Wacholderbeeren hinzugeben und dann die Fasanbrüste ca. 30 Minuten in der Salzlake einlegen. Fleisch aus dem Wasser nehmen und mit Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und in Traubenkernöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pfanne aufgestellt lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten abrausen, trockentupfen und hacken.

Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und kurz braten. Grüne Bohnen und Spargel putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Bohnen und Spargel zu den Tomaten geben und ca. 50 ml Wasser angießen. Nach 5-6 Minuten den Spinat und die Erbsen dazugeben. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, zum Gemüse in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Rote Bete sehr fein pürieren. Spätzlemehl, 1 Prise Salz und Eier vermengen und dann das Rote-Bete-Püree unterrühren. Je nach Konsistenz kaltes Wasser portionsweise dazugeben bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlereibe in kochendes Salzwasser reiben und nach 2-3 Minuten mithilfe eines Siebs aus dem Wasser nehmen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Westerlund am 08. Juli 2021

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Rosenkohl-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgel. Rehrücken	2 EL Butterschmalz	4 Zweige Rosmarin
6-8 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner	1 gestr. TL Meersalz

Für die Rotwein-Sauce:

1 Schalotte	100 g Crème-fraîche	300 ml trockener Rotwein
5 EL Holunderbeermark	Salz	Pfeffer

Für das Rosenkohlpüree:

200 g Rosenkohl	2 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
2-3 EL Butter	5-6 Zweige glatte Petersilie	Piment-d´Espelette
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Fenchelsamen

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehfilet parieren, waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln von den Zweigen lösen und diese fein hacken.

Wacholderbeeren mit Pfefferkörnern und Meersalz fein mörsern, dann den gehackten Rosmarin hinzugeben. Das Filet mit der Würzmischung bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin ringsherum scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Rotwein-Sauce:

Bratensatz mit Rotwein ablösen. Schalotte abziehen und grob einschneiden. Schalotte in die Pfanne geben und den Rotwein reduzieren lassen. Temperatur herunterschalten. Dann Holunderbeermark hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche einrühren. Die Sauce darf nun nicht wieder aufkochen.

Für das Rosenkohlpüree:

Rosenkohl waschen und die äußersten Blätter abziehen.

Rosenkohlblätter kurz blanchieren, abschrecken und für die Garnitur beiseitelegen. Röschen vierteln und in einen Topf mit Wasser geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Rosenkohl jeweils in einen kleinen Topf geben und ca. 15 Minuten garen.

Sobald das Gemüse gar ist, die Töpfe von der Herdplatte nehmen und das Wasser abgießen.

Rosenkohl und Kartoffel zusammen in einen Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment d´Espelette abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Püree rühren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und das Püree mit Zitronensaft abschmecken. Püree in einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominic Wagenbrenner am 14. Juni 2021

Linsen-Salat mit Wachtel, Pistou, Blattsalat, Kartoffel

Für zwei Personen

Für den Linsensalat:

200 g Le Puy Linsen	1 Möhre	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Sherryessig
1 TL Senf à l'Ancienne	2 Zw. glatte Petersilie	1 EL Traubenkernöl
2 EL Olivenöl	2 EL Walnussöl	1 EL Butter
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Für das Pistou:

3 halbgetr. Tomatenfilets	1 Bund Basilikum	2 Zweige Petersilie
½ Zitrone, (Saft, Abrieb)	1 EL Pinienkerne	Salz, Pfeffer

Für die Wachteln:

2 Wachteln	1 junge Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 TL Akazienhonig	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Blattsalat:

Gemischte Blattsalate	3 festk. Salatkartoffeln	1 Rolle Ziegenfrischkäse
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Dijonsenf
2 EL Estragonessig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Linsensalat: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Linsen mit dem Lorbeerblatt 20 Minuten kochen. Dann abgießen und abkühlen lassen.

Möhre und Staudensellerie fein würfeln und in Traubenkernöl und Butter ohne Farbe dünsten bis es noch etwas Biss hat.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Sherryessig mit Salz verrühren, Senf, gehackte Schalotte und Knoblauch hinzugeben, pfeffern und mit den beiden Ölen eine Vinaigrette herstellen.

Vinaigrette, Möhren, Staudensellerie und gehackte Petersilie unter die Linsen mischen.

Für das Pistou: Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Die halbtrockneten Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem hohen Becher mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachteln: Knoblauch andrücken und mit gehacktem Rosmarin in die Wachtel füllen.

Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Wachteln im Ganzen rundherum scharf anbraten.

Akazienhonig mit Pfeffer in die Pfanne geben und verrühren. Wachteln darin wenden, einpinseln und für ca. 15 Minuten in den Backofen geben. Wachteln herausnehmen und auslösen.

Für den Blattsalat: Kartoffeln kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Blattsalate waschen und trockenschleudern.

Ziegenkäse in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte feinhacken und Knoblauch pressen.

Aus dem Essig, Öl, Schalotten, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Senf eine Vinaigrette herstellen und die Blattsalate darin marinieren.

Auf einem Teller den lauwarmen Linsensalat mittig anrichten. An einer Seite die ausgelösten Wachtelstücke anlegen. An der anderen Seite das Pistou halbkreisförmig platzieren. Auf einem anderen Teller die marinierten Blattsalate anrichten. Rund herum 5 Kartoffelscheiben legen und die Ziegenkäsescheiben darauflegen. Mit etwas Vinaigrette beträufeln und servieren.

Guido Reiter am 07. Juni 2021

Reh-Medaillons. Schalotten-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

600 g ausgel. Rehrücken	Butterschmalz	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

2 Schalotten	Butterschmalz	300 ml Portwein
3 EL brauner Zucker	Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen im Speckmantel:

24 Prinzessbohnen	5 Scheiben Bacon	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	200 ml Milch	200 ml Sahne
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken in Medaillons schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Rosmarin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen.

Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butterschmalz anschwitzen.

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Dann mit Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce pürieren.

Sobald das Fleisch im Backofen fertig gegart ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Fleischsaft aus der Pfanne in die Sauce einrühren.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit Mehl abbinden.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen putzen, die Enden entfernen und gleich lang schneiden. 11 bis 12 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend 6-7 Bohnen zusammenlegen und mit Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel rundum anbraten, bis der Bacon kross ist.

Kräftig mit Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen, zerdrücken, Butter hinzugeben und auskühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken. Ggf. Sahne und/oder Milch zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Bieber am 01. Februar 2021

Reh-Rücken mit Wild-Soße, Polenta-Nockerl, Birnen-Kugeln

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken, 500 g	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinzweig
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Polenta-Nockerl:

200 g Maisgries	100 g Parmesan	50 g Butter
Salz		

Für die Schalotten-Wildsauce:

5 Schalotten	250 ml Portwein	200 ml Wildfond
50 g Zartbitterschokolade	1 Zweig Rosmarin	2 TL Preiselbeergelee
50 g Puderzucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Birnenkugeln:

1 Birne	100 g Zucker	Preiselbeeren
---------	--------------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, waschen und trocken tupfen. Vom oberen Ende 2 cm Platz lassen und 2x einschneiden, so dass 3 lange Stränge entstehen. Diese Stränge flechten und am unteren Ende mit einem Zahnstocher oder Edelstahlspieß zusammenstecken.

Den geflochtenen Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Zucker einreiben.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rehrücken mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne mit Butter kurz anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur zwischen 60 und 65 Grad erreicht ist.

Die Rehpfanne mit dem Bratensatz für die Wildsauce beiseite stellen.

Für die Polenta-Nockerl:

500 ml Wasser mit Salz würzen und leicht zum Kochen bringen. Nach und nach Maisgries einrieseln lassen und bei leichter Hitze und ständigen rühren die Polenta garkochen.

Deckel auflegen und ziehen lassen. Danach den Parmesan hineinreiben und mit Butter unterrühren. Aus der fertigen Polenta mit zwei nassen Löffeln Nockerl formen.

Für die Schalotten-Wildsauce:

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Bratsud vom Reh mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Rosmarinzweig abbrausen und dazugeben. Mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Wildfond hinzufügen und weiter einköcheln lassen. Nach und nach Schokolade und Preiselbeergelee dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 50 g kalter Butter andicken.

Für die Birnenkugeln:

Zucker mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Birne schälen und mit Kugelausstecher Kugeln aus der Birne stechen. Diese im Zuckerwasser weichkochen. Kugeln abtropfen lassen und mit Preiselbeergelee anrichten.

Ein schönes Stück vom geflochtenen Rehrücken aufschneiden, auf Tellern anrichten. Schalotten-Wildsauce, Polenta-Nockerl und Birnenkugeln dazugeben und servieren.

