

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wild

2008-2011

96 Rezepte

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

Inhalt

Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel	1
Bison-Steak mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse	1
Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus	2
Damwild-Rücken, Grieß-Knödel, Zwiebelkraut, Steinpilzen	3
Geschmorte Kaninchen mit Artischocken und Champignons	4
Geschmorte Kaninchen-Keule mit Sommer-Beeren	5
Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen	6
Glasierte Wachteln mit Couscous auf Cranberry-Spitzkohl	7
Hirsch-Gulasch	7
Hirsch-Kalb mit sautiertem Radicchio, Amarettini, Knödel	8
Hirsch-Kalb-Koteletts	9
Hirsch-Nüsschen und Rote-Bete-Kraut, Meerrettich-Schmand	9
Hirsch-Pfeffer mit Pilz-Semmel-Soufflé, Karotten-Gemüse	10
Hirsch-Rücken mit Knollen-Sellerie und Pfeffer-Soße	11
Hirsch-Rücken mit Nuss-Kruste	12
Hirsch-Rücken mit Pinien-Walnuss-Kruste und Rote-Bete	13
Hirsch-Rücken unter Steinpilz-Kruste auf Wirsing	14
Hirsch-Rücken-Filet, Brot-Mantel, Kürbis-Gemüse, Spätzle	15
Hirsch-Rücken-Steaks mit Bohnen-Püree und Radicchio	16
Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl	17
In Thymian-Butter gebratener Kaninchen-Rücken mit Kürbis	18
Italienisches Kaninchen-Ragout	19
Kaninchen aus dem Ofen	19
Kaninchen mit Erdnüssen	20
Kaninchen-Filet an Wacholder-Rahm-Steinpilz-Knöpfli	21
Kaninchen-Rücken auf Zitronen-Confit	22

Kaninchen-Rücken mit Parma-Schinken und Tomate gefüllt	23
Kaninchen-Rücken-Filets mit Pfifferlingen	24
Kaninchen-Roulade	25
Kaninchen-Schnecken mit Zimt-Marinade auf Sellerie-Püree	26
Leas überirdisches Wildschwein-Filet mit lokalen Zutaten	27
Leichte asiatische Kaninchen-Pfanne	28
Linsen-Gemüse mit Wildschwein-Rücken	28
Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette	29
Pizza Orlando di Lasso mit Kaninchen-Rücken	30
Pochierter Reh-Rücken mit Kürbis-Pfannkuchen	31
Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl	32
Reh-Filet Wellington	33
Reh-Geschnetzelttes mit Brombeeren	34
Reh-Gröstl mit Eiszapfen	35
Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli	37
Reh-Medaillons im Nuss-Mantel, Preiselbeer-Creme	38
Reh-Medaillons mit Ingwer-Schokoladen-Soße	39
Reh-Medaillons mit Preiselbeer-Knödeln	40
Reh-Medaillons mit Walnuss-Soße und Rosenkohl	41
Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat	41
Reh-Rücken Baden-Baden	42
Reh-Rücken im Crêpes-Mantel mit Pilzen und Wirsing	43
Reh-Rücken im Gewürz-Sud mit Apfel-Püree und Rotkraut	44
Reh-Rücken mit grünem Bergpfeffer und Kräutern gebraten	45
Reh-Rücken mit Karotten und Brot-Pfifferling-Gröstl	46
Reh-Rücken mit orientalischen Gewürzen	47
Reh-Rücken mit Pfifferlingen, Wachholderbeer-Soße	48
Reh-Rücken mit Pflaumen-Soße und Kürbis-Grieß-Strudel	49
Reh-Rücken mit Rahm-Wirsing und Pommes-macaire	50
Reh-Rücken mit Spätzle und lauwarmem Pilz-Tatar	51
Reh-Rücken mit Szechuan-Pfeffer pochiert	52
Reh-Rücken mit Wachholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree	53

Reh-Rücken mit Zimt und Pastinaken-Gemüse	54
Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot	55
Reh-Rücken-Medaillons mit Morchel-Rahm, Crêpes	56
Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree	57
Reh-Ragout nach O. Koch	58
Reh-Schnitzel in Wacholder-Rahm-Soße mit Sellerie-Püree	59
Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln	60
Reh-Strudel auf Aprikosen-Rahm-Wirsing	61
Rosa gegarter Hirsch-Kalb-Rücken mit Spitzkohl	62
Rosa Reh-Rücken mit Maronen-Pfannkuchen und Birnen	64
Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes	65
Salat von der Wachtel mit Pfifferlingen und Pinien-Kerne	66
Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn	67
Sauerbraten vom Wildschwein	68
Sauerbraten von der Reh-Schulter mit Hefe-Knödel	69
Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons	70
Schnelle Kaninchen-Pfanne	71
Straußen-Saté mit Kräuterseitlingen al-Cartoccio	71
Wachtel in Coppa mit Maronen und Meersalz-Kartoffeln	72
Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirsch-Tomaten-Kompott	73
Wachteln mit Granatapfel-Soße	74
Wachteln mit Honig gebraten und Zimt-Couscous	74
Wachteln mit Pinienkern-Polenta und Rotwein-Butter	75
Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln	76
Wild-Gulasch	76
Wildhasen-Geschnetzeltes mit Schupf-Nudeln	77
Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus	78
Wildschwein in Brombeer-Soße	79
Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi	80
Wildschwein-Medaillons mit Nuss-Kruste und Birne	80
Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli	81
Wildschwein-Rücken, Sellerie-Creme, Essig-Pilze	82

Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree	83
Wildschwein-Roulade mit Speck-Knödeln	84
Wildschwein-Schnitzel mit Lebkuchen-Panade	85
Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen	86
Winter-Salat mit Kaninchen-Rücken-Filets, Pfifferlingen	87
Wirsing-Reh-Geschnetzertes mit Preiselbeer-Küchle	88

Index	89
--------------	-----------

Baeckeoffe mit Taube, Morcheln und Spargel

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl	200 g Butter	50 g Zucker
50 g Salz	1 Ei	

Baeckeoffe:

12 Drillingskartoffeln, klein	200 g Bohnen, dick, grün	8 Karotten, jung, dünn
4 Stangen Frühlingsslauch	4 Stangen Spargel, grün	4 Stangen Spargel, weiß
8 Bresse-Taubenbrüste, groß	100 ml Geflügelfond	4 Schalotten
200 g Spitzmorcheln	50 ml Sherry, trocken	100 ml Taubenjus
5 g Quatre Épices	1 Ei	Muskatnuss
Zucker	Butter	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Teig:

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb einen Mürbteig (zum verschließen der Form) in der Küchenmaschine herstellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Baeckeoffe:

Die Kartoffeln tournieren. Die Bohnen, die Karotten, den Frühlingsslauch und beide Spargelsorten putzen und zurechtschneiden. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Kaltstellen und den Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen. Darin das geputzte Gemüse kurz blanchieren und die Kartoffeln bissfest kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, waschen und in etwas gebräunter Butter mit den Schalottenwürfelchen anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Mit Quatre Épices, Muskatnuss und Zucker würzen. Anschließend alles zusammen in einen Römertopf geben. Die Taubenbrüste obendrauf legen und mit Taubenjus angießen. Den Deckel mit dem Mürbteig verschließen, mit Eistreiche einpinseln und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten garen. Aus dem Topf servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2011

Bison-Steak mit Kartoffel-Kürbis-Gemüse

Für 2 Portionen

300 g Bisonsteak	2 lilafarbene Kartoffeln	200 g Muskatkürbis
50 g Parmesan	1 Zwiebel	1 Fenchel
Olivenöl	Balsamico	Butter
Salz	Pfeffer	Chili

Das Bisonsteak waschen, trocken tupfen, in zwei Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Olivenöl einreiben. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das Steak darin von beiden Seiten braten. Die lilafarbenen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Schale des Kürbis entfernen und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffel- und Kürbisscheiben hineingeben. Eine Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Das Ganze mit etwas Chili würzen und anschließend mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Abschließend etwas Butter in die Pfanne geben und zergehen lassen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Das Kartoffel-Kürbis-Gemüse daneben anrichten und etwas Parmesan fein über das Gericht reiben.

Steffen Henssler am 14. 10. 2011

Crepinette von Taube und Wachtel mit Trüffeljus

Für 4 Personen

2 Étouffée-Tauben, ganz	2 Wachteln, ganz	200 ml Sahne
1 kg Schweinenetz	30 g Trüffel, schwarz	300 g Petersilienwurzeln
2 Schalotten	1 Bund Blattpetersilie	200 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	50 g Crème-fraîche	2 Kartoffeln, groß, mehlig
4 Scheiben Toastbrot	100 ml Sonnenblumenöl	20 g Butter
4 Zehen Knoblauch	100 g Blutwurst	0,5 Bund Majoran
2 g Molé-Gewürzmischung	1 EL Honig	100 ml Portwein, rot
300 g Blutwurst	2 Schalotten, länglich	Kerbel
Pfeffer	Muskatnuss	Olivenöl
Butter	Zucker	Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Wachteln und Tauben auslösen und die Haut entfernen. Aus den Taubenkeulen den Unterschenkel entfernen. Aus den Wachtelkeulen (ohne Knochen) mit Sahne in einem Mixer eine Farce herstellen. Die Taubenkeulen, -brüste und Wachtelbrüste leicht plattieren, würzen und mit Farce einstreichen. Mit gehobeltem Trüffel belegen, zusammenklappen, in ausgedrücktem Schweinenetz einpacken, anbraten und im vorgeheizten Backofen rosa garen. Die Karkassen anbraten und zusammen mit Portwein zu einer Jus kochen. Mit gewürfeltem Trüffel zur Trüffeljus fertig kochen. Die Petersilienwurzeln und Schalotten schälen und mit Geflügelfond im Schnellkochtopf weich kochen, passieren und (ohne Fond) mit Sahne, Crème-fraîche und Blattpetersilie zu einem Püree verarbeiten. Die Kartoffeln dünn hobeln und in Mini-Streifen schneiden. In der Friteuse goldgelb backen und entfetten. Das Toastbrot in rechteckige Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldgelb braten. Ebenfalls entfetten. Für den Belag die Blutwurst mit Schalottenwürfeln schmelzen lassen. Taubenleber und -herzen kurz anbraten, kleinschneiden und alles zusammen vermengen. Mit Majoran, Honig und Molé abschmecken und auf den Crôuton streichen. Petersilienpüree abnocken und mit den Kartoffelstäbchen ausdekorieren. Die Crepinette auftranchieren, mit Crôuton anrichten und mit Trüffeljus nappieren. Mit Kerbel ausgarnieren.

Mario Kotaska am 04. November 2011

Damwild-Rücken, Grieß-Knödel, Zwiebelkraut, Steinpilzen

Für 4 Personen

Damwild:

4 Damwild-Medaillons, á 120 g 1 Zweig Rosmarin 5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Grießknödel:

0,5 Zitrone, unbehandelt 250 g Milch 60 g Butter
70 g Grieß 1 Ei Salz

Zwiebelkraut:

3 Zwiebeln, weiß, mittelgroß 150 ml Sahne, flüssig Cayennepfeffer
Kapernsaft, Zucker Butter, Salz, Öl

Steinpilze:

150 g Steinpilze 2 Schalotten 1 EL Petersilie
1 Zitrone Kalbsfond Salz, Pfeffer, Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Damwild:

Damwild mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundherum scharf aber kurz anbraten. Die Medaillons im vorgeheizten Backofen für circa sieben bis acht Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und circa vier bis fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend mit etwas Butter, dem Rosmarinzweig und den zerdrückten Wacholderbeeren in der Pfanne nochmals von allen Seiten kurz braten.

Grießknödel:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und die Masse bei milder Hitze „abbrennen“. In eine Schüssel umfüllen und ruhen lassen. Nacheinander das Ei und etwas Zitronenschale unterrühren. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank circa eine Stunde ruhen lassen. Danach die Masse zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Butter bestrichenen Teller legen. Mit dem Daumen eine Mulde drücken und anschließend in einem Dämpfer circa acht bis zehn Minuten garen.

Zwiebelkraut:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In etwas Butter farblos glasig anschwitzen. Mit der Sahne auffüllen und circa fünf Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Kapernsaft, Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Steinpilze:

Die Steinpilze putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter leicht anbraten. Die Schalotten und Petersilie ganz fein schneiden und dazu geben. Mit etwas Kalbsfond, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Damwild in der Mitte durchschneiden und auf das auf Tellern verteilte Zwiebelkraut legen. Mit Steinpilzen und Grießknödeln servieren.

Tipp:

In die Grießknödelmulde kalt gerührte Preiselbeeren füllen. Passt hervorragend dazu.

Ali Güngörmüs am 14. Oktober 2011

Geschmorte Kaninchen mit Artischocken und Champignons

Für 4 Personen

2 Kaninchenschultern	2 Kaninchenkeulen	Salz, Pfeffer
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Stange Staudensellerie
1/8 l Olivenöl	40 g Butter	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 TL Tomatenmark	1/4 l Weißwein
500 ml Geflügelfond	8 kleine Artischocken mit Stiel	10 Kirschtomaten
1 Champignons	1 Bund Basilikum	

Für die Cremolata:

1 Bund Blattpetersilie	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone (unbehandelt)
Olivenöl		

Die Keulen vom unteren Knochen befreien und die Schultern vom Gelenkknochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und grob schneiden. Staudensellerie putzen und in grobe Stücke schneiden. Etwas Olivenöl und 2 EL Butter in einem großen Schmortopf erhitzen und die Kaninchenteile bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten. Ein Zweig Rosmarin und Thymian, sowie Knoblauchzehen, Schalotten und in Staudensellerie zugeben und kurz mit anbraten. Etwas Tomatenmark hinzugeben und mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Topf bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen, dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Die Artischocken von den Blättern befreien, die Kirschtomaten kurz überbrühen und häuten und die Champignons waschen und halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken und die Champignons mit einem Zweig Rosmarin anbraten und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Basilikum fein schneiden. Die Kirschtomaten und Basilikum zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuerst die Kaninchenschultern und später die Keulen heraus nehmen und im Ofen warm stellen. Den Kaninchenfond, passieren um die Hälfte einreduzieren, abschmecken und mit 2 EL Butter binden. Für die Cremolata, die Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Schale der Zitrone in feine Würfel schneiden. Alles mit Olivenöl vermengen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse und dem Fond anrichten und etwa einen halben Kaffeelöffel Cremolata über das Kaninchen gießen.

Karlheinz Hauser Montag, 06. April 2009

Geschmorte Kaninchen-Keule mit Sommer-Beeren

Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	100 g rote Johannisbeeren	100 g schwarze Johannisbeeren
100 g Himbeeren	100 g Stachelbeeren	2 Scheiben Toastbrot
1 Schalotte	2 EL Butter	Salz, Zucker
1-2 TL scharfer Senf	1 Ei	4 Zweige Thymian
2 TL grüne Pfefferkörner	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	250 ml Hühnerbrühe	1 Stange Lauch
Küchengarn		

Bei den Kaninchenkeulen den oberen Keulenknochen so herausnehmen, dass das Fleisch möglichst unverletzt bleibt. Beeren putzen. Toastbrot fein reiben oder cuttern. Schalotte schälen und fein schneiden, in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Ca. 30 g Beeren und geriebenes Toastbrot zugeben, mit Salz, Zucker und Senf abschmecken. Das Ei verquirlen und soviel davon unter die Masse mischen bis diese schön feucht und klebrig ist, einige Thymianblätter und grüne Pfefferkörner zugeben. Den Hohlraum in der Keule, der durch das Auslösen des Knochens entstanden ist, ebenfalls würzen mit Senf bestreichen und mit der Beeren-Toastbrot-Masse füllen, mit Küchengarn zubinden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Keulen in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Zwiebelringe, angeprügelte Knoblauchzehe und Thymian zugeben und mitbraten. Dann mit Hühnerbrühe ablöschen und ca. 20 Minuten zugedeckt weich schmoren. Immer mal wieder die Keulen wenden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter weich dünsten, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Keulen herausnehmen und im Backofen (bei ca. 50 Grad) warm stellen. Von den restlichen Beeren einige für die Dekoration zur Seite legen. Den Rest zum Schmorfond geben, kurz köcheln lassen damit die Beeren weich werden, ohne pürieren durch ein Sieb drücken, mit Salz und Zucker abschmecken. 1 TL kalte Butter unter die Soße montieren. In die fertige Soße die restlichen Beeren und einige grüne Pfefferkörner geben. Die Kaninchenkeulen aufschneiden, mit Thymianblätter bestreuen und mit Lauch und Soße servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. Juni 2009

Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen

Für 4 Personen

Geschmortes Kaninchen:

0,5 Zitrone	1 Kaninchen, ca. 1,6 kg	4 – 6 EL Dijon-Senf
4 Schalotten	250 g Champignons, braun	0,1 l Weißwein, trocken
0,5 l Geflügelbrühe	200 g Crème-fraîche	4 Zweige Thymian
8 Backpflaumen, ohne Stein	2 EL Senf, grob	Öl
Butter	Pfeffer, schwarz	Salz

Bandnudeln:

500 g Bandnudeln, breit	150 – 200 g Butter	200 g Brotbrösel
Salz		

Salat:

0,5 Zitrone	1 Kopf Escarolsalat	200 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Geschmortes Kaninchen:

Das Kaninchen in achte Teile zerlegen. Salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. In Butter und Öl im Schnellkochtopf anbraten. Die Schalotten und Champignons zufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe zugeben und Crème-fraîche einrühren. Thymian und Backpflaumen zufügen, aufkochen lassen, den Schnellkochtopf verschließen und das Kaninchen 14 bis 20 Minuten garen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den groben Senf in die Soße einmixen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Bandnudeln:

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Brösel in der Butter bräunen und über die Nudeln geben.

Salat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Escarolsalat waschen und putzen, mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anmachen.

Tipp:

Wer sicher gehen will, dass die Backpflaumen nicht zu weich werden, kann sie auch separat in Brühe aufkochen und später zur Soße geben.

Kolja Kleeberg am 22. Januar 2010

Glasierte Wachteln mit Couscous auf Cranberry-Spitzkohl

Für 4 Personen

4 Wachteln	1 Spitzkohl	150 g Couscous
30 g Pinienkerne	2 Schalotten	1-2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Petersilie, glatt
350 ml Geflügelfond	3 EL Senf, fruchtig	50 ml Olivenöl
50 g Cranberries	50 g Akazienhonig	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Wachteln waschen, trocken tupfen, das Rückgrat mit einer Schere herausschneiden und die Wachteln platt drücken. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen und sechs Knoblauchzehen darin anbraten. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Haut der Wachteln mit dem fruchtigen Senf einstreichen, im Backofen etwa 20 Minuten knusprig backen und anschließend die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous mit dem heißen Geflügelfond begießen und den Couscous fünf Minuten ausquellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern. Den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Anschließend zum Spitzkohl zugeben und darin anschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Couscous zum Spitzkohl geben und kurz erwärmen. Die Petersilienblätter abzupfen, einen Zweig übrig lassen und den Rest klein hacken. Honig und Cranberries in einem Topf erwärmen, Pinienkerne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie zugeben. Den Spitzkohl und den Couscous auf Tellern anrichten, die Wachteln halbieren und darauf setzen. Mit dem Cranberry- Honig beträufeln und mit den übrigen Blättern Petersilie garniert servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2010

Hirsch-Gulasch

Für 4-6 Personen

8 Wacholderbeeren	1 Sternanis	6 Lorbeerblätter
6 Stiele Thymian	12 Schalotten	1 kg Hirschnacken
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 EL Tomatenmark	1 TL Zucker	500 ml Fleischbrühe
500 ml Rotwein	2-3 EL Wildpreiselbeeren	

Wacholderbeeren mithilfe eines Topfbodens andrücken, mit Sternanis, Lorbeerblättern und Thymian in einen Teebeutel geben und mit Küchengarnt zubinden. Schalotten schälen. Das Fleisch trockentupfen und in ca. 6 cm große Stücke schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch in 2 Portionen rundherum 4 Minuten anbraten. Fleisch salzen, pfeffern und herausnehmen. Restliches Olivenöl zugeben und die Schalotten 2 Minuten im Bratensatz anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz mitbraten. Gewürzbeutel, Brühe und Rotwein zugeben und aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 11-2 Stunden schmoren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gulasch mit Preiselbeeren servieren.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009

Hirsch-Kalb mit sautiertem Radicchio, Amarettini, Knödel

Für 2 Personen

2 Hirschkalbshüften, a 150 g	1 Orange	1 Limette
1 Radicchio-Kopf	1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss
1 TL Fenchelsamen	1 TL Kardamom	1 TL Koriandersaat
1 Msp. Harissa	100 g Butter	1 Ei
50 g Mandelgrieß	150 g Semmeln	100 g Amarettini
100 ml Milch	Butterschmalz	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Gewürze Koriander, Fenchel und Kardamom in einer heißen Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Die Schale der halben Orange abreiben. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und zusammen mit dem Orangenabrieb und dem Harissa zu den anderen Gewürzen geben und alles vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Gewürzmischung marinieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch anbraten. Danach das Fleisch im Ofen bei 60 Grad ruhen lassen. Den Radicchio vom Strunk befreien, klein zupfen und etwa zehn Minuten in warmem Wasser einlegen. Anschließend den Radicchio abtropfen lassen. Die getrockneten Semmeln und die Hälfte der Amarettini grob zerkleinern. Die Milch aufkochen und noch heiß in die Semmeln gießen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und aus dem Ei ein leicht gestocktes Rührei herstellen. Dieses in die Semmelmasse geben, alles gut durchmengen, kleine Knödel formen und in köchelndem Salzwasser garziehen lassen. Abschließend die Knödel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die andere Hälfte der Butter in einer Pfanne bräunen und den Mandelgrieß darin rösten. Die Knödel durch die Mandelschmelze schwenken. Dem Fleisch in heißem Butterschmalz nochmals Hitze geben. Die Hälfte der Butter in einem flachen Topf braun werden lassen und den Radicchio darin kurz sautieren. Die Limette auspressen und mit dem Saft, sowie Salz und Pfeffer, den Radicchio abschmecken. Die andere Hälfte der Amarettini klein hacken und kurz untermischen. Dann den Radicchio mit dem Fleisch und den Knödeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010

Hirsch-Kalb-Koteletts

Für 2 Personen

4 El geröstete Pinienkerne	1 Scheibe Weißbrot (ca. 30 g)	Salz
1 El Thymianblätter	3 El weiche Butter	4 Hirschkalbskoteletts (a 130 g)
4 El Öl	4 Zweige Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Wacholderbeeren		

Pinienkerne, Brot, 1 Prise Salz und Thymianblätter im Blitzhacker fein hacken. 1 El Butter untermischen. Hirschkalbskoteletts waagrecht so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Mit der Pinienkernmischung füllen und evtl. mit Zahnstochern verschließen. Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten. Auf ein Gitter geben und dieses auf ein Blech setzen. 1 El Butter auf dem Fleisch verteilen. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). 1 El Butter in einer Pfanne aufschäumen. Koteletts, Rosmarin, Thymianstiele und Wacholderbeeren zugeben. Koteletts auf jeder Seite 1 Minute nachbraten. Mit Risotto und Granatapfel-Vinaigrette servieren.

Tim Mälzer am 27. 11. 2010

Hirsch-Nüsschen und Rote-Bete-Kraut, Meerrettich-Schmand

Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete	Meersalz	1 Hirschnuss, ca. 700 g
2 EL Sonnenblumenöl	1 TL tasmanischer Pfeffer	1 TL Honig
200 ml roter Portwein	6 Walnusskernhälften, gehackt, geröstet	6 Schalotten
3 Boskoopäpfel	2 EL Entenschmalz	2 EL Apfelessig
1 TL Walnussöl	Pfeffer	1 Stück frischer Meerrettich
60 g Schmand		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Rote-Bete bürsten, mit dem Meersalz bestreuen, einzeln in Alufolie einpacken und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Rote-Bete aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) herunter schalten. Das Fleisch parieren und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Gitter setzen. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit Honig vermischen. Damit das Fleischstück bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen (das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 50 Grad haben. Anschließend herausnehmen und in Alufolie eingepackt kurz ruhen lassen. Den Portwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gegarte Rote-Bete schälen und grob reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Entenschmalz die Schalotten anschwitzen. Apfelwürfel dazugeben, kurz mit anbraten und Rote-Bete dazugeben. Mit dem eingekochten Portwein mischen, mit Meersalz, Apfelessig, Walnussöl und Pfeffer abschmecken. Etwas Meerrettich frisch reiben und mit Schmand vermischen. Das Rote-Bete Kraut mit Hilfe eines Ringes auf dem Teller anrichten. Die Walnüsse darüber streuen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und daneben legen. Mit grobem Meersalz würzen und eine Nocke Meerrettichschmand daneben setzen.

Michael Kempf Mittwoch, 25. November 2009

Hirsch-Pfeffer mit Pilz-Semmel-Soufflé, Karotten-Gemüse

Für 2 Personen

2 große Karotten	Salz	2 Brötchen vom Vortag
100 ml Milch	1 Schalotte	80 g Champignons
4 EL Butter	20 g gerauchter Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
1 Ei	1-2 Scheiben geräucherter Speck	Pfeffer
400 g Hirschkeule	1 kleine Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	150 ml kräftiger Rotwein	200 ml Wildfond
1 TL scharfer Senf	80 g frische Blutwurst	50 g Perlzwiebeln aus Glas

Karotten schälen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest blanchieren, anschließend mit einem Kugelausstecher die Karotten zu Kugeln ausstechen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und einweichen. Schalotte schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotte und Champignons anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Einge-weichtes Brot mit den Speckwürfeln, Pilzen, die Hälfte der gehackten Petersilie und dem Eigelb mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 10 Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Brötchenmasse heben. Souffléformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausbuttern und den Boden der Formen mit hauchdünn geschnittener Speckscheibe auslegen (damit sich die Soufflés besser stürzen lassen), darauf die Knödelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Vom Fleisch die Sehnen und Keulen entfernen und anschließend in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen , fein schneiden und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und gut anbraten. Dann mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond und Senf zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, die Sauce nochmals weiterkochen und das Fleisch zur Seite stellen. Die Blutwurst in Stücke schneiden, zu Sauce geben und gut untermixen, dass eine cremige dunkle Sauce entsteht, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Karottenkugeln mit Perlzwiebeln anschwitzen, restliche gehackte Petersilie untermischen und abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben, erwärmen und anrichten. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, auf die Teller stürzen und das Gemüse mit anrichten.

Otto Koch 09. November 2011

Hirsch-Rücken mit Knollen-Sellerie und Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

2 Knollen Sellerie mit Blattgrün	1 kg Meersalz	6 Eiweiß
600 g Hirschrücken	2 EL Olivenöl	400 ml Wildfond
200 ml Portwein	1/2 EL tasman. Pfeffer	1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer	1 EL Pistazien	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL Traubensenf, fein		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Sellerieknollen gut bürsten, abwaschen, das Blattgrün abschneiden und beiseite legen. Meersalz mit dem Eiweiß mischen, Knollensellerie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Meersalz umhüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden backen. Hirschrücken von Sehnen und Fettdeckel entfernen. Die Hirschabschnitte fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit dem Wildfond und Portwein ablöschen und langsam um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Fond und dem Portwein ablöschen, langsam einkochen und entfetten. Den tasmanischen Pfeffer fein mahlen und zur eingekochten Sauce geben. Anschließend die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren, die Sauce damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sellerieknollen gegart sind, den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze herunterschalten. Den Hirschrücken in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten gut anbraten und auf einem Gitter im 120 Grad heißen Ofen ca. 6 Minuten von jeder Seite garen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Sellerieblattgrün ebenfalls fein schneiden. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. In 4 Portionen aufteilen, mit dem Traubensenf bestreichen und die Pistazien draufstreuen. Die fertige Knollensellerie aus dem Meersalz nehmen, das Salz abbürsten und in Spalten schneiden. Die Spalten mit 2 EL Olivenöl, dem Sellerieblattgrün und dem Schnittlauch marinieren und auf die vorgewärmten Teller anrichten. Hirschrücken anlegen und die Sauce angießen.

Michael Kempf Freitag, 23. September 2011

Hirsch-Rücken mit Nuss-Kruste

Für 4 Personen

Für die Nusskruste:

50 g Haselnüsse	30 g Walnüsse	150 g weiche Butter
2 Eigelb	50 g geriebenes Weißbrot	1 EL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer		

Für den Hirschrücken:

800 g Hirschrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
100 ml Wildfond		

Für das Schwarzwurzelgemüse:

1 Zitrone	8 Schwarzwurzeln	Salz
2 EL Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 EL Kerbel, gehackt	

Die Nüsse im Ofen etwas rösten und anschließend grob hacken. Die weiche Butter mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine schaumig rühren, dann das Eigelb zufügen. Die gehackten Nüsse und das geriebene Weißbrot vorsichtig unter die Butter heben, die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, im Kühlschrank durchkühlen lassen und dann gefrieren. (Die Butter lässt sich im gefrorenen Zustand dünn aufschneiden.). Hirschrücken in acht gleichgroße Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und beidseitig in der Pfanne in Öl und Butter anbraten, Rosmarin und Thymian hinzufügen und für etwa fünf Minuten im vor geheizten Backofen bei 200 Grad garen. Hirschmedaillon aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Wasser und 3 EL Zitronensaft in einer Schüssel vorbereiten. Schwarzwurzeln mit einer Bürste gründlich bürsten, schälen und sofort ins Zitronenwasser einlegen, damit sie nicht braun werden. Die Wurzeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Sahne schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit gehacktem Kerbel vollenden. Die Hirschmedaillons mit der Nusskruste bestreichen und nur mit Oberhitze (250 Grad) nochmals vier bis fünf Minuten gratinieren. Auf vorgewärmten Tellern mittig das Schwarzwurzelgemüse anrichten, darauf das Hirschmedaillon setzen und den erwärmten Wildfond garnieren. Als Beilage eignen sich Schupfnudeln oder Kartoffel-Püree.

Karlheinz Hauser Montag, 23. November 2009

Hirsch-Rücken mit Pinien-Walnuss-Kruste und Rote-Bete

Für 4 Personen

Für den Hirschrücken:

25 g Walnusskerne	25 g Pinienkerne	2 EL Zucker
15 g Pumpnickel	40 g Butter	1 Eigelb
45 g Weißbrotbrösel	4 Hirschrückensteaks a 150g	
Salz, Pfeffer	1 EL Pflanzenöl	

Für die Soße:

45 g Butter	5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig
100 ml unsüßer Holundersaft	300 ml Wildsoße	

Für das Gemüse:

500 g Rote-Bete	1 große Gelbe-Bete (ca. 350 g)	100 g Kartoffeln, mehlig
60 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Spritzer Rotwein-Essig
1 TL weißer Balsamico		

Den Backofen auf 68 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne grob hacken. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, die gehackten Nüsse zugeben und karamellisieren. Pumpnickel zerbröseln. 40 g Butter mit einem Handrührgerät in einer Schüssel kurz anschlagen, dann das Eigelb beifügen und kurz weiter schlagen. Dann aus dem Pumpnickel, angeschlagener Butter, Weißbrotbröseln, karamellisierten Walnüssen und Pinienkernen eine Kruste herstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl und 1 TL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen und mit der Kruste belegen und für ca. 2 Stunden in den vorgewärmten Backofen schieben. Die Rote und gelbe Bete ungeschält in separaten Töpfen mit Wasser weich kochen. Kartoffeln ebenfalls weich kochen. Die Gelbe Bete herausnehmen, vollständig auskühlen lassen, dann schälen und in 8 gleich große Würfel schneiden. Die Rote-Bete schälen und die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 40 g Butter zerlassen und mit Kartoffeln und Roter Bete zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Rotweinessig abschmecken. Für die Soße die Butter schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann den Holundersaft zugeben und alles um etwa die Hälfte einkochen. Mit der Wildbrühe aufgießen, diese kurz aufkochen und abschmecken. In der Zwischenzeit 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, eine Prise Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen, dann mit Balsamico ablöschen. Die Würfel von Gelber Bete zugeben und in der Butter glacieren. Das Püree in der Tellermitte anrichten, Hirschrücken auf das Püree setzen, Gelbe Bete anlegen und mit der Soße umgießen.

Frank Buchholz Mittwoch, 16. Dezember 2009

Hirsch-Rücken unter Steinpilz-Kruste auf Wirsing

Für 4 Personen

3 Champignons	50 g Staudensellerie	4 Schalotten
2 EL Butter	100 ml Riesling	20 ml Gin
200 ml Wildfond	10 g Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
50 g Crème-fraîche	280 ml Sahne	2 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Piment de espelette	8 Hirschrückenmedaillons a 80 g
2 EL Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	300 g Steinpilze
2 EL Weißbrotkrume	500 g Wirsing	Muskat

Für die Wacholdersoße Champignons, Sellerie putzen, Schalotten schälen und alles in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Gemüse und Schalotten (2 EL Schalotten beiseite stellen) anbraten. Mit dem Riesling und Gin ablöschen und völlig einkochen lassen. Dann mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen. Nun Wacholderbeeren, Lorbeer, Crème-fraîche und 200 ml Sahne dazugeben und kurz durchkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und die Soße mit kalter Butter montieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment de espelette würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Petersilie in feinen Streifen schneiden. Steinpilze putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Öl Steinpilze und zurück behaltene Schalotten anschwitzen. 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie und dem Mie de pain vollenden. Das Steinpilzragout dann auf die Medaillons geben und noch mal kurz gratinieren. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, Strunk raus schneiden und die Blätter in Salzwasser weich kochen, herausnehmen. 80 ml Sahne in einem Topf geben abschmecken und zusammen mit dem fertig blanchierten Wirsing kochen lassen bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wirsing anrichten, darauf die Hirschmedaillons setzen und die Soße angießen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Schupfnudeln.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Oktober

Hirsch-Rücken-Filet, Brot-Mantel, Kürbis-Gemüse, Spätzle

Für 4 Portionen

800 g Hirschrückensfilet	150 g Sahne, eiskalt	1 Kastenweißbrot
100 g Walnüsse	1 TL Zimtpulver	200 g Mehl
4 Eier	80 g Butter	1 Butternutkürbis
20 ml Olivenöl	50 g Crème-fraîche	3 Stiele Petersilie, glatt
50 g Kirschen, getrocknet	2 Schalotten	20 g Zucker
200 ml Portwein, rot	400 ml Rotwein	200 ml Bratenfond
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hirschrückensfilet von