

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wild

2024

26 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Wildschwein, Mandel-Kräuter-Kruste, Portwein-Soße	1
Hasen-Rücken mit Haselnuss-Mantel, Pastinaken-Püree	2
Hasen-Rücken mit Haselnusskruste, Pastinaken-Creme	4
Hasen-Filet, Pancetta-Mantel, Rotwein-Brombeer-Jus	6
Reh-Rücken an Kürbis-Paprika-Gemüse, Ofenkürbis	8
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf	10
Kastanien-Suppe mit Spitzkohl, Hirschfilet-Scheiben	11
Reh-Medaillons, Madeira-Soße, Spätzle, Spitzkohl	12
Wild-Ramen mit Reh-Rücken, Rotkohl, Steinpilz, Wachtelei	13
Wildschwein-Rücken, Rotwein-Soße, Süßkartoffelstampf	14
Pappardelle mit Reh-Bolognese	15
Reh-Geschnetzeltes mit Semmelknödel, Rotkohl-Salat	16
Reh-Rücken, Pfifferling-Gulasch, Servietten-Knödel	17
Wachtelbrust mit Buttersauce und Kartoffelstroh	18
Reh-Rücken mit Brombeer-Soße, Granatapfel-Labneh	19
Wildschwein-Filet im Speckmantel mit Portwein-Soße	21
Reh-Rücken, Nusskruste, Portwein-Soße, Kartoffel-Püree	22
Salat, Rote-Bete-Carpaccio, Reh-Filet, Wachtelbrust	23
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spätzle, Wassermelone	24
Hirsch-Rücken, Wildbeeren-Soße, Brokkoli, Spargel	25
Waffel, Wildschwein-Patty, Rotkohl-Salat, Joghurt-Soße	26
Tagliatelle mit Reh-Bolognese	27
Damwild-Rücken, Beurre rouge, Kartoffelstroh, Spargel	28
Rehbock, Rotwein-Reduktion, Spargel-Kartoffel-Ragout	29
Elch-Köttbullar, Wild-Soße, Gurken, Kartoffel-Stampf	30
Saltimbocca vom Reh, Marsala-Soße, Erbspüree	31

Wildschwein, 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 ungeschälte Mandeln
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige 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 18. Dezember 2024

Hasen-Rücken mit Haselnuss-Mantel, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Hasenrücken:

1 Hasenrücken	1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf
Butter	10 Haselnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Pflanzenöl	3 Pfefferkörner
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Pastinake	6 Steinchampignons	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 EL Tomatenmark
Rotwein	400 ml Wildfond	200 ml Brombeersaft
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Wacholderbeeren
1 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

500 g Pastinaken	1 Zitrone, Saft	200 ml Sahne
1 EL Butter	Salz	

Für das Rotkrautgemüse:

$\frac{1}{4}$ Rotkraut	1 rote Zwiebeln	200 ml Brombeersaft
Rotwein	1 EL Weißweinessig	1 TL Honig
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pastinaken-Chips:

1 Pastinake	Pflanzenöl	Salz
-------------	------------	------

Für den Hasenrücken:

Die Haselnüsse grob hacken. Zucker mit Wasser karamellisieren. Die Haselnüsse und Pfefferkörner dazugeben und zu einer homogenen Masse karamellisieren lassen. Zum Auskühlen auf ein Backpapier auslegen. Nach dem Abkühlen der Masse etwas Thymian dazugeben und im Multi-zerkleinerer fein mixen.

Hasenrücken parieren und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Beutel geben und vakuumieren. Den Beutel in das Sous-Vide-Becken bei 58 Grad für 25 Minuten geben. Danach das Fleisch herausholen, trocken tupfen und in Öl und Butter scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Hasenrücken mit Senf dünn einstreichen und durch das Haselnusspulver (s. o.) wälzen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pastinake und Pilze schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Alles in Öl anbraten.

Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft und Wildfond dazugeben und köcheln lassen. Kräuter und Wacholderbeeren dazu geben und weiter köcheln lassen. Abseihen und einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Butter aufmontieren.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und mit Sahne und Butter fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Rotkrautgemüse:

Rotkraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Weißweinessig dazugeben und mit der Hand verkneten. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein und Brombeersaft ablöschen und

einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Pastinaken-Chips:

Pastinake schälen und in feine Streifen schälen. In einem Topf mit Öl ausbacken und mit Salz würzen. Im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Olga Held am 27. November 2024

Hasen-Rücken mit Haselnusskruste, Pastinaken-Creme

Für zwei Personen

Für den Hasen:

200 g Hasenrücken	2 Sch. Sauerteigbrot	Butter
20 g Haselnüsse	3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
6 EL Räucherspäne, Buche	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

Knochen vom Hasenrücken	Abschnitte vom Hasenrücken	100 g Steinchampignons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Butter
300 ml Brombeersaft	300 ml Wildfond	100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer	30 g Zucker

Für die Pastinakencreme:

200 g Pastinaken	2 Schalotten	40 g Blauschimmelkäse
100 g Butter	300 ml Sahne	500 ml Gemüfefond
100 ml Weißwein	50 g Haselnüsse	Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

4 Sch. Windschwein-Pancetta	150 g Steinchampignons	2 Schalotten
5 Zweige glatte Petersilie	Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl	5 cm Ingwer	100 ml Brombeersaft
Muskatnuss	Zucker	Salz

Für den Hasen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Brotscheiben, Haselnüsse und einen Zweig Rosmarin in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Räuchern und in den Multizerkleinerer geben.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten. Fleisch bei 150 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 53 Grad erreicht ist.

In die Fleischpfanne Butter geben und Rosmarin und Thymian kurz anbraten, bis sich die Aromen in der Butter entfalten. Das Fleisch aus dem Ofen holen, kurz in der Butter nachbraten und die Haselnuss-Sauerteigbrot-Mischung auf dem Fleisch verteilen.

Räucherspäne in einem Räuchertopf geben, anzünden und das Fleisch auf dem Aufsatz im Topf legen. Topf mit einem Deckel schließen und das Fleisch 10 Minuten räuchern. Dann servieren.

Für die Sauce:

Champignons putzen und grob schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl und Butter in der Pfanne anbraten, die Champignons hinzugeben, kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wildfond und Brombeersaft auffüllen. Gewürze hinzugeben, weiter kochen lassen bis die Flüssigkeit ca. 200 ml ergibt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann mit kalter Butter abbinden.

Für die Pastinakencreme:

Schalotten abziehen, klein hacken. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten mit Butter in einem Topf kurz anbraten, Pastinaken hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Haselnüsse dazugeben. Gemüfefond hinzugeben und kochen lassen, bis die Pastinaken weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in den Standmixer mit Sahne, Blauschimmelkäse und Butter geben und pürieren bis die Konsistenz cremig ist.

Für die Champignons:

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Petersilie klein hacken.

Windschwein-Pancetta mit Öl in einer Pfanne braten, dann fein hacken.

Schalotten mit Butter in der Pfanne kurz anbraten, die Champignons hinzugeben, weiter braten bis die Champignons Röstaromen bekommen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Pancetta und Petersilie vermischen, dann servieren.

Für den Rotkohl:

Ingwer in dünne Streifen schneiden. Rotkohl dünn hobel und im Brombeersaft einlegen. Ingwerstreifen hinzugeben und mit Muskatnuss, Zucker und Salz abschmecken.

Tung Nguyen am 27. November 2024

Hasen-Filet, Pancetta-Mantel, Rotwein-Brombeer-Jus

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Feldhasenrücken	5 Sch. Wildschwein-Pancetta	2-3 Knoblauchzehen
Butter	1 EL Senf	1 EL Honig
3-4 Zweige Thymian	1 TL Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Jus:

Knochen vom Feldhasenrücken	1 Schalotte	kalte Butter
100 ml Rotwein	50 ml Brombeersaft	80 ml Wildfond
1 TL Tomatenmark	3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
Zucker	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Pastinakenschaum:

200 g Pastinaken	1 Zitrone, Saft	2 EL Butter
200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl-Orangensalat:

1/8 Rotkohl	1 Orange, Saft, Filets	1 Zitrone, Saft
50 ml Brombeersaft	Honig	Zucker
1-2 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Brotchip:

1 Scheibe Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
-------------------------	-----------------	---------------

Für den Haselnusscrunch:

2 EL Haselnüsse	Zucker	Chili, Salz, Pfeffer
-----------------	--------	----------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Feldhasenrücken das Filet auslösen und parieren. Die Knochen für die Sauce beiseitelegen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Honig einstreichen und mit Pancetta umwickeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und angedrückten Knoblauch, Thymian und Wacholderbeeren dazugeben und das Fleisch im Pancettamantel ringsherum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Für die Jus:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knochen und Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit Brombeersaft und Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren und Lorbeer zufügen und einreduzieren lassen. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Speisestärke andicken.

Für den Pastinakenschaum:

Pastinaken schälen und in Sahne und Gemüsefond weichkochen.

Pastinaken mit Butter pürieren und mit Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Sahne oder Fond nachgießen, bis eine suppenartige Konsistenz erreicht ist. Durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben. Eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und in einer separaten Schale anrichten.

Für den Rotkohl-Orangensalat:

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben und ordentlich durchkneten. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

Orange schälen, Filets ausschneiden und dabei den Orangensaft auffangen. Zitrone halbieren und auspressen. Orangen-, Zitronen- und Brombeersaft zum Rotkohl geben und mit Honig, Salz

und Pfeffer abschmecken. Öl zugeben und zum Schluss vorsichtig die Orangenfilets unterheben.

Für den Brotchip:

Sauerteig brot halbieren und in dem Bratensatz des Fleisches goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Knoblauch einreiben.

Für den Haselnusscrunch:

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Anneke Bohlen am 27. November 2024

Reh-Rücken an Kürbis-Paprika-Gemüse, Ofenkürbis

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 parieter Rehrücken Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für das Kürbis-Paprika-Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 2 grüne Paprika 1-2 cm Ingwer
60 ml milder Weißweinessig 1-2 TL Speisestärke 60 g brauner Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Kürbis-Espuma:

300 g Hokkaido-Kürbis 200 ml Sahne $\frac{1}{2}$ TL gemahl. Cayennepfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL loses Salz 1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für den Ofen-Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 1 EL Stärke 2 EL brauner Zucker
Pflanzenöl Salz

Für den Ingwer:

2 cm Ingwer 3 EL Pflanzenöl Salz

Für die Sojasauce:

2 cm Ingwer 80 ml Sojasauce 4 EL milder Weißweinessig
Ggf. 1 TL Speisestärke 2 EL brauner Zucker

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen.

Beidseitig salzen und pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne mit Zugabe von Öl scharf anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen fertig garen. Sobald das Fleischthermometer 52 Grad anzeigt, den Rehrücken aus dem Ofen nehmen. Er zieht durch die Restwärme bis 55 Grad nach. Fleisch ruhen lassen und ggf. bei 45 Grad im Ofen warmhalten.

Für das Kürbis-Paprika-Gemüse:

Ingwer waschen, schälen und fein reiben. Eine Paprika waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. 100 ml Wasser, Zucker, Essig, geriebenen Ingwer und die Paprikawürfel in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein mixen. Diesen Sud mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen und einreduzieren lassen.

Hokkaido waschen und die inneren Kerne entfernen. Mit einer Aufschnittmaschine acht sehr feine Scheiben schneiden. Dann ca. 50 g des Hokkaido in feine Würfel schneiden. Würfel und Scheiben im Essigsud garen. Die Scheiben verbleiben ca. 4-5 Minuten im Sud, die Würfel je nach Stärke ca. 7 Minuten. Nach jeweiliger Garzeit den Kürbis beiseitestellen.

Die zweite Paprika waschen, entkernen und mit einem Sparschäler schälen. Die Hälfte der Paprika in feine Würfel schneiden, die andere Hälfte so häufig wie möglich in verschiedengroße Blätter ausstechen.

Würfel und Blätter beiseitelegen. Sud nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Die Flüssigkeit zurück in den Topf kippen, aufkochen und mit Stärke andicken. Kürbis-Scheiben sowie Kürbis-Würfel und Paprika-Würfel unterziehen. Aus den Scheiben kleine Trichter rollen und mit den Kürbis-Paprika-Würfeln füllen.

Für das Kürbis-Espuma:

Kürbis in grobe Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 15 Minuten weicköcheln lassen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgießen, die Sahne hinzufügen und alles mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Kürbissahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen

(hierbei leicht überwürzen). Die Flüssigkeit durch ein Sieb mithilfe eines Trichters in einen Sahnesyphon geben. Diesen mit zwei Kapseln Gas befüllen, kräftig schütteln und beiseitestellen. Ggf. im Wasserbad warmhalten.

Für den Ofen-Kürbis:

Mit dem Kugelausstecher einige verschiedengroße Kugeln aus dem Kürbis ausstechen. Den restlichen Kürbis in 1,5 cm- dicke Scheiben und dekorative Spalten schneiden. Kugeln, Spalten und Scheiben erst mit Stärke und danach mit Öl benetzen, auf ein Backblech legen, leicht salzen und bei 175 Grad ca. 12 Minuten backen (Garzeit verschiedengroßer Teile beachten). Anschließend aus den Scheiben Blätter ausstechen. Einen Teil der Spalten, Kugeln und Blätter mit Zucker betreuen und mit einem kleinen Flambierer abflämmen.

Für den Ingwer:

Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin goldbraun frittieren. Ingwer auf ein Küchenkrepp legen, trocknen lassen und zum Schluss leicht salzen.

Für die Sojasauce:

Ingwer mit einer Stabreibe fein reiben. Sojasauce, Essig, Zucker und geriebenen Ingwer in einen kleinen Topf geben und leicht sirupartig einkochen. Sojasauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden und durch ein Sieb geben.

Das Reh in Tranchen schneiden und zusammen mit den süß-sauren Kürbistrichtern und dem Ofen-Kürbis auf einen Teller anrichten. Das Reh mit Salz, Pfeffer und frittiertem Ingwer bestreuen. Die Sojasauce sowie angedickten Essigsud ringsum verteilen. Das Espuma in einem Schälchen à Part anrichten und servieren.

Anneke Bohlen am 25. November 2024

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:

1 ausgel. Rehrücken, 300-400 g	1 Karotte	1 Zwiebel
1 rote Chilischote	2 cm Ingwer	340 ml Wildfond
200 ml Rotwein	20 g Schokolade, 70%	2 Lorbeerblätter
1 TL Wildgewürz	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	30 g Butter
150 ml Sahne	Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Kürbis:

400 g Hokkaidokürbis	1 Orange, Saft, Abrieb	300 ml Gemüsefond
Salz		

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für Fleisch und Sauce:

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei milder Hitze glasig dünsten, dann unter Rühren goldbraun braten. Karotten zugeben, unter Rühren anrösten. Etwas Muskat untermischen, kurz anrösten. Ingwer fein hacken. Mit Wildfond und Rotwein aufgießen, mit Chili, Ingwer, Lorbeer und Wildgewürz würzen. Flüssigkeit um ein Drittel einkochen und Sauce durch ein Sieb gießen. Fleisch salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einer Pfanne beidseitig anbraten. Hitze reduzieren, Fleisch fertig garen, in Folie wickeln und im Backofen einige Minuten rasten lassen.

Folie öffnen und den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren.

Schokolade zugeben und unter Rühren 5 Minuten köcheln.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne goldbraun anbraten und beiseitestellen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen und im Topf mit Butter und Sahne zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss die goldbraunen Zwiebeln untermischen.

Für den Kürbis:

Kürbis schälen, halbieren und entkernen, in Würfel schneiden und im Topf mit dem Gemüsefond bei mittlerer Hitze weich dünsten. Nach Bedarf Gemüsefond nachgießen. Orangenschale abreiben, Orange halbieren und auspressen und Saft zum Kürbis geben. Mit Salz abschmecken und zum Schluss Orangenzesten dazugeben.

Für die Garnitur:

Blüten als Garnitur verwenden.

Klaus Rottensteiner am 19. November 2024

Kastanien-Suppe mit Spitzkohl, Hirschfilet-Scheiben

Für zwei Personen

Für die Suppe:

500 g vorg. Maronen	75 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	125 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
250 ml Geflügelfond	25 ml Amaretto	25 ml Wermut
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	1 Prise Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	10 kernl. grüne Trauben	2 getrock. Datteln
10 Haselnüsse	1 EL Apfelessig	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

125 g Hirschfilet	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	---------------

Für den Brot-Chip:

1 dünne Scheibe Schwarzbrot

Für die Garnitur:

Kresse

Für die Suppe:

Die Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in Olivenöl und Butter anschwitzen. Maronen dazugeben und andünsten bis sie weich sind, mit Amaretto und Wermut ablöschen, Rosmarin dazu geben, salzen und pfeffern. Mit Geflügelfond aufgießen und etwas köcheln lassen, Sahne und Crème fraîche dazugeben und mit einem Pürierstab in die Suppe mixen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Piment d'Espellete abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl in Streifen schneiden, kurz blanchieren, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt abschrecken. Datteln in feine Streifen schneiden, Trauben schälen und vierteln, Haselnüsse grob hacken und anrösten.

Alle Zutaten vermischen.

Für das Fleisch:

Hirschfilet salzen und pfeffern, in Butter rundherum scharf anbraten, es soll innen noch rosa sein. Ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Für den Brot-Chip:

Brotscheibe in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Für die Garnitur:

Hirschfilet mit etwas Kresse garnieren.

Waltraud Aigner am 05. November 2024

Reh-Medaillons, Madeira-Soße, Spätzle, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

400 g Rehrücken Butterschmalz Salz

Für die Sauce:

1 Möhre 80 g Sellerie 1 Zwiebel
Butterschmalz 200 ml Madeira 400 ml Wildfond
2 Zweige Thymian Speisestärke Salz, Pfeffer

Für das Spitzkohlgemüse:

1 kleinen Spitzkohl Butter 100 ml Sahne
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Pilze:

150 g Steinpilze Butterschmalz 2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Spätzle:

4 Eier 1 EL Butter 200 g Mehl
100 ml Sprudelwasser Muskatnuss 1 Prise Salz

Für die Rehmedaillons: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren und in gleich große Medaillons schneiden. Fleisch salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von allen Seiten darin anbraten. Die Medaillons bis zum Servieren im vorgeheizten Backofen warmstellen.

Für die Sauce: Zwiebel abziehen, Möhre und Sellerie putzen und alles fein würfeln. Alles in Butterschmalz andünsten und mit Wildfond und Madeira ablöschen.

Thymian hinzufügen. Das Ganze um ein Drittel einkochen lassen. Den Fond durch ein Sieb abgießen und zum Bratenansatz des Fleisches in die Pfanne geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und die Sauce mit bis zur gewünschten Konsistenz andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Spitzkohlgemüse: Spitzkohl putzen und waschen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spitzkohl darin scharf anbraten, bis dieser leicht Farbe nimmt. Mit Sahne ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze: Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein hacken. Pilze mit gehackten Kräutern garnieren.

Für die Spätzle: Eier, Mehl, eine Prise Muskat und etwas Sprudelwasser in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen, bis dieser Luftblasen schlägt. Je nach Bedarf und Konsistenz des Teiges Mineralwasser hinzugeben. Kurz ruhen lassen. Salzwasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Spätzleteig auf ein Spätzlenbrett geben und über das Brett ins Wasser schaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle die Spätzle herausnehmen und eiskalt abschrecken. Vor dem Anrichten in einer Pfanne kurz in zerlassener Butter schwenken.

Bernd Demel am 05. November 2024

Wild-Ramen mit Reh-Rücken, Rotkohl, Steinpilz, Wachtelei

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1 Knoblauchzehe	1 l Wildfond	1 EL rote Misopaste
1 TL Korianderkörner	2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner

Für die Einlage:

200 g parierter Rehrücken	400 g Ramennudeln	½ Kopf Rotkohl
2 Steinpilze	1 EL Preiselbeeren	1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Wachteleier	2 EL geschälte Haselnüsse
Sojasauce	1 TL Wacholderbeeren	Sesamöl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Brühe:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fond in einen Topf geben und aufkochen. Gewürze andrücken, in einen Teebeutel oder ein Tee-Ei geben, in den Sud geben und ziehen lassen.

Brühe mit Misopaste abschmecken.

Für die Einlage:

Rehrücken salzen und in einer Pfanne in Pflanzenöl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen.

Rotkohl fein schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, dann hacken. Wacholderbeeren in Sesamöl anbraten, dann abseihen. Rotkohl mit Wacholderbeeren, Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen vermischen, mit Sojasauce abschmecken.

Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in sehr wenig Pflanzenöl anbraten. Mit wenig Sojasauce ablöschen. Knoblauch abziehen, fein reiben und Pilze damit abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Wachteleier wachweich kochen, dann pellen und halbieren.

Ramennudeln in Salzwasser bissfest kochen. Alles im tiefen Teller anrichten, Brühe eingießen und in Streifen geschnittenes Fleisch dazugeben.

Katrin Schultz am 14. Oktober 2024

Wildschwein-Rücken, Rotwein-Soße, Süßkartoffelstampf

Für zwei Personen

Für den Wildschweinrücken:

350 g ausgel. Wildschweinrücken Butterschmalz 2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Für das Süßkartoffelpüree:

400 g Süßkartoffeln 100 g Butter 50 ml Milch
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 50 g Butter
150 ml Rotwein 100 ml Wildfond 1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter 1 TL Zucker 1 EL Speisestärke
Salz Pfeffer

Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für den Wildschweinrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinrücken waschen und abtupfen. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratfett aufheben. Fleisch im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Bei Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen holen und 5-10 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser 10- 12 Minuten kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln abgießen und mit Butter und Milch zu einem Stampf stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, dann den Fond hinzufügen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Zum Schluss Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entnehmen.

Für die Bohnen:

Bohnen in Salzwasser für 5-6 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Dann in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Paul Berger am 10. Oktober 2024

Pappardelle mit Reh-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Pappardelle:

2 Eier	100 g helles Dinkelmehl	100 g Hartweizengrieß
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz	

Für die Reh-Bolognese:

300 g mageres Rehackfleisch	100 g dünnes Pancetta	1 Rispe kl. Kirschtomaten
200 g gehackte Kirschtomaten	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Lauch
1 Stangensellerie	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 kleine, rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
100 ml Wildfond	2 EL dunkler Balsamicoessig	3 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren	1 Zweig Thymian	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Rosmarin	3 Zweige glatte Petersilie	5 Wacholderbeeren
3 Nelken	1 TL Korianderkörner	2 Lorbeerblätter
1 TL gerebelter Oregano	1 EL brauner Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	2 Zweige Basilikum	10 g Rucola
---------------	--------------------	-------------

Für die Pappardelle: Beide Mehle mit Eiern und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig anschließend plattieren und in etwa 2 cm breite Pappardelle schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nebeneinander ausgebreitet auslegen. Anschließend 2-3 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und das Nudelwasser für Sauce nutzen.

Für die Reh-Bolognese: Pancetta klein hacken und kräftig anbraten, bis er kross ist. Einen kleinen Teil aus der Pfanne nehmen und für die Garnitur zur Seite stellen. Reh mit in die Pfanne geben. Salzen, pfeffern und kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Lauch putzen und in halbe Ringe schneiden. Möhre und Knollensellerie schälen und grob würfeln.

Fäden vom Stangensellerie ziehen und grob würfeln. Alles in einem Multizerkleinerer zerhacken und dann mit in die Pfanne geben und ansünsten. Tomatenmark einrühren. Alles nochmals scharf anbraten. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico ablöschen. Thymian und Rosmarin im Ganzen, Oregano und gehackte Petersilie mit in die Pfanne geben.

Wacholder, Nelken, Koriander und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen geben und mit in die Sauce geben. Dosentomaten und Wildfond angießen und einrühren. Sauce erst stark kochen lassen, dann die Temperatur herunterdrehen und so lange wie möglich sanft köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Preiselbeeren, Zucker und etwas Nudelwasser abschmecken. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Gewürzsäckchen, Thymian und Rosmarin herausnehmen und Pasta in der Sauce schwenken.

Kirschtomaten waschen, vierteln, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehacktem Basilikum vermengen. Beim Anrichten über Bolognese geben.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und über Bolognese streuen. Basilikumblätter abzupfen. Rucola waschen und grob hacken. Alles über Pasta streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Pancetta, Parmesan, Kirschtomaten und Basilikum garnieren.

Katrin Hawkins am 10. Oktober 2024

Reh-Geschnetzeltes mit Semmelknödel, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

2 altbackene Weizenbrötchen	100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	2 EL Butter	75 ml Milch
3 Zweige krause Petersilie	Salz	

Für das Reh-Geschnetzelte:

400 g Rehfilet	8 braune Champignons	4 Steinpilze
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
200 ml Sahne	200 ml Rotwein	200 ml Wildfond
1 TL Preiselbeermarmelade	2 Zweige Thymian	4 Zweige krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Apfel	1 TL Ahornsirup
1 EL heller Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel	30 g Walnüsse	1 TL Butter
----------------------	---------------	-------------

Für die Semmelknödel:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter glasig andünsten. Petersilie hacken und hinzugeben, Milch hinzugeben und alles miteinander erwärmen. Brötchen in Stücke schneiden und mit Ei vermengen. Alles mit der erwärmten Butter-Milch-Mischung aus der Pfanne verkneten. Masse salzen und mit Semmelbröseln binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In reichlich siedendem Salzwasser für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch eine heiße Pfanne mit restlicher, geschmolzener Butter schwenken.

Für das Reh-Geschnetzelte:

Rehfilet ggf. von Silberhäuten befreien und dann in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch anziehen und klein hacken. Thymian und 3 Zweige Petersilie ebenfalls klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Reh darin scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In der Fleischpfanne mit verbliebenem Bratfett Zwiebel und Knoblauch anbraten. Champignons und Steinpilze putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Preiselbeermarmelade einrühren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne einrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Geschnetzeltes wieder in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie fein hacken und unterheben.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen kleinen Teil in Streifen schneiden. Apfelwürfel mit dem Rotkohl vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup ein Dressing anrühren und über Rotkohl geben. Mit den Händen verkneten und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohlsalat anrichten und mit Apfelstreifen garnieren.

Für die Garnitur:

Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen und auf dem Teller anrichten. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Romy Krämer am 10. Oktober 2024

Reh-Rücken, Pfifferling-Gulasch, Servietten-Knödel

Für zwei Personen

Für das Pfifferling-Gulasch:

800 g Pfifferlinge	2 rote Paprikaschoten	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	250 ml Sahne	500 ml Rinderfond
25 ml Weißweinessig	20 g Tomatenmark	70 g Preiselbeermarmelade
50 g edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

180 g Knödelbrot	2 Eier	200 ml Milch
50 g Semmelbrösel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

1 Rehrücken, ausgelöst	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren	5 Halme Schnittlauch	1-2 Zweige Petersilie
--------------------	----------------------	-----------------------

Für das Pfifferling-Gulasch:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprikaschoten von Scheidewänden und Kernen befreien und alles grob schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in Olivenöl anschwitzen und Röstaromen erzeugen.

Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und weiter rösten. Dann die Pfanne von der Hitze nehmen und mit dem Paprikapulver würzen.

Rinderfond angießen und alles einmal aufkochen lassen. Sahne und Preiselbeermarmelade hinzugeben und mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Sud in einen Mixer geben und fein pürieren. Sauce zurück in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Saft der Preiselbeeren verfeinern.

Pfifferlinge putzen und ohne Zugabe von Fett oder Wasser in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze zum Schwitzen bringen und damit das Wasser entziehen. Danach bei Bedarf abseihen und unter die pürierte Sauce geben. Noch einmal aufkochen lassen und die gewünschte Konsistenz erzeugen.

Für die Knödel:

Kräuter hacken. Milch in einen Topf geben und erwärmen. Knödelbrot, Kräuter, Eier, Milch und Semmelbrösel miteinander vermischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend die Masse in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen, gut verschließen und im Wasserbad garen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Für das Fleisch:

Reh beidseitig kräftig anbraten und im Ofen fertigbaren.

Fleisch in Tranchen oder Streifen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Gulasch und den Serviettenknödeln anrichten.

Für die Garnitur:

Kräuter hacken. Gulasch mit Kräutern und Preiselbeeren anrichten.

Hannes Brandacher am 30. September 2024

Wachtelbrust mit Buttersauce und Kartoffelstroh

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Sardellenfilet	1 TL Kapern
100 g weiche Butter	40 ml Sahne	1 TL Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ EL Cognac	2 EL Worcestersauce	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark
1 TL gerebelter Estragon	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

400 g mehlig. Kartoffeln	2 EL Essig	Öl, Salz
--------------------------	------------	----------

Für die Wachtelbrust:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Wachtelbrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wachtelbrüste darin von allen Seiten braun anbraten.

Thymian zupfen und 1 Teelöffel drüberstreuen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Rosmarin in Alufolie wickeln.

Auf ein Backblech legen und im Ofen 8 Minuten garen. Herausnehmen und noch 2 Minuten in der Folie ruhen lassen. Dann die Brüste in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und würfeln. Sardelle abtrocknen. Butter, Sardelle, Schalotten, Kapern, Senf, Estragon, Tomatenmark und Cognac in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sahne steif schlagen und einen Teil der Sahne beiseitestellen. Rest der Sahne in einem Topf aufkochen und die hergestellte Butter darunter schlagen. Restlichen Teil der Sahne darunterheben. Mit Chiliflocken abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen, in feine Scheiben und Streifen schneiden. 500 ml Wasser mit Essig in einem Topf aufkochen und Kartoffeln 3 Minuten darin blanchieren. Abtropfen lassen und 3 Minuten in der Fritteuse vorfrittieren.

Fritteuse auf 180 Grad erhöhen und Kartoffeln ca. 3-5 Minuten goldbraun frittieren. Salzen.

Andreas Plotzitzka am 23. September 2024

Reh-Rücken mit Brombeer-Soße, Granatapfel-Labneh

Für zwei Personen

Für das Granatapfel-Labneh:

160 ml griech. Joghurt, 10% Salz 1 EL Dattelsirup 1 EL Granatapfelsirup

Für die Brombeersauce:

125 g Brombeeren 100 ml Rotwein 75 ml Portwein
75 ml Rotweinessig 50 g Rohrzucker

Für das Wacholdersalz:

2 EL Wacholderbeeren 3 EL grobes Meersalz 1½ TL schwarze Pfefferkörner

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken 4 Knoblauchzehen 80 g Butter
5 Zweige Thymian 5 Zweige Rosmarin Pflanzenöl

Für den Erdnuss-Crumble:

15 g geröst. Erdnüsse 12,5 g Kakaobruch 2 Zweige Basilikum
20 g eingelegter Ingwer

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle 1 Zitrone, Abrieb 2 EL Butter
2 EL Puderzucker 1 EL rosa Pfefferbeeren

Für die Garnitur:

8 Brombeeren essbare Blüten

Für das Granatapfel-Labneh:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Joghurt mit Dattel- und Granatapfelsirup vermengen und mit Salz würzen.

In ein Passiertuch geben und über einer Schüssel etwa 15-20 Minuten abtropfen lassen.

Für die Brombeersauce:

Brombeeren mit Rotwein, Portwein, Rotweinessig und Zucker in einen Topf geben, kurz aufkochen bzw. schmelzen lassen und nach einiger Zeit pürieren. Dann einkochen bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Für das Wacholdersalz:

Wacholderbeeren, Meersalz und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen und miteinander vermengen.

Für den Rehrücken:

Fleisch trockentupfen und mit zuvor hergestelltem Wacholdersalz einreiben. Öl in einer Pfanne stark erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Butter, Thymian, Rosmarin und abgedrückte Knoblauchzehen zugeben und Fleisch mit aromatisierter Butter arrosieren. Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 20 Minuten garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55°C erreicht hat.

Wieder herausnehmen und nochmals in der Pfanne mit Butter arrosieren. Fleisch auf ein kleines Blech umsetzen. Restliche Butter und Kräuter aus der Pfanne darüber geben und unbedeckt 5-6 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und gleichmäßig mit dem restlichen Wacholdersalz bestreuen.

Für den Erdnuss-Kakao-Crumble:

Kakaobruch auf einem Blech im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten rösten.

Erdnüsse fein hacken und Ingwer fein würfeln. Basilikumblätter in feine, dünne Streifen schneiden. Alles mit dem Kakao vermengen.

Für den Fenchel:

Fenchel putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben und in der einer Pfanne mit Butter anrösten. Erneut Zucker darüber streuen und weiter bräunen lassen, bis er gar ist. Zitrone heiß abwaschen und Fenchel mit Abrieb aromatisieren. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen und Fenchel damit kurz vor dem Servieren bestreuen.

Für die Garnitur:

Brombeeren halbieren. Gericht mit Beeren und Blüten garnieren.

Klaus Hochkogler am 16. September 2024

Wildschwein-Filet im Speckmantel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet	120 g Bacon	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

Reste vom Wildschweinfilet	1 Karotte	100 g Lauch
200 g Sellerie	125 ml Rotwein	100 ml Portwein
250 ml Wildfond	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	1 TL Senfkörner	2 EL Zucker
1 TL Stärke	1 EL Rapsöl	

Für das Sellerie-Püree:

1 Sellerieknolle	500 ml Sahne	Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pilze:

4-6 Steinpilze	1 EL Butter	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wildschweinfilet parieren und die Abschnitte für die Sauce beiseitelegen.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Filet scharf von allen Seiten anbraten. Butter und Rosmarin zugeben und Filet darin schwenken. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad garziehen lassen. Wildschweinfilet aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, damit kein Saft mehr austritt.

Für die Sauce:

Gemüse putzen und grob würfeln. Rotwein und Zucker in einem Topf einreduzieren lassen.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Abschnitte des Wildschweinfilets scharf anbraten, dann Gemüse dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Portwein ablöschen. Mit Wildfond aufgießen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Senfkörner dazugeben. Wenn die Sauce dicklich wird, Rotweinreduktion dazugeben.

Sauce abseihen und wenn nötig mit in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden.

Für das Sellerie-Püree:

Sellerie schälen und fein würfeln. Rapsöl erhitzen und Selleriewürfel darin andünsten. Nach und nach mit Sahne aufgießen und einköcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Sellerie mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Pilze:

Steinpilze putzen und der Länge nach halbieren oder in Scheiben schneiden, je nach Dicke der Pilze.

Butter schmelzen und Steinpilze darin goldbraun anbraten. Mit Honig glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Hadler am 11. September 2024

Reh-Rücken, Nusskruste, Portwein-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrücken Butter Salz

Für die Kruste:

25 g Walnüsse 25 g Macadamianüsse 15 g schwarze Oliven
2 EL Butter 1 Zweig Rosmarin 3 Wacholderbeeren
1-2 EL Panko 2 EL Zucker

Für die Sauce:

2 Schalotten 150 ml Rotwein 150 ml Portwein
200 ml Wildfond 2 EL Tomatenmark Butter
1 Zweig Rosmarin 2 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker Salz

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln 2 EL Rote-Bete-Pulver 100 ml Sahne
20 g Butter Weißweinessig Salz

Für die Pilze:

300 g gemischte Waldpilze Butterschmalz 2 Zweige Thymian
Salz Pfeffer

Für das Reh:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 240 Grad Grillfunktion vorheizen.

Rehrücken mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Butter rundum anbraten.

Für die Kruste:

Zucker karamellisieren und die Nüsse mit unterrühren. Alles auf ein Blech geben und auskühlen lassen. Butter in einen Topf geben und zerlassen.

Rosmarin, Wacholder und Oliven zu den Nüssen geben, alles klein hacken und die flüssige Butter sowie Panko unterrühren. Wieder erkalten lassen und auf das Fleisch legen. Fleisch dann ca. 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen, Grillfunktion, geben. Herausnehmen und nochmals 3- 4 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Zucker in der Pfanne vom vorher gebratenen Reh karamellisieren. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Wacholder, Lorbeer und Rosmarin zugeben. Bis zur Hälfte reduzieren und mit Wildfond aufgießen. Salzen. Sauce passieren und mit Butter montieren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und mit Sahne und Butter zu einem festen Püree verarbeiten. Rote-Bete-Pulver dazugeben und abschmecken. Vorsichtig mit Salz und Essig abschmecken.

Für die Pilze:

Pilze säubern und in einer Pfanne heiß in Butterschmalz braten und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Jan-Timo Bender am 11. September 2024

Salat, Rote-Bete-Carpaccio, Reh-Filet, Wachtelbrust

Für zwei Personen

Für das Carpaccio: 4 vorgegarte Rote Bete 2 Portobello-Pilze

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat 8 Honigtomaten 2 Kapuzinerblüten

Für das Dressing:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 TL Dijonsenf
1 TL Ahornsirup 100 ml Geflügelfond 50 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Salatbeilage:

1 Rehfilet 1 Wachtelbrust 4 Wachteleier
6 Steinpilze 1 Knoblauchzehe Butter
2 Zweige Rosmarin 2 Zweige Thymian $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Wacholderbeeren Öl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Schuss Sahne
1 EL Butter 200 ml Geflügelfond 50 ml Rotwein
Ahornsirup Mehl Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio: Die Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Portobello-Pilze in dünne Scheiben hobeln und abwechselnd mit der Bete auf einem Teller anrichten.

Für den Salat: Wildkräutersalat waschen und trocknen. Honigtomaten halbieren. Kapuzinerblüten vorsichtig waschen.

Für das Dressing: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Dijonsenf, Ahornsirup, Geflügelfond und Weißweinessig in einer Schüssel verrühren. Schalotten und Knoblauch hinzufügen. Olivenöl langsam einrühren, bis das Dressing emulgiert. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salatbeilage: Rehfilet und Wachtelbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und das Rehfilet darin mit angedrückten Wacholderbeeren nach Wunsch medium-rare braten. Rehfilet, Wacholderbeeren aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen. Wachtelbrust mit etwas Thymian in derselben Pfanne braten, bis sie gar ist. Anschließend unter einer Glocke platzieren und mithilfe einer Räucherpistole räuchern.

Wachteleier in einer Pfanne als Spiegeleier braten, dann rund ausstechen und salzen.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in der Pfanne anbraten. Petersilie hacken und frittieren zum Garnieren.

Für die Sauce: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.

In der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Geflügelfond, Rotwein hinzufügen und einkochen. Mit Mehl eine Mehlschwitze anrühren, um die Sauce zu binden. Mit Sahne, Butter, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Carpaccio aus Portobello und Roter Bete auf einem Teller anrichten.

Wildkräutersalat darauf verteilen. Honigtomaten und Kapuzinerblüten dazugeben. Rehfilet in Scheiben schneiden und zusammen mit der Wachtelbrust, den Wachteleiern und den gebratenen Steinpilzen auf dem Salat anrichten. Das Dressing über den Salat träufeln. Bratensauce separat dazu reichen oder einen Klecks neben das Carpaccio setzen und servieren.

Eric-Noah Langenfeld am 11. September 2024

Reh-Rücken mit Rotwein-Soße, Spätzle, Wassermelone

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken	Butter	Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	Butterschmalz	kalte Butter
250 ml Wildfond	100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
1 Zweig Rosmarin	Ras el-Hanout	Speisestärke

Für die Spätzle:

150 g Ei	Butter	150 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Wassermelone:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone ohne Kerne	Sojasauce	Meersalz
---------------------------------------	-----------	----------

Für den Pak Choi:

2 Mini Pak Choi	Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	--------	---------------

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken ggf. parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alufolie mit Butter einfetten und den Rehrücken darin einrollen. Fleisch 13 Minuten bei 58 Grad in einem Sous-Vide-Becken garen.

Nach dem Garen das Fleisch aus der Folie nehmen und ringsherum in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben. Mit Port- und 100 ml Rotwein ablöschen. Reduzieren lassen, dann mit Wildfond auffüllen und nochmals einkochen lassen.

Speisestärke mit Rotwein glattrühren und die Sauce damit andicken. Mit Ras el-Hanout abschmecken. Sauce kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Spätzle:

Aus Ei, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer einen glatten Teig herstellen.

Spätzle über ein Brett in kochendes Wasser schaben. Wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Spätzle in Butter schwenken.

Für die Wassermelone:

Wassermelone in Würfel schneiden und mit etwas Sojasauce in einen Vakuumbbeutel geben. Im Beutel ziehen lassen. Wassermelone dann herausnehmen und in einer heißen Pfanne karamellisieren. Mit Salz würzen.

Für den Pak Choi:

Pak Choi in Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Pfanne mit Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Patrick Decker am 22. Juli 2024

Hirsch-Rücken, Wildbeeren-Soße, Brokkoli, Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Hirschrücken	1 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
1 TL Koriandersamen	1 TL Piment	1 TL Wacholderbeeren
1 TL gerebelter Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Wildbeerensauce:

100 g frische Brombeeren	50 g TK-Himbeeren	1 rote Zwiebel
75 ml Rotwein	25 ml alter Balsamicoessig	½ TL Honig
Johannisbeergelee	2 TL getr. Tomatenflocken	1 Prise Zimt
1 TL Speisestärke		

Für das Brokkolipüree:

500 g Brokkoli	1 mittelgroße Zwiebel	100 g Frischkäse
40 g Butter	1 TL gemahl. Schabziger Klee	¼ TL Natron
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

12 Stangen grüner Spargel	Butter	100 ml Gemüsefond
Salz		

Für die Brösel:

60 g Pankobrösel	Butter	Fichtenspitzen
------------------	--------	----------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Koriandersamen mit Piment, Wacholder und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Fleisch salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz mit Rosmarin anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, mit dem Wildgewürz rundum bestreuen und Rosmarinzweige auf das Fleisch legen. Im Backofen für ca. 15 Minuten auf das Backrost legen. Herausnehmen und abgedeckt nochmals ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Wildbeerensauce:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und im Bratansatz andünsten, mit Balsamico und Rotwein ablöschen, mit Gelee, Tomatenflocken, Honig und Zimt abschmecken und evtl. mit Speisestärke binden. Durch ein Sieb geben und die Brombeeren und Himbeeren kurz in der Sauce erhitzen.

Für das Brokkolipüree:

Brokkoli in Röschen schneiden, Zwiebel abziehen und vierteln. Brokkoli und Zwiebel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Natron dazugeben und alles ca. 10 Minuten kochen. Wasser abgießen, Frischkäse und Butter unterheben, zu einem Püree verarbeiten und mit Klee, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Für den Spargel:

Die holzigen Enden des Spargels entfernen und Spargel halbieren. Die Spitzen in wenig Butter in einer beschichteten Pfanne einige Minuten bissfest garen und wenig salzen. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

Für die Brösel:

Pankobrösel in wenig Butter und gezupften Fichtenspitzen goldbraun rösten.

Ute Steininger am 04. Juli 2024

Waffel, Wildschwein-Patty, Rotkohl-Salat, Joghurt-Soße

Für zwei Personen

Für die herzhafte Waffel:

1 Ei	40 g zimmerwarme Butter	40 ml süße Sahne
1 geh. TL gereb. Thymian	50 g Mehl	Muskatnuss, Öl, Salz

Für die Wildschwein-Pattys:

250 g Hackf vom Wildschwein	1 rote Zwiebel	40 g Schüttelbrot
1 Ei	1 EL Doppelrahmfrischkäse	Butterschmalz
2 TL gemahl. Majoran	1 TL getrock. Thymian	1 TL Koriandersamen
1 TL Piment	1 TL Wacholderbeeren	1 TL gerebelter Thymian
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

100 g Rotkohl	1 EL eingek. Preiselbeeren	2 EL Walnussessig
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander	1 TL Senfkörner
1 TL Öl	Salz	Pfeffer

Für die Joghurtsauce:

150 g griech. Rahmjoghurt	1 Zitrone, Saft	Salz, Pfeffer
---------------------------	-----------------	---------------

Fertigstellung:

8 Blätter Lollo bianco	2 EL Walnüsse	2 Zweige Thymian
------------------------	---------------	------------------

Für die herzhafte Waffel:

Das Ei trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Butter cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl, Thymian, Sahne, Salz und etwas Muskat dazugeben und verrühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.

Ein Belgisches Waffeleisen auf mittlerer Stufe erhitzen, mit etwas Öl fetten und zwei Waffeln aus dem Teig ausbacken. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

Für die Wildschwein-Pattys:

Schüttelbrot mahlen. Koriandersamen mit Piment, Wacholder, Majoran und Thymian in einem Mörser zu einem Wildgewürz verarbeiten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Wildgewürz in wenig Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mischung mit Hackfleisch, Schüttelbrotbrösel, Doppelrahmfrischkäse, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. In einer Pfanne in Butterschmalz daraus zwei längliche Patties braten.

Für den Rotkohl:

Rotkohl fein hobeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Piment, Koriander und Senfkörner darin duftend erhitzen. Rotkohl dazugeben, kurz anschwitzen, mit Walnussessig ablöschen und Preiselbeeren dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Joghurtsauce:

Zitrone halbieren, auspressen und 2 TL Saft mit Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung:

Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Waffel auf Teller geben. Zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Wildschwein-Patty darauf schichten, dann nochmals zwei Salatblätter mit Joghurtsauce bestreichen, Rotkohlsalat obenauf, Thymianzweig als Deko verwenden.

Kleines Schälchen mit Joghurtsauce dazustellen, geröstete Walnusskerne locker verteilen.

Ute Steininger am 01. Juli 2024

Tagliatelle mit Reh-Bolognese

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier, M 200 g Weizenmehl, 405 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Reh-Bolognese:

300 g Rehhackfleisch	100 g geräuch. Speck	1 große Tomate
1 große Karotte	1 Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Stangensellerie
1 rote Chili	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	300 g passierte Tomaten	250 ml Wildfond
250 ml weißer Portwein	250 ml trockener Rotwein	heller Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL geräuch. Paprikapulver
1 EL gerebelter Oregano	1 EL gerebelter Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

30 g Parmesan 1 Zweig Basilikum

Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Eiern und Salz in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Er sollte eine leicht bröselige Konsistenz haben.

In Frischhaltefolie einschlagen und wenn möglich 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und Bahnen mit einer Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden. In kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Reh-Bolognese:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden. Fäden vom Sellerie ziehen und in Stückchen schneiden. Alles in einer Pfanne mit Öl andünsten. Rehhackfleisch dazugeben und anbraten. Paprika und Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Beides zusammen mit gewürfelten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Tomatenmark tomatisieren und mit Portwein ablöschen. Rotwein und Fond angießen und kurz aufkochen lassen. Liebstöckel und Petersilie fein hacken und dazugeben.

Mit Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf mit Balsamico würzen. Bolognese für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die gekochten Nudeln mit in die Bolognese geben und durchschwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und Basilikum grob hacken. Beides über das Gericht geben.

Matthias Kramer am 17. Juni 2024

Damwild-Rücken, Beurre rouge, Kartoffelstroh, Spargel

Für zwei Personen

Für die Beurre rouge:

2 Schalotten	1 TL Butte	150 g eiskalte Butter
50 ml roter Portwein	200 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Damwild:

400 g Damwildrücken	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ reife Mango	200 g Mungobohnensprossen	2 EL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel und die Tomaten:

10 Stangen grüner Spargel	10 Kirschtomaten	Öl, Salz
---------------------------	------------------	----------

Für das Kartoffelstroh:

2 große festk. Kartoffeln	Öl	Salz, Pfeffer
---------------------------	----	---------------

Für die Garnitur:

60 g Granatapfelkerne	2 Zweige Koriander	
-----------------------	--------------------	--

Für die Beurre rouge:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten abziehen, klein würfeln, in einen Topf mit Butter und Zucker glasig andünsten und karamellisieren.

Portwein und Rotwein dazu gießen und auf 4 EL reduzieren. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter in Würfel schneiden und mit dem Schneebesen unterrühren. Thymian und Rosmarin zupfen und klein schneiden. Beurre rouge mit Salz, Pfeffer und je einem TL Rosmarin und Thymian abschmecken.

Für das Damwild:

Das Wild von Sehnen und Silberhäutchen befreien, abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten je 1-2 Minuten scharf anbraten. Danach im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von circa 68 Grad garen lassen.

Für den Salat:

Sprossen waschen und abtropfen lassen. Mango schälen, vom Kern befreien und in feine Streifen schneiden. Sprossen und Mangostreifen in einer Schüssel mit Sesamöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel und die Tomaten:

Spargel von Ende befreien und Spargel in einer Pfanne mit Öl ca. 8 Minuten bissfest braten. Nach der Hälfte der Zeit die Tomaten zufügen, braun werden lassen und mit Salz abschmecken.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffel schälen und in lange Streifen hobeln. Streifen in eine Schüssel mit Wasser geben. Etwas ruhen lassen. Danach abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Leicht salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Öl locker kross anbraten.

Für die Garnitur:

Koriander zupfen. Gericht mit Koriander und Granatapfelkernen garnieren.

Stephanie Stickelmann am 03. Juni 2024

Rehbock, Rotwein-Reduktion, Spargel-Kartoffel-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g parierter Rehrücken	1 Knoblauchzehe	Butter
6 Zweige Rosmarin	6 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Pimentkorn	1 Nelke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g kalte Butter
2 EL Tomatenmark	150 ml halbtrockenen Rotwein	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

200 g Morcheln	9 Stangen grüner Spargel	5 Stangen weißer Spargel
2 festk. Kartoffeln	1 Schalotte	100 g Butter
200 ml Weißwein	50 ml Gemüsesfond	4 cl Cognac
1 Bund Kerbel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Zwei Backöfen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. auslösen und von Haut und Sehnen befreien. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einem Mörser anstoßen. Knoblauch andrücken. Olivenöl in eine Pfanne geben und Knoblauch, zwei Zweige Rosmarin, zwei Zweige Thymian und ein Stück Butter darin erhitzen. Rehrücken ringsherum salzen und anbraten.

Gemörserte Gewürze und restliche Kräuter zusammen mit dem Fleisch in eine Auflaufform und 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Rehrücken bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen, dann aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann erst anschneiden.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in die Pfanne vom Rehrücken geben, Schalotten hinzugeben und anbraten. Tomatenmark dazugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ggf. mit restlichem Gemüse des Ragouts verfeinern.

Für das Ragout:

Zwei Töpfe mit Wasser aufstellen und salzen Morcheln, Spargel und Kartoffeln gründlich waschen. Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Enden vom grünen Spargel abschneiden und beide Sorten in Rauten schneiden. Die grünen Spargelköpfe halbieren und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Grünen und weißen Spargel sowie die Kartoffeln bis zur gewünschten Bissfestigkeit blanchieren. Grüne Spargelspitzen in einer Pfanne kurz anbraten.

Morcheln schneiden und mit Schalottenwürfel in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und langsam einreduzieren lassen. Spargel und Kartoffeln hinzugeben, Sahne angießen und mit Cognac ablöschen. Mit Gemüsesfond die Konsistenz des Ragouts bestimmen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel hacken und vor dem Servieren zum Ragout geben.

Florian Hollburg am 29. April 2024

Elch-Köttbullar, Wild-Soße, Gurken, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Älgeköttbullar:

300 g Elchhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 gelbe Zwiebel
150 ml Milch	1 TL Sojasauce	1 ½ Scheiben Weißbrot
Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren	100 g Zucker
------------------------	--------------

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	Salz	Pfeffer
---------------------------	------	---------

Für die braune Sauce:

15 g Butter	75 ml Sahne	150 ml brauner Wildfond
1 EL schwarzes Johannisbeergelee	3 Zweige Thymian	½ TL getrock. grüner Pfeffer
5 Wacholderbeeren	15 g Mehl	Salz, weißer Pfeffer

Für die gepickelte Gurke:

½ Salatgurke	1 EL Essigessenz	2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Älgeköttbullar:

Die Brotscheiben in einer Schüssel mit einem Stabmixer zerkleinern.

Milch dazu geben und ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Dann erkalten lassen und mit Brot-Milch-Gemisch, Schweine- und Elch-Hackfleisch zu einer Masse kneten. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen. Dann Bällchen formen und in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl bei mittlerer Temperatur von allen Seiten braten.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren und Zucker in einer Schüssel mischen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in siedendem Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die braune Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen und Mehl einrühren.

Zurück auf dem Herd stellen und mit gehacktem grünem Pfeffer, Wacholderbeeren und Thymian würzen. Fond angießen und dann Sahne einrühren. Bei niedriger Temperatur 15 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb abgießen und erneut in den Topf geben und warmhalten.

Für die gepickelte Gurke:

Gurke mit der Mandoline dünn hobeln. Mit Salz in einer Schüssel mischen. Essigessenz, 50 ml Wasser, Zucker, und Pfeffer in einem Topf kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Petersilie hacken und dazugeben und ziehen lassen. Gurke darin einlegen und 20 Minuten ziehen lassen bis zum Servieren.

Martina Åhman am 29. Januar 2024

Saltimbocca vom Reh, Marsala-Soße, Erbspüree

Für zwei Personen

Für das Saltimbocca:

4 dünne Scheiben Reh-Keule 4 Scheiben Parmaschinken 10 Salbeiblätter
3 EL Erdnussöl

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Zitrone, Saft 20 g Butter
250 ml Wildfond 90 ml Marsala 10 g Mehl

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbesen 125 ml Sahne ca. 50 ml Milch
1 EL Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Pommes soufflées:

1 große mehligk. Kartoffel 1 Ei Kartoffelstärke
Öl Meersalz

Für das Saltimbocca:

Das Fleisch einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf ca. 3 mm flachklopfen. Rehschnitzelchen mit Salbei und Schinken belegen und mit Spießchen befestigen.

Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Saltimbocca darin ca.

1 Minute je Seite braten, herausnehmen.

Für die Sauce:

Mehl-Butter aus Mehl und 10 g Butter herstellen. Schalotte abziehen, fein würfeln, in Butter anschwitzen und mit dem Marsala ablöschen. Etwas reduzieren. Wildfond angießen und auf die gewünschte Stärke einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren. Ein Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Mit Mehl-Butter binden.

Für das Erbsenpüree:

Butter in einem Topf zergehen lassen und die kurz unter heißem Wasser abgespülten Erbsen hineingeben und kurz im heißen Topf schwenken.

Mit der Sahne aufgießen, kurz aufköcheln lassen. Einige Erbsen für spätere Garnitur entnehmen und beiseitestellen. Anschließend mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls noch mit Milch verdünnen. Erbsenpüree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes soufflées:

Die gesäuberten und nicht geschälten Kartoffeln mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel so dünn wie möglich schneiden.

Kartoffelscheiben mit einem Gegenstück auf Küchenkrepp auslegen und mit einem Küchenpapier auch von oben abtrocknen.

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Dann die eine Hälfte mit Kartoffelstärke benetzen und mit einem Pinsel gut verteilen. Die andere Hälfte mit Eiweiß einpinseln. Kartoffelscheiben nun aufeinandersetzen, dabei kommt auf die mit Stärke eingestaubte Kartoffelscheibe die mit Eiweiß eingepinselte Gegenscheibe. Mit einem Ausstecher kreisrunde Platten ausstechen.

Dann einen Topf mit Frittierfett auf ca. 170 Grad erhitzen und die Pommes soufflées portionsweise frittieren; dabei nach Möglichkeit kontinuierlich mit Fett übergießen, damit sie schön gleichmäßig goldbraun werden. Im Ofen bei 70 Grad warmhalten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen.

Thomas Golüke am 15. Januar 2024

Index

Bohnen, 14, 28
Brokkoli, 25

Erbsen, 31

Gulasch, 17
Gurke, 30

Hase, 2, 4, 6
Hirsch-Rücken, 25

Kürbis, 8, 10
Knödel, 16, 17

Lauch, 21

Möhren, 10, 12, 15, 21, 27
Maronen, 11

Nudeln, 12, 24, 27

Pak-Choi, 24
Paprika, 8
Pastinaken, 2, 4, 6
Pilze, 2, 4, 12, 13, 16, 17, 21–23, 29

Reh, 15, 27, 31
Reh-Bock, 29
Reh-Filet, 16, 23
Reh-Geschnetzeltes, 16
Reh-Medaillon, 12
Reh-Rücken, 8, 10, 13, 17, 19, 22, 24
Rosenkohl, 1
Rote-Bete, 22, 23
Rotkraut, 2, 4, 6, 13, 16, 26
Rucola, 15

Schoten, 17
Sellerie, 12, 15, 21, 27
Spargel, 25, 28, 29
Spitzkohl, 11, 12

Wachteln, 13, 18, 23
Wildschwein, 1, 6, 14, 21, 26
Wildschwein-Rücken, 14