Sibille Bielz am 18. Januar 2021

Kaninchen-Rücken mit Pilz-Risotto, Rotwein-Jus, Chutney

Für drei Personen

Für den Kaninchenrücken:

4 Stück Kaninchenrücken 4 Sch. Schwarzwälder Schinken Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Jus:

1 mittelgroße Karotte 1 Scheibe Sellerieknolle 1 Porree
1 Zwiebel 6 frische Perlzwiebeln 1 Rückenkarkasse vom Kaninchen
2 Kaninchenkeulen 4 EL Tomatenmark 4 Nelken
8 Wachholderbeeren 4 Lorbeerblätter 2 Sternanis
500 ml Portwein 500 ml Rotwein 500 ml Wildfond
Öl 1 TL Sellarisalz Salz, Pfeffer

Für das Steinpilz-Risotto:

210 g Risotto Carnaroli 30 g getrock. Steinpilze 2 Schalotten
200 ml Riesling 800 ml Gemüsefond 400 ml Brühe (Pilzwasser)
100 g Parmesan 1 Zitrone 4 EL Olivenöl
1 EL Butter 1 Msp. Zimt Salz, Pfeffer

Für das Quitten-Chutney:

4 Quitten 250 ml Quittensaft 1 Zitrone (Abrieb, Saft)
4 EL Quittengelee 200 ml Apfelsaft 2 Sternanis
2 EL Zucker

Für den Kräuterseitling:

3 große Kräuterseitlinge 1 Zitrone 2 Zweige glatte Petersilie
1 Schuss Sherry 1 EL Butter 1 EL Olivenöl
Meersalz Flocken Pfeffer

Für den Pistazien-Crunch:

50 g ungeröst. Pistazien

Für die Garnitur:

6 Brombeeren Lavendelblüten essbarer Blüten
Blätter Blutampfer

Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz von allen Seiten anbraten. Temperaturfühler einstecken, aus der Pfanne nehmen und mit Speck umwickeln. Nun im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad gar ziehen lassen.

Anschließend aus dem Ofen holen, den Speck ablösen und zum Anrichten in zwei Stücke schneiden.

Für die Rotwein-Jus:

Zwiebel abziehen. Karotte schälen und Porree sowie Sellerie putzen.

Alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Kaninchenkeulen, Karkasse vom Kaninchenrücken und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten bis sich Röstaromen gebildet haben. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Sternanis hinzufügen. Sobald die Menge einreduziert ist mit Rotwein aufgießen und weiter einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Sellarisalz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Steinpilz-Risotto:

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwenken. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

Für das Quitten-Chutney:

Quitten waschen, schälen, halbieren und mit einem Apfelkernausstecher das Gehäuse entfernen. Auf einem feinen Hobel in 1 mm dünne Stücke hobeln. Mit Zucker und Quittengelee in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Quittensaft ablöschen und Sternanis hinzugeben. Nun mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

Für den Kräuterseitling:

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pilzscheiben darin von beiden Seiten anbraten, bis sie außen knusprig sind. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen.

Mit Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Pistazien-Crunch:

Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 04. Dezember 2020

Tataki vom Reh mit Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Reh-Tataki:

200 g Rehrückenfilet 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

300 g Butternusskürbis 400 ml Kokosmilch 1 EL Butter
Chili Salz

Für den Kürbis:

400 g Langer von Neapelkürbis 1 Knoblauchzehe 1 EL Butter
1 EL Olivenöl 2 Zweige Zitronenthymian Salz, Pfeffer

Für die Kürbis-Chips:

50 g Butternusskürbis Sonnenblumenöl Salz

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Thai-Mango 1 Ei, Größe L $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
 $\frac{1}{2}$ EL gelbe Currypaste 1 $\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig 125 ml Erdnussöl
 $\frac{1}{2}$ TL Currypulver 1 Prise Zucker Cayennepfeffer, Salz

Für die Garnitur: 4 Physalis 1 Mango

Für das Reh-Tataki: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrückenfilet waschen, trockentupfen, von Haut und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut 1 Minute braten und anschließend das Fleisch in dünne Tranchen schneiden.

Für das Kürbispüree: Butternusskürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. In Kokosmilch weichkochen. Anschließend die Kürbisstücke mit einer Schaumkelle herausholen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis mit Salz und Chili würzen. Butter einrühren. Je nach Konsistenz noch etwas heiße Kokosmilch unterrühren.

Für den Kürbis: Neapelkürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Öl und Butter auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronenthymian abrausen, trockenwedeln und reibeln. Knoblauch und Zitronenthymian auf den Kürbis streuen. Kürbis in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10-15 Minuten fertig garen.

Für die Kürbis-Chips: Butternusskürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr dünne Scheiben hobeln. Bei 160 Grad in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Curry-Mango-Mayonnaise: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerkleinern.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mango, Eigelb, Weißweinessig, Senf, Currypaste, Currypulver, Zucker, Cayennepfeffer und Salz in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Erdnussöl langsam einfließen lassen und dabei ständig weitermixen.

Für die Garnitur: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Physalis putzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 24. November 2020

Reh-Rücken mit Rosenkohl-Salat, Speck-Schaum, Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken (400 g)	1 Zweig Thymian	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilz-Polenta:

150 g Instantpolenta	15 g getrock. Steinpilze	200 ml Milch (3,5%)
200 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl	100 g Bauchspeck	1 Apfel
60 g Walnüsse	2 EL Apfelessig	1 Prise Zucker
Öl, Salz, Pfeffer		

Für den Speckschaum:

150 g Bauchspeck	1 Zweig Thymian	100 ml Milch
100 ml Gemüsefond	Öl	

Für die Garnitur:

5 frische kleine Steinpilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------------	-------------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer sehr heißen Pfanne in Öl anbraten. Von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Thymian abbrausen, trocken wedeln und mit in die Pfanne geben.

Butter hinzufügen und Fleisch für 25 Minuten in den Ofen geben. Fleisch anschließend in Tranchen schneiden.

Für die Steinpilz-Polenta:

Milch und Fond in einem Topf aufkochen lassen, Temperatur herunterdrehen und Polenta einrühren. Getrocknete Steinpilze eine Zeit lang in Wasser einlegen, abtropfen lassen, klein schneiden und zur Polenta geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Polenta zu fest wird, etwas mehr Wasser einrühren. Vor dem Servieren mit 1 EL Butter verfeinern.

Für den Rosenkohlsalat:

Rosenkohl putzen und in die einzelnen Blätter zerlegen. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Speck zur Seite stellen und restliches Öl für das Dressing aufheben. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Streifen raspeln.

Ein Dressing aus dem Specköl, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker anrühren. Walnüsse halbieren. Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und abgießen. Mit dem Dressing vermischen und Salat mit Apfel, Speck und Walnüssen garnieren.

Für den Speckschaum:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Speck grob schneiden und mit Thymian in einem heißen Topf in Öl anbraten. Mit Milch und Fond ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit vor dem Servieren aufmixen.

Für die Garnitur:

Frische Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Ley am 23. November 2020

Reh-Rücken mit Pilzen, Pfirsich, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Kräuterseitlinge, Pfirsich:

3 Kräuterseitlinge	2 weiße Pfirsiche	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker, Salz

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Drillings-Kartoffeln	60 g Butter	2 Zweige Rosmarin
30 g grobes Meersalz		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln grob abzupfen.

Rehrücken waschen, trockentupfen und ggf. Silberhaut und Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin bei schwacher Hitze 2 Minuten anbraten, dann das Fleisch wenden und 2 Minuten auf der anderen Seite anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und die Rosmarinnadeln über das Fleisch geben.

Rehrücken im vorgeheizten Ofen 7-8 Minuten garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und servieren.

Der Garpunkt von Fleisch lässt sich entweder mithilfe eines Thermometers ermitteln oder aber durch Druck bestimmen. Wenn das Fleisch ganz leicht auf Spannung ist und sich in etwa so anfühlt, wie Ihr Handballen, dann hat es die Garstufe Medium erreicht.

Für die Kräuterseitlinge, Pfirsich:

Kräuterseitlinge putzen und falls nötig leicht abreiben. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsiche und Kräuterseitlinge in grobe Scheiben schneiden.

Zunächst die Kräuterseitlinge in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann die Pfirsiche dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Alles kräftig mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln gut abwaschen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Einen Zweig Rosmarin in einen Topf mit Salzwasser geben und darin die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorkochen. Abgießen und Kartoffeln halbieren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarinnadeln abzupfen und zur Butter geben. Schließlich die Kartoffeln hineingeben und schwenken. Mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Renate Kaminski am 19. Oktober 2020

Reh-Rücken mit Fichten-Soße, Maronen-Püree, Pilz-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Maronenpüree:

2 mehligk. Kartoffeln	100 g vorgeg. Maronen	50 g Butter
1 EL Sahne	Muskat	Salz
bunter Pfeffer		

Für die Fichtensauce:

Handvoll Fichtennadeln	8 Wacholderbeeren	1 EL Sahne
1/8 L Apfelsaft	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken	Butter	5 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersamen	Salz	Pfeffer

Für das Pilzgemüse:

100 g Steinpilz	50 g Shiitake	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Weißwein	1 EL Sahne
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Maronenpüree: Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Maronen in einem weiteren Topf in heißem Wasser erhitzen und je nach Konsistenz entweder nur erhitzen oder weichkochen. In der Zwischenzeit die Sauce ansetzen. Kartoffeln und Maronen abgießen. Kartoffeln stampfen und Maronen mit einem Stabmixer pürieren. Maronenpüree unter die Kartoffelmasse heben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butter mit dem Schneebesen einarbeiten. Evtl. Sahne unterheben, falls die Konsistenz zu fest ist.

Für die Fichtensauce: Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wacholderbeeren andrücken und zusammen mit den Fichtennadeln in die Pfanne geben. Mit Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen lassen, aber nicht zu stark reduzieren. Währenddessen das Püree vollenden. Etwas Sahne an die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken: Rehrücken falls nötig parieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Rehrücken von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und dann auf einem Gitter im Ofen ca. 5 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 Grad garen lassen. In der Zwischenzeit das Pilzgemüse zubereiten. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Pfeffer, Salz, Koriandersamen und Wacholderbeeren aromatisieren. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden mit der gewürzten Butter arosieren.

Für das Pilzgemüse: Pilze putzen, eine schöne Scheibe von einem Steinpilz herunterschneiden und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Die restlichen Pilze in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Gewürfelte Pilze in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und etwas reduzieren lassen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und in die Sauce geben. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz, in einer kleinen Pfanne erhitzen, die einzelne Steinpilzscheibe darin von beiden Seiten kurz anbraten und kurz vorm Servieren auf dem Maronenpüree anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Mau am 14. Oktober 2020

Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney

Für zwei Personen

Für das Chutney:

100 g Cranberries	$\frac{1}{2}$ Glas Preiselbeeren	3 EL Balsamicoessig
1 rote Chilischote	4 Zweige Thymian	10 Koriandersamen
1 TL rosa Pfeffer	5 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner

Für den Burger:

250 g Wildschwein-Hackfleisch	2 Burgerbrötchen	100 g Wildkräutersalat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Camembert
4 Steinpilze	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
20 ml Balsamicoessig	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

Die Preiselbeeren und Cranberries in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze zusammen mit dem Balsamicoessig reduzieren lassen.

Chili fein hacken. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Chili, Thymian, Koriandersamen, rosa Pfeffer, Wacholderbeeren und Piment in einem Mörser zerstoßen. Alles zu der Cranberry-Preiselbeer-Mischung geben und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für den Burger:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch mit Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu Pattys formen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Pilze putzen und ebenso in der Pfanne anbraten. Camembert in Scheiben schneiden.

Nach dem Wenden des Pattys Käse auflegen, damit dieser etwas zerlaufen kann und Patty fertig garen. Pilze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Salat abbrausen und trockenwedeln.

Rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Balsamicoessig und braunem Zucker karamellisieren lassen.

Auf die obere und untere Hälfte der Burgerbrötchen Chutney geben. Salat auf das untere Brötchen verteilen. Patty auflegen und darüber die Pilze und karamellisierten Zwiebeln verteilen. Zweite Brötchenhälfte oben rauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Bergmann am 14. Oktober 2020

Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel mit Knöpfle, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Rehfleisch-Schnitzel	50 g gemahl. Haselnüsse	1 Ei
25 ml Sahne	1 EL Paniermehl	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Knöpfle:

170 g Mehl	2 Eier	70 ml Milch
10 g Butter	Butter	Salz

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	1 Sch. Wildschweinschinken	2 EL Butter
-----------------	----------------------------	-------------

Für die Pfifferlinge:

2 Sch. Wildschweinschinken	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
200 ml Sahne	250 ml Wildfond	100 ml trockener Weißwein
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Wildgewürz	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL Preiselbeeren

Für das Schnitzel: Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit der Sahne verquirlen. Paniermehl und Haselnüsse vermengen.

Die Schnitzel leicht plattieren, pfeffern, salzen und mehlieren. Das mehlierte Schnitzel durch das mit der Sahne verquirlte Ei ziehen.

Schnitzel durch die Paniermehl-Haselnuss-Panade ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfle: Butter schmelzen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, Milch und zwei Eiern, eine Prise Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Knöpfle durch eine Knöpflereibe ins kochende Wasser drücken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben, gut durchschwenken.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl blanchieren. Schinken würfeln. Rosenkohl halbieren und mit dem Schinken in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Pfifferlinge: Pfifferlinge putzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin ca. 3 Minuten anbraten. Pilze umfüllen und zur Seite stellen.

Schinken würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in der Pfanne der Pilze anbraten. Mit Mehl bestäuben und durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Das Ganze reduzieren lassen. Vor dem Anrichten Sahne und Pfifferlinge dazugeben und mit Wildgewürz, Pfeffer und Salz abschmecken.

Petersilie von den Stielen zupfen, abbrausen, trockenwedeln, in Streifen schneiden und kurz vorm Servieren darüber geben.

Für die Garnitur: Kurz vorm Servieren die Preiselbeeren auf die Schnitzel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 14. Oktober 2020

Reh-Rücken mit Cranberry-Kruste, Birnen-Ragout

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Cranberry-Kruste:

50 g getrock. Cranberries	1 Zitrone	50 g Butter
1 TL Senf	1 Zweig glatte Petersilie	100 g Paniermehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

1 Wirsing	200 g frische Pfifferlinge	½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	1 TL Senf
200 ml Gemüsefond	3 EL neutrales Öl	100 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für das Birnen-Ragout:

1 Birne	½ Orange	2 EL Butter
1 TL Honig	3 EL roter Portwein	Salz, Pfeffer

Für die Wacholdersauce:

8 Wacholderbeeren	½ kleine Zwiebel	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Zucker
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Petersilienwurzel-Chips:

1 dicke Petersilienwurzel	Salz	Öl
---------------------------	------	----

Für den Rehrücken:

Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocknen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Das Reh salzen und pfeffern und rundherum im heißen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch scharf anbraten.

Für die Cranberry-Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronenschale abreiben. Butter, 3 EL gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und Paniermehl mischen. Cranberries hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse dünn (2 mm) auf die Frischhaltefolie streichen, kurz im Gefrierfach einfrieren und danach in Stücke schneiden.

Das Reh mit Senf einstreichen und die Cranberry-Kruste darauf legen.

Circa 8 Minuten im Ofen garen, danach das Fleisch noch ca. 5 Minuten offen auf einem Teller ruhen lassen.

Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein würfeln und in Öl anbraten. Mit Paniermehl, Butter, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Masse etwas abkühlen lassen.

Vom Wirsingblatt den Strunk entfernen und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. In kaltes Wasser legen, auf ein Geschirrtuch geben, gut abtupfen und mit der Pfifferling-Masse füllen. Aufrollen und in etwas Öl rundherum gut anbraten. Weitere 10 Minuten in etwas Gemüsefond weich dünsten.

Für das Birnen-Ragout:

Birne sehr klein würfeln. In Butter mit Honig, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten braten. Orange auspressen und die Birnen mit 1 EL frisch gepressten Orangensaft und rotem Portwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wacholdersauce:

Zwiebel fein hacken und mit den gut zerdrückten Wacholderbeeren in Öl andünsten. Mit Fond, Sahne und Weißwein ablöschen. Nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Petersilienwurzel-Chips:

Petersilienwurzel schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. In heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasmin Fuchs am 08. Oktober 2020

Reh-Geschnetzeltes, Pilze, Knöpfe, Petersilien-Wurzel

Für zwei Personen

Für das Rehgeschnetzelte:

300 g ausgelöster Rehrücken	150 g frische Pfifferlinge	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

100 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	3 EL Sahne
150 ml Wildfond	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

2 EL getrock. Cranberries	2 Eier	15 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	150 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel	1 Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butter	50 ml Gemüsefond	1 EL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Rehgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

Den Rehrücken waschen und trockentupfen. In gleichmäßig schmale Scheibchen schneiden (circa $\frac{1}{2}$ cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im heißen Öl rundherum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die Rehpfanne für die Pilze bereitlegen.

Die Pfifferlinge gut putzen und in der Pfanne im Bratensaft kurz anbraten und ziehen lassen. Pilze entnehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Butter in die Pilzpfanne geben und aufschäumen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils eine Prise hacken und zur Butter geben. Das gebratene Rehfleisch kurz hineingeben und darin wenden.

Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

Für die Sauce etwa 40 g Cranberries 10 Minuten in 20 ml Portwein einweichen. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Anschließend 30 ml Portwein, Rotwein, Schalotte, Wacholderbeeren, Thymianzweig und die in Wein eingeweichten Cranberries zusammen in einem Topf erhitzen und auf ein Drittel reduzieren. Die Sauce danach durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Wildfond im Topf erneut erhitzen. Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und mit etwas Sahne verfeinern. 60 g getrocknete Cranberries, das Rehgeschnetzelte und die gebratenen Pfifferlinge nun in die Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Knöpfe:

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und 2 bis 3 EL Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einer Spätzlepresse den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen. Knöpfe kurz aufwallen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Spätzle durchschwenken. Cranberries hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten etwas mehr als bissfest garen, danach abschütten.

Birne halbieren und achteln. Ein Drittel vom Gemüsefond mit der Petersilienwurzel und der

Birne in eine beschichtete Pfanne geben.

Butter dazugeben und alles mit Zucker bestäuben, salzen und pfeffern.

5-8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas vom restlichen Fond dazugießen. Am Ende sollte der Fond vollständig eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Zitrone auspressen und Petersilienwurzel-Birnen-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 08. Oktober 2020

Reh-Schnitzel mit Cranberry-Orangen-Soße, Pommes

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

350 g ausgelöster Rehrücken	2 Eier	1 EL Schlagsahne
10 EL Mehl (405)	10 EL Paniermehl	Butterschmalz

Für die Mayonnaise im Coleslaw:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml neutrales Öl
1 EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing-Coleslaw:

125 g Wirsing	2 kleine rote Zwiebeln	1 Zitrone
25 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	1 EL Weißweinessig
3 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Petersilienwurzel-Pommes:

7 Petersilienwurzeln	1 EL Weißweinessig	Öl, Salz
----------------------	--------------------	----------

Für die Cranberry-Orangen-Sauce:

100 g getrock. Cranberries	4 Orangen	2 TL Honig
60 ml Rotwein	6 Zweige Thymian	

Für das Rehschnitzel: Den Rehrücken waschen, trockentupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattklopfen. Eier mit Sahne verquirlen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, abklopfen und durch die Ei-Sahne ziehen. In Paniermehl wenden und die Panierung gut andrücken. Nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei nur einmal wenden. Während des Bratens immer wieder mit Fett übergießen.

Für die Mayonnaise im Coleslaw: Für den Coleslaw eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Ei mit dem Öl, Senf und Weißweinessig der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab bis auf den Boden stellen, erst dann auf niedriger Stufe einschalten. Etwas laufen lassen, dann langsam hochziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing-Coleslaw: Den Strunk vom Wirsing entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Zitronensaft auspressen. 50 g der hergestellten Mayonnaise mit einem Teelöffel Zitronensaft, Milch, Weißweinessig, Senf und Zucker vorsichtig in einer weiteren Schüssel zu einer glatten und cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese über die WirsingZwiebel-Mischung geben und den Coleslaw ziehen lassen.

Für die Petersilienwurzel-Pommes: Petersilienwurzel schälen und in etwa gleichgroße Stifte schneiden. Salzwasser mit Weißweinessig aufkochen und Petersilienwurzel darin garkochen. Anschließend 5 Minuten auf dem Küchenpapier abkühlen lassen. Bei 175 Grad in Öl frittieren, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben. Mit Salz nach Belieben würzen.

Für die Cranberry-Orangen-Sauce: 150 ml Orangensaft auspressen. Von den übrigen Orangen die Filets ausschneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Cranberries zusammen mit Honig, Orangensaft sowie Rotwein und Thymian in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Orangenfilets hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce abkühlen lassen und den Thymian entfernen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 08. Oktober 2020

Reh, Kruste, Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh mit Kruste:

300 g Rehfleisch (Oberschale)	50 g Marzipan-Rohmasse	40 g gemahlene Mandeln
100 g Butter	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Zwiebeln:

4 kleine rote Zwiebeln	150 ml trockener Rotwein	1 EL Apfelessig
30 g Butter	2 EL Zucker	

Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

100 g Knollensellerie	100 g kl. vorw. festk. Kartoffeln	100 g Pastinake
1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Zwiebel	200 ml Milch
30 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Nusscrunch:

60 g gemischte Nüsse	1 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 TL Zucker		

Für das Reh mit Mandel-Marzipan-Kruste:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Marzipan und Mandeln mit der Butter zu einer glatten Masse kneten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marzipanmasse gleichmäßig auf das Fleisch auftragen, auf ein Rost geben und für 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend bei Grillfunktion die Marzipankruste leicht andunkeln.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Die roten Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in der Butter bei etwas höherer Temperatur andünsten, den Zucker hinzugeben. Apfelessig und Rotwein hinzufügen und alles einkochen lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz bekommt.

Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

In einem weiteren Topf Milch aufwärmen und die Butter darin schmelzen.

Sellerie, Kartoffeln und Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden Knoblauch abziehen und vierteln. Zwiebel abziehen und grob würfeln.

Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch zusammen in Salzwasser weichkochen. Anschließend alles in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in einen Mixer geben.

Alles gut durchmischen und die Milch-Butter-Mischung hinzugeben, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für den Nusscrunch:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Nüsse grob hacken und mit Ahornsirup, Zimt und Zucker vermischen.

Auf einem Backblech auf Backpapier verteilen und im Ofen 10 Minuten goldbraun backen. Die Nüsse herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss über das Püree streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 05. Oktober 2020

Hirsch-Rücken-Steak mit Rotwein-Soße, Ofenkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

300 g Hirschrücken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz	grobes Meersalz
Pfeffer		

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 EL sehr kalte Butter	100 ml dunkler Wildfond
50 ml Rotwein	Salz	Pfeffer

Für die Ofenkartoffeln:

400 g Kartoffeln	400 g Hokkaido-Kürbis	400 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe	75 g Feta	2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence	1 TL Thymian	Chili, Salz, Pfeffer

Für das Hirschrückensteak:

Einen Backofen auf 180 Grad und einen weiteren auf 220 Grad vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien.

Wacholderbeeren zerstoßen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite ca. 1 Minute sehr scharf anbraten und mit grobem Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch bei 180 Grad in den Backofen stellen und weiterbraten, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Steak vor dem Servieren noch 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden, mit etwas Meersalz bestreuen und servieren.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz (von oben) anschwitzen. Mit Fond aufgießen und durchköcheln lassen. Rotwein dazugeben und einreduzieren. Butter einmontieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofenkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, nach Bedarf schälen und in kleine Stücke würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Hokkaido waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren.

Kartoffeln, Kürbis, Knoblauch, Rosenkohl, Öl, Thymian, Kräuter der Provence und Chili vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Salzen und pfeffern. Feta darüber zerkrümeln. Blech in Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach Bedarf würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilse Langer am 23. September 2020

Waldpilz-Risotto mit Reh-Rücken und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

300 g Risottoreis	100 g frische Pfifferlinge	100 g frische Steinpilze
100 g vorgegarte Maronen	2 Schalotten	250 ml Wildfond
300 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein	200 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie	1 EL kalte Butter	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Steinpilz	6 Pfifferlinge	1 Marone
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Salbei
Butter		

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 TL Agavendickensaft	1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf	1 EL Himbeer-Balsamicoessig	50 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl	1 TL Hanfsamen	1 Msp. gemahl. Klee
50 g rote Pfefferkörner		

Für das Reh:

1 Rehrückenfilet à 350 g	50 g Butter	Öl, Salz
--------------------------	-------------	----------

Für das Risotto:

Die Pilze und Maronen putzen. Schalotten abziehen, fein hacken und in Rapsöl mit den Pilzsarten andünsten. Risottoreis hinzugeben und weitere 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und warten bis der Alkohol verkocht. Mit Wildfond aufgießen. Rühren, bis die Flüssigkeit verschwindet. Sobald kaum noch etwas vorhanden ist, immer mehr Gemüsefond nach geben bis der Reis gar ist. Parmesan reiben. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und 3-4 EL geriebenen Parmesan.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Für die Garnitur:

Eine Pfanne aufstellen und Butter darin mit Thymian, Rosmarin und Salbei zergehen lassen. Pilze schön in Form schneiden und darin anbraten. Zuletzt das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Hanfsamen und rote Beeren Pfeffer im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Zum Schluss über den Salat geben und gut vermengen.

Für das Reh:

Rehrücken langsam in Öl anbraten. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und nochmal einmal darin schwenken. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 08. September 2020

Reh-Rücken mit Wild-Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Backerle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:	250 g ausgel. Rehrücken	½ Bund Thymian
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer
Für die Wildsauce:	1 Schalotte	100 ml Rotwein
200 ml Wildfond	1 TL Honig	Stärke, Butter
1 kleines Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren	1 EL Preiselbeermarmelade
10 Pfefferkörner	Salz	Pfeffer
Für die Kartoffelbackerle:	1 mehlig. Kartoffel	1 EL Buttermilch
1 Ei, Eigelb	Stärke, Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für das Spitzkohl-Gröstl:	1 kl. junger Spitzkohl	2 EL Speckwürfel
1 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Pfifferlinge:	6 kleine Pfifferlinge	Butter, Salz
Für die Garnitur:	2 Zweige glatte Petersilie	Blutampferkresse

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Thymian gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit Thymian bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wildsauce:

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Rehabschnitte dazu geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen.

Lorbeer früher entfernen. Sauce mit Stärke andicken. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Für die Kartoffelbackerle:

Kartoffel schälen und reiben. Ei trennen. Stärke ausdrücken und mit Buttermilch, Eigelb und Stärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und Kartoffel Backerle ausbacken.

Für das Spitzkohl-Gröstl:

Äußere Blätter des Spitzkohls entfernen. Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen, in Butter anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Spitzkohl in die Mitte des Tellers in einen runden Anrichtering setzen, Reh aufschneiden und in Tranchen auf dem Spitzkohl anrichten.

Pfifferlinge darum verteilen. Sauce und Kartoffelbackerle auf dem Teller verteilen und servieren.

Miriam Fischer am 07. September 2020

Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 ausgel. Kaninchenrücken	2 Scheiben Tramezzini-Brot	50 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	3 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Schuss weißer Portwein	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Puffer:

1 vorgegartener Maiskolben	1 Kopf Romanesco	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	80 g Crème-fraîche	70 ml Milch
2 Eier	20 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	100 g Mehl	1 Muskatnuss
2 EL Rapsöl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	250 g Crème-fraîche
1 TL Senf	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce einen Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und klein würfeln. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie, Thymian, Crème fraîche, etwas Portwein und Sahne in einem Multi-Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Farce bestreichen.

Das restliche Kaninchenfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Kaninchenrückenfilet auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Pfanne erneut erhitzen und die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Für die Puffer:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz in Öl anbraten.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mais von den Kolben lösen.

Romanesco in Röschen zerkleinern. Parmesan reiben. Mais und Romanesco im Salzwasser kurz aufkochen. Wasser abgießen und Milch unterrühren. Zwiebel-Knoblauch-Gemisch zum Mais und Romanesco in den Topf geben. Mehl, Eier, Milch, Petersilie, Thymian, Parmesan und Crème fraîche hinzufügen und alles zu einem groben Teig verarbeiten.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Teig in Portionen von jeweils 2 EL in eine Pfanne mit Öl und etwas Butterschmalz geben und zu Puffern ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Crème fraîche mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Blickle am 27. August 2020

Kaninchen-Rücken mit Pekannuss-Kruste, Romanesco, Polenta

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

1 ausgel. Kaninchenrücken	1 Scheibe Tramezzini	1 EL Paniermehl
50 g Pekannüsse	2 EL weiche Butter	5 Zweige Thymian
2 Pimentkörner	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Romanesco:

1 Romanesco	1 Knoblauchzehe	3 EL Pekannüsse
100 g Parmesan	Balsamicoessig	Zucker, Olivenöl, Salz

Für die Polenta:

2 rohe Maiskolben	1 Orange	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	200 g Crème-fraîche
1,5 EL mittelscharfer Senf	100 ml Weißwein	100 ml Portwein
200 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Pimentkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer vermengen.

Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und mit der Salz-PfefferMischung rundherum einreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Kaninchenrücken mit einigen Zweigen Thymian in einer Pfanne mit etwas Butter jeweils 1 Minute pro Seite anbraten.

Für die Kruste Pekannüsse und restlichen Thymian hacken und mit Butter und Paniermehl vermengen. Tramezzini ganz fein würfeln und in die Kruste einarbeiten. Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, mit der Kruste bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Für den Romanesco:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco in Röschen zerteilen und fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit klein gehackten Pekannüssen im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Balsamicoessig mit etwas Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und Romanesco mit Parmesan bestreuen.

Für die Polenta:

Die Hüllblätter und den Maisbart von den Maiskolben entfernen.

Anschließend die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Maiskörner in einen Topf geben und etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und den Mais etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mais abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Den gekochten Mais in einen Standmixer geben und mit der Hälfte des Kochwassers einige Minuten möglichst fein pürieren. Die Maispaste zusammen mit dem übrigen Kochwasser in den Topf zurückgeben und weitere 15 Minuten bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Rühren eindicken lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Butter zum Mais geben und kräftig mit Salz, Muskat, Orangenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Portwein hinzugeben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben Lorbeerblatt abzupfen und mitgaren. Senf und Crème fraîche

hinzufügen und Sauce mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henrik Bathke am 27. August 2020

Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	110 g Mehl
Salz		

Für die Farce:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 Knoblauchzehe	Sahne
1 EL getrock. Rosmarin	Chiliflocken	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Kaninchenwürfel:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Butter	Salz, weißer Pfeffer

Für das Carpaccio:

5 Röschen Romanesco	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 vorgegarte Maiskolben	1 Zwiebel	100 g Butter
150 ml Sahne	125 ml Fleischfond	75 ml Portwein
15 g Speisestärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Brösel:

3 Romanesco-Röschen	1 Handvoll Pekannüsse	3 EL Paniermehl
Butter	Eiswasser	

Für die Garnitur:

100 g Parmesan	5 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
----------------	---------------	-------------------------------

Für den Ravioli-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren.

Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggfs.

kurz kühl stellen.

Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit Farce der und den Kaninchen-Würfeln füllen und zusammenpressen. In Salzwasser kurz kochen.

Für die Farce:

Kaninchen waschen, trockentupfen und im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Knoblauch abziehen und Kaninchenwürfel mit Knoblauch, Rosmarin Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaninchenwürfel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kaninchen waschen, trockentupfen und Würfel vom Kaninchenrücken schneiden. Würfel mit Butter, Zwiebeln und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen.

Für das Carpaccio:

Romanesco putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Romanesco in einer Pfanne mit den Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem Portwein ablöschen.

Für die Sauce:

Den Mais vom Kolben auslösen und scharf in Butter anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Sahne, Fond und Portwein ablöschen. Ggfs. Sud von den Kaninchenwürfeln (siehe oben) hinzugeben. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen und dann grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mit Speisestärke und etwas Wasser andicken. Muskatnuss reiben und Sauce mit Muskat abschmecken.

Für die Brösel:

Kleine Röschen vom Romanesco schneiden, ganz kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pekannüsse im Mörser mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Romanesco mit Paniermehl und Pekannüssen knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Parmesan-Kreis 5 Minuten im Ofen knusprig backen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerpflücken und das Gericht damit garnieren. Olivenöl über die Nudeln träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 27. August 2020

Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh und Pilzen

Für zwei Personen

Für die Galantine:

1 Wachtel, ganz, entfedert	3 getrocknete Datteln	$\frac{1}{2}$ Orange, Zeste
15 ml Sahne	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriestroh:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	Öl	Salz
-------------------------------	----	------

Für den Kräuterseitling:

1 Kräuterseitling 90 g	$\frac{1}{2}$ junge Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Geflügelfond	Olivenöl	Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Zabaglione:

250 ml Geflügelfond	1 Zitrone	2 Eier (Eigelbe)
250 ml Moscato DAsti	Salz	Pfeffer

Für die Galantine:

Bei der Wachtel die Haut am Rücken entlang auftrennen und im Ganzen entbeinen. Dann mit der Hautseite nach unten auf Klarsichtfolie legen.

Die Filets raustrennen und von der Brust ca. die Hälfte der Dicke nach abschneiden, um die Wachtel flacher und gleichmäßiger zu machen. Mit Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Obere Folie abnehmen.

Datteln klein schneiden. Im Multi Zerkleinerer Fleisch mit Dattelstückchen, Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen. Wachtel dünn mit Farce bestreichen, einrollen und mit der Klarsichtfolie zu einem Bonbon wickeln. Mit Alufolie umwickeln. In kochendes Wasser geben und 13 Minuten kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor Anrichten aus den Folien nehmen, kurz in Butter rundherum anbraten und aufschneiden.

Für das Selleriestroh:

Knollensellerie schälen und $\frac{1}{4}$ der Knolle fein hobeln. Kurz bei 180 Grad frittieren bis das Stroh goldbraun ist. Mit einer Frittierkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Kräuterseitling:

Seitling putzen, in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, hacken und ganze Knoblauchzehe zugeben und mitbraten. Mit Geflügelfond ablöschen und gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Für die Zabaglione:

Geflügelfond und Wein zusammen aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Reduktion mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reiss am 23. Juli 2020

Wachtel-Brust, Speck-Datteln, Karotten, Pilze, Sellerie

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachteln 1 Zweig Thymian Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 2 Karotten 1 rote Zwiebel
250 ml Geflügelfond 250 ml Rotwein Salz, Pfeffer

Für den Selleriestampf:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 500 ml Milch 200 g Butter
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Datteln:

6 Sch. durchw. Speck 6 getrocknete Datteln Moscato dAsti, Öl

Für die Pilze:

6 Kräuterseitlinge 4 Zweige glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Karotten:

4 Karotten, mit Grün 4 Orangen, 250 ml Saft 1 EL Butter
200 ml Gemüfefond 2 Zweige glatte Petersilie Zucker, Salz

Für die Wachtel:

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Wachtel waschen und Brüste auslösen. Karkassen und Parüren aufbewahren. Fleisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in Butterschmalz mit Thymian anbraten. Kurz wenden und im Ofen ziehen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Karkasse und Parüren von der Wachtel im Bratfett anbraten, mit gewürfelter Zwiebel, Möhrenabschnitten und Selleriewürfeln anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, wiederholen und mit Geflügelfond aufgießen. Sauce durch ein Sieb geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Selleriestampf:

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Milch weichkochen.

Abgießen, Kochsud auffangen, etwas Sud und Sellerie mit Butter stampfen, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Warmstellen.

Für die Datteln:

Datteln in Moscato dAsti erwärmen, bis sie aufquellen. Herausnehmen und mit Speck umwickeln.

In der Pfanne in Öl knusprig braten.

Für die Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, im Speckfett der Datteln mit braten.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Karotten:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Orangen halbieren und Saft auspressen. Karotten schälen und mit Grün in karamellisiertem Zucker mit Orangensaft abgelöscht und etwas Gemüfefond garen. Zum Schluss etwas Butter hinzugeben und salzen. Mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 23. Juli 2020

Wachtel-Brust im Speckmantel, Datteln, Pilze, Sellerie

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel, Wachtelbrust	6 dünne Scheiben Speck	1 Kräuterseitling
3 getrocknete Datteln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	70 g Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Möhren:

4 Babymöhren	2 EL Butter	Salz
--------------	-------------	------

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Limette	150 g Sahne
1 EL Butter	5 EL Weißwein	100 ml Moscato dAsti
200 ml Geflügelfond	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Wachtel:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von der Wachtel die Brust abtrennen, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitling putzen und fein würfeln. Alles zusammen mit Butter in der Pfanne dünsten. Datteln fein hacken, zu der Masse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dünne Scheiben Speck nebeneinander auf ein Küchenbrett ausbreiten.

Pilz-Zwiebelmasse darauf geben. Wachtelbrust hineinsetzen und alles zu einer Art Roulade drehen.

Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten scharf anbraten.

Schwebend im Ofen garen, bis die Wachtel eine Kerntemperatur von 56 Grad hat.

Für das Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen, Würfel hinzugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Sellerie herausnehmen, mit dem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit dazu geben, wie notwendig.

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie leicht bräunlich wird.

Nussbutter zu dem Püree geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte es nicht sämig genug sein, ggfs. noch durch ein Sieb streichen.

Für die Möhren:

Möhren schälen, waschen und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen, und salzen. Möhren darin schwenken und anrichten.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Etwas Zucker darüber streuen, umrühren, mit Weißwein und dem Wein ablöschen und einreduzieren. Durch ein Sieb gießen und mit dem Fond weiter einreduzieren. Mit der Sahne auffüllen und aufkochen.

Limette waschen und Schale abreiben. Sauce mit der Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 23. Juli 2020

Geräucherte Wachtel mit Blumenkohl-Püree, Primeur-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

4 Wachtel Supreme 1 Zweig Rosmarin Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Wachtelkarkassen 1 Zitrone 3 Schalotten
1 Knoblauchzehe 250 g kalte Süßrahmbutter 200 ml Sahne
250 ml Hühnerfond 100 ml trockener Weißwein 2 cl Portwein
1 cl Cognac Mehl Muskat, Salz, Pfeffer

Für das Blumenkohl-püree:

250 g Blumenkohl 1 Knoblauchzehe 3 EL Frischkäse
1 EL Süßrahmbutter Muskatnuss Tonkabohne
1 Msp. Natron ½ TL rosa Pfefferbeeren Rosa Pfeffer
Salz Pfeffer

Für das Primeurgemüse:

100 g TK-Erbsen 10 Zuckerschoten 2 kleine Möhren, mit Grün
1 Mini Romanesco 6 Stangen grüner Spargel 250 g Süßrahmbutter
Butterschmalz 150 ml Gemüsefond 1 Prise Zucker
1 Muskatnuss Kampot Rouge Pfeffer Salz

Für die Garnitur:

Rosa Pfefferbeeren essbare Blüten

Für die Wachtel: Den Backofen auf 60° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtel mit Salz und Pfeffer würzen in das Schweinenetz einwickeln.

In Butterschmalz scharf anbraten und im Ofen ziehen lassen. Zum Schluss die Schweinenetzreste entfernen.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides im Bratensatz der Wachtel mit etwas zusätzlicher Butter anschwitzen. Die zerteilten Wachtelkarkassen dazugeben und stark anrösten. Cognac zugeben und flambieren (alternativ: einkochen lassen).

Mit Mehl bestäuben, hell anrösten und nach und nach Weißwein und Portwein hinzugeben und einkochen. Bouquet Garni abbrausen und trockenwedeln, und hinzugeben. Sahne und Fond ebenfalls und alles einkochen lassen. In einen Topf abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Blumenkohl-püree: Salzwasser aufsetzen, Natron dazu geben und ½ Msp. Tonkabohne hineinreiben. Blumenkohl putzen, Röschen abtrennen und im Kochwasser garen. Knoblauch abziehen. Blumenkohl abschöpfen und gemeinsam mit Frischkäse, Butter und Knoblauch pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken den rosa Pfeffer beim Anrichten oben draufgeben.

Für das Primeurgemüse: Romanesco waschen, trockentupfen und 6 Röschen abtrennen.

Zuckerschoten, Möhren, und Spargel waschen und trockentupfen.

Spargel und Möhren in Butterschmalz anschwitzen und mit einer Prise Zucker karamellisieren. Mit Fond aufgießen und das übrige Gemüse hinzufügen. Mit Salz, Kampot Rouge Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Rosa Pfeffer Beeren und ein paar essbaren Blüten genießen.

Wilfried Neudecker am 08. April 2020

Reh-Rücken mit Kräuterseitling-Risotto, Rote-Bete-Schaum

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Schaum:

200 ml Rote-Bete-Saft	4 g Sojalecithin
-----------------------	------------------

Für das Seitlings-Risotto:

200 g Risottoreis	150 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten
100 g Parmesan	1 Frühlingszwiebel	150 ml trockener Weißwein
1 L Wildfond	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine Pfanne erwärmen und das Öl hinzufügen. Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch in die Pfanne geben. Rehrücken in den Ofen geben, bis er eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und vor dem Anrichten in Stücke schneiden.

Für den Rote-Bete-Schaum:

Rote Bete-Saft in eine Schüssel geben und Sojalecithin hinzufügen. Mit einem Rührstab verquirlen, bis ein roter Schaum entsteht. Der Schaum kann jederzeit neu aufgeschlagen werden. Optimal noch einmal kurz vor dem Anrichten.

Für das Seitlings-Risotto:

Wildfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Seitlinge in kleine Stückchen schneiden. Ca. 6 Seitlinge ganz lassen, um sie später als Deko benutzen zu können. Einen zweiten Topf erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein gut eingekocht ist, mit einer Kelle nach und nach Fond dazugeben. Risotto durchgehend rühren. Nach der dritten Fondzugabe Seitlinge dazugeben und wieder mit Fond auffüllen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden und hinzufügen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben.

Wenn es trotz Lecithin mit dem Schaum nichts wird, kann ein bisschen Wärme helfen, die liebt das Lecithin.

Risotto auf Teller geben. Rehrücken auf das Risotto drapieren und mit Rote-Bete-Schaum garniert servieren.

Timo Warnholz am 16. März 2020

Reh-Ragout mit Grieß-Knödeln und Rahm-Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Rehragout:

300 g ausgelöste Reh-Keule	1 Orange	1 Zartbitter Schokolade, 80%
1 EL Preiselbeermarmelade	30 ml Sahne	1 EL Sojasauce
20 ml Gin	700 ml Wildfond	50 ml Rotwein
50 ml Portwein	1 EL Tomatenmark	1 EL Fichtensirup
4 Zweige Thymian	1 TL Steinpilzpulver	Zimtrinde
Piment	Wacholderkörner	1 Lorbeerblatt
Kartoffelstärke	1 EL kalte Butter	1 EL Schweineschmalz
2 EL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für die Knödelgrundmasse:

150 g Weizengrieß	2 Eier	300 ml Milch
1 Zitrone	1 EL eingel. Preiselbeeren	40 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Kräuterknödel:

20 g Petersilienblätter	10 g Estragonblätter
-------------------------	----------------------

Für den Kohlrabi:

150 g Kohlrabi	100 ml Sahne	100 ml Milch
Olivenöl	10 g Wacholderbeeren	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Garnitur:

4 Zweige Thymian	Preiselbeeren
------------------	---------------

Für das Rehragout:

Die Rehnuss in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Mörser aus Piment, Wacholderkörnern, Zimtrinde, Schokolade und Thymian ein Wildgewürz herstellen und das Fleisch damit einreiben. Orange waschen und Schale abschneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Wildfond aufgießen, Steinpilzpulver und Lorbeerblatt dazugeben.

In einer separaten Pfanne in Schmalz die Rehnuss anbraten und danach auf einem Teller ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Fond ablöschen und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss die angebratenen Stücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Wacholder abschmecken. Preiselbeermarmelade, Orangenabrieb, Sahne und Sojasauce dazugeben und mit Gin parfümieren. Mit der kalten Butter montieren und ev. mit Kartoffelstärke binden. Fichtensirup darüber träufeln.

Für die Knödelgrundmasse:

Butter in einer Kasserolle zerlassen, darin den Weizengrieß glasieren und mit Milch aufgießen. Salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze abbrennen (wie Brandteig). Zitrone waschen und Schale abreiben. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Eier, fein geriebene Zitronenschale und Muskatnuss einarbeiten. Etwas ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, auf der Oberseite eine Mulde machen und in Salzwasser kochen.

Die Mulde mit eingelegten Preiselbeeren füllen.

Für die Kräuterknödel:

Petersilienblätter und Estragonblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In eine Hälfte der Knödel-Masse fein gehackte Kräuter geben, formen und ebenso in Salzwasser kochen.

Für den Kohlrabi:

Milch und Sahne vermischen. Kohlrabi putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, mit der Milch- Sahnemischung aufgießen und weich garen. mit Wacholderbeeren, Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur:

Das Rehragout mit Rahmkohlrabi auf Teller geben, einen Kräuter- Grießknödel und einen normalen Grießknödel mit Preiselbeeren anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.

Maria Schreiner am 24. Februar 2020

Kaninchen-Filet, Speckmantel, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen**Für das Kaninchenfilet:**

4 Kaninchenfilets à 100 g	10 Scheiben Lardo	1 EL Estragonsenf
Albaöl		

Für die Weißweinsauce:

250 ml lieblicher Weißwein	1 EL Lauchsprossen	50 g Butter
50 g Crème fraîche	1 TL Puderzucker	Salz

Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	2 Zucchini	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

1 EL magere Speckwürfel	100 g Feldsalat	10 Walnusskerne
1 EL Branntweinessig	1 TL Honig	

Für die Garnitur:

Rote und grüne Brunnenkresse

Für das Kaninchenfilet:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Estragonsenf bestreichen und in Lardo einwickeln. Albaöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 3 bis 4 Minuten ringsherum anbraten.

Für die Weißweinsauce:

Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Butter dazugeben, dann Crème fraîche und Puderzucker einrühren. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren Lauchsprossen unterrühren.

Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zucchini putzen, halbieren und in den letzten 7 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Zucchini nach dem Kochen in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf auslassen und die Kartoffeln darin stampfen.

Zucchinistücke unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat in eine Schüssel geben und mit Essig vermengen. Speckwürfel kurz in einer Pfanne braten und zum Salat geben. Walnüsse in Honig wenden und ebenfalls zum Salat geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 10. Februar 2020

Reh-Filet, Semmelknödeln, Wild-Soße, Karotten, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

1 Rehfilet, à 400 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Wildsauce:

1 Orange 1 Schalotte 100 g Butter
150 ml Rotwein 200 ml Wildfond 3 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Preiselbeermarmelade 1 TL getrock. Rosmarin Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

1 Zwiebel 3 Eier 250 g altbackene Brötchen
250 ml Milch $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie 1 Muskatnuss
Butter Salz Pfeffer

Für die glasierten Karotten:

2 Karotten mit Grün 2 Thymianzweige 1 Sternanis
1 Vanilleschote Butter 100 g Zucker

Für den Rosenkohl:

10 Stück Rosenkohl Butter Salz, Pfeffer

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

Filet waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Filet scharf von allen Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und in Backofen ziehen lassen. Pfanne und Bratsud für die Sauce aufheben.

Für die Wildsauce: Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Fleischpfanne im Bratsud mit Butter anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Wein verkochen lassen, Wildfond dazugeben und weiterhin köcheln lassen.

Orangenschale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Balsamicoessig mit Orangensaft und Schale, Preiselbeermarmelade und Rosmarin zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in die Sauce geben und verrühren.

Für die Semmelknödel: Brötchen in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldig braten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Semmelwürfeln, Zwiebel, Milch, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und kurz ruhen lassen.

Die Masse in eine Klarsichtfolie geben und an den Enden gut verschließen. Im leicht kochenden Wasser 10 Minuten auf der einen Seite simmern lassen, wenden und 10 Minuten auf der anderen Seite ziehen lassen.

Für die glasierten Karotten: Karotten kurz in Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazu geben, karamellisieren lassen und die Karotten darin schwenken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Sternanis und das Vanillemark in die Pfanne geben. Mit wenig Wasser aufgießen und kurz dünsten lassen. Thymian abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazugeben.

Für den Rosenkohl: Die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Die anderen Blätter abzupfen und kurz in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 03. Februar 2020

Wildschwein-Bratwurst, Preiselbeer-Soße, Baggers Fries

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

800 g Wildschweinbauch	200 g Schweinebauch	2 Meter Schweinedarm
10 g gemahlene Steinpilze	1 Zweig Rosmarin	1 Msp. gemahlener Piment
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Soße:

1 rote Paprika	250 g stückige Tomaten	30 g frische Cranberries
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 ml Cola
80 g Tomatenmark	400 g Wildpreiselbeeren	15 g Currypulver
15 g edels. Paprikapulver	15 g Rosen-Paprikapulver	1 Prise Kurkuma
Öl	Salz	

Für Baggers Fries:

500 g Kartoffeln	2 Schalotten	1 Ei
1 Prise Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Kartoffelstärke
1 Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Sahnemeerrettich	150 ml Rapsöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Bratwurst:

Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Stunden einweichen, dabei mehrfach spülen.

Wildschwein- und Schweinebauch fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fleisch mit Rosmarin und gemahlene Steinpilzen vermengen und alles mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischmasse durch einen Fleischwolf geben. Danach das Brät mit den Händen gut verkneten und in den Darm füllen. Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Bratwürste in der Pfanne mit Öl braten.

Für die Preiselbeer-Soße:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Cola ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann die Dosentomaten und Preiselbeeren hinzugeben. Alles mit Salz, Currypulver, beiden Paprikapulvern und Kurkuma würzen. Einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren erneut abschmecken. Cranberries hacken und hinzugeben.

Für Baggers Fries:

Kartoffeln schälen, reiben und mit Stärke vermengen. Schalotten abziehen und ebenfalls reiben. Zur Kartoffelmasse geben. Ei unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Anschließend die Kartoffelmasse als Kartoffelpuffer in heißem Rapsöl anbraten. Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und in Pommes ähnliche Streifen schneiden. Diese Streifen erneut ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz und Paprikapulver würzen.

Für die Mayonnaise:

Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln.

Ei mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Sahnemeerrettich, Saft von einer halben Zitrone und Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben.

Anschließend Öl einfüllen. Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Nun solange mixen bis alles vermengt ist und eine dickliche Konsistenz entstanden ist. Den Mixer langsam nach oben ziehen und so das verbliebene Öl untermixen. Vor dem Servieren Apfelstücke unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Meissner am 27. Januar 2020

Straußen-Filet mit Kartoffel-Rösti, Rahm-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Straußensteak:

2 Straußenfilets, à 150 g 50 g Butter, Zum Anbraten Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Limette 150 ml Milch 100 ml Crème-fraîche

2 EL Cognac 2 EL grüne, eingel. Pfefferkörner Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 2 EL Parmesan

1 Ei (Eigelb) 3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

20 Rosenkohlköpfe 2 Zweige Rosmarin 1 TL Butter

1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Straußensteak:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Straußenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Für ca. 15 Minuten in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist (Geflügel sollte zwar rosa aber durch gebraten sein).

Für die Sauce:

Pfefferkörner im Bratensatz der Straußenfilets anschwitzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Milch, Cognac und Crème fraîche dazugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben, Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan und Eigelb unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise bei mittlerer Hitze in der Pfanne in Butterschmalz braten.

Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Rosenkohlköpfe ca. 10 Minuten darin kochen. Wasser abgießen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die untersten Nadeln entfernen, sodass nur noch ein paar Nadeln oben übrigbleiben.

Die gekochten Rosenkohlköpfe auf die Rosmarin-Zweige aufspießen und durch etwas angewärmte Butter schwenken. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Uetrecht am 22. Januar 2020

Wachtel-Brüste, Kräuter-Graupen, Champignon-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrüste:

2 Wachtelbrüste 2 Wachtelkeulen Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für den Lack:

2 EL Rotwein 250 ml Kalbsfond 50 ml Sojasauce
1 TL Tandooripaste 1 TL Honig 1 TL Stärke
Salz, Pfeffer

Für die Graupen:

50 g Perlgraupen 50 g Sellerie 1 Möhre
1 Lauchstange 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan 250 ml Gemüsefond 100 ml Weißwein
50 ml Olivenöl 2 Zweige Petersilie 5 Stängel Schnittlauch
Butter Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

15 g weiße Champignons 1 Schalotte 100 ml Sahne
20 ml Weißwein 2 cl Sherry 50 ml Gemüsefond
1 Zweig Kerbel Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 orangene Möhre 1 dunkle Möhre 1 Scheibe Sellerie
15 g Butter 100 ml Gemüsefond

Für die Wachtelbrüste:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Wachtelbrüste- keulen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite knusprig anbraten.

Wenden und kurz auf der Rückseite braten.

Für den Lack:

Kalbsfond auf ein Drittel einkochen und Sojasauce, Tandooripaste, Honig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Ggfs. noch etwas reduzieren lassen.

Stärke in Rotwein auflösen und Lack mit der Stärke abbinden. Lack durch ein feines Sieb passieren und Wachtelbrüste auf der Hautseite damit bestreichen. Unter dem Backofengrill 1-2 Minuten karamellisieren lassen.

Für die Graupen:

Schalotte abziehen. Die Hälfte der Schalotte fein würfeln und in Butter anschwitzen. Graupen dazugeben und mit Weißwein und Fond ablöschen. Möhre schälen, Enden entfernen, klein würfeln und zu den Graupen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertig garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und die Hälfte klein hacken. Petersilie und Knoblauch mit Olivenöl im Mörser oder mit dem Pürierstab mixen.

Sellerie schälen, Enden entfernen und fein würfeln. Lauch putzen, Enden entfernen und ebenso fein würfeln. Sellerie und Lauch zu den Graupen geben und kurz mitgaren.

Parmesan reiben. Graupen mit dem Kräuter-Öl und Parmesan abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Zum Schluss Schnittlauch und ggf. etwas Butter hinzugeben.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Blätter schneiden. Schalotte und Champignons in Butter anschwitzen, mit Fond, Sherry und Wein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und die Sauce damit verfeinern.

Für die Garnitur:

Möhren schälen, Enden entfernen, nach Belieben tournieren (Würfel, Quader, Zylinder, feine Streifen) und in etwas Fond blanchieren. Butter schmelzen und Möhren und Sellerie darin schwenken und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Schmidt am 22. Januar 2020

Index

- Anislikör, 35
- Blumenkohl, 151
- Bohnen, 107, 121, 124
- Brokkoli, 109
- Butter, 35, 36, 40
- Butterschmalz, 40
- Champignons, 40
- Chicoree, 66
- Couscous, 27, 81
- Eier, 40
- Erbsen, 33, 45, 93, 119, 121, 151
- Fasan, 121
- Flocke, 36
- Frühstücksspeck, 40
- Garnelen, 35
- Gemüsefond, 35
- Grünkohl, 57
- Gulasch, 39
- Hartweizengrieß, 40
- Hase, 24, 51
- Haselnüsse, 35, 36
- Hirsch, 60, 89
- Hirsch-Medaillon, 70, 111
- Hirsch-Rücken, 49, 52, 57, 65, 82, 85, 86, 91, 111, 140
- Hirsch-Steak, 85
- Honig, 35, 36
- Kürbis, 7, 12, 26, 98, 99, 101, 102, 128, 140
- Kaninchen, 3, 71
- Kaninchen-Filet, 154
- Kaninchen-Rücken, 8, 9, 35, 36, 38, 69, 72, 126, 143, 144, 146
- Kaninchenrücken, 35, 36
- Knödel, 4, 86, 91, 104, 153, 155
- Knoblauchzehe, 36, 40
- Kohlrabi, 153
- Kraut, 19, 39, 113
- Lauch, 45, 72, 82, 154
- Linsen, 64, 123
- Lorbeerblätter, 36
- Möhren, 1, 27, 31, 43, 45, 49, 66, 72, 73, 78, 81, 82, 88, 95, 97, 116, 120, 123, 126, 149–151, 155, 158
- Maronen, 61, 66, 99, 108, 131, 141
- Mehl, 40
- Milch, 35
- Morcheln, 36
- Muskatnuss, 35, 40
- Nudeln, 6, 52, 55, 60, 65, 70, 85, 89, 121, 136, 146
- Olivenöl, 40
- Paprika, 71
- Parmesan, 40
- Pastinaken, 8, 31, 72, 139
- Petersilie, 40
- Pflanzenöl, 35, 36
- Pilze, 8–10, 17, 19, 23, 25, 29, 36, 40, 41, 43, 49, 56, 58–60, 62, 63, 65, 67, 70, 78, 82, 85, 89, 91, 103, 105, 111–113, 126, 129–134, 136, 141, 142, 148–150, 152, 153, 156, 158
- Polenta, 14, 16, 43, 58, 125, 129, 144
- Porree, 31, 35, 126
- Preiselbeeren, 40
- Rösti, 51, 157
- Radicchio, 33
- Reh, 19, 28, 139
- Reh-Bock, 31, 33
- Reh-Filet, 7, 40, 43, 56, 84, 105, 109, 155
- Reh-Geschnetzeltes, 58, 136
- Reh-Medaillon, 29, 53, 99, 124
- Reh-Rücken, 1, 2, 10, 14–16, 25, 26, 30, 31, 41, 45, 47, 54, 55, 58, 61, 63, 66, 73, 78, 94, 95, 98, 101, 102, 107, 108, 118–120, 122, 125, 128–131, 136, 141, 142, 152

Reh-Ragout, 153
Reh-Schnitzel, 33, 114, 133
Rehfilets, 40
Reis, 7, 10, 25, 28, 29, 126, 141, 152
Rettich, 1, 89, 116, 156
Ricotta, 40
Romanesco, 64, 143, 144, 146, 151
Rosenkohl, 2, 4–7, 10, 41, 45, 58, 86, 91, 95,
98, 99, 101, 102, 104, 110, 122, 129,
133, 140, 155, 157
Rote-Bete, 57, 64, 73, 85, 121, 152
Rotkraut, 1, 21, 49, 54, 114

Süßkartoffeln, 35
Saft, 35
Sahne, 35, 36
Salbei, 40
Schalotten, 40
Schoten, 71, 93, 119, 151
Schwarzwurzeln, 41, 86
Sellerie, 1, 31, 41, 43, 45, 49, 61, 72, 78, 82,
88, 94, 95, 103, 114, 120, 123, 126,
139, 148–150, 158
Senf, 35, 40
Sonnenblumenöl, 36
Spargel, 74, 76, 116, 121, 151
Speisestärke, 35
Spinat, 69, 76, 121
Spitzkohl, 14, 16, 45, 47, 53, 67, 118, 142
Strauß, 27, 157

Taube, 64
Teig-Taschen, 40, 89, 146
Thymian, 35, 36, 40
Topinambur, 9, 82, 89

Vanilleschote, 35
Vollmilch, 36

Wachteln, 81, 97, 116, 123, 148–151, 158
Walnüsse, 40
Weißkohl, 3, 39
Weißweinessig, 36
Wildschwein, 4–6, 12, 17, 21, 39, 59, 62, 67,
74, 88, 93, 110, 113, 132, 133, 156
Wildschwein-Rücken, 17, 67
Wirsing, 8, 9, 84, 134, 138

Zitrone, 35, 36
Zucchini, 154
Zweige, 35, 40
Zwiebel, 35

Zwiebeln, 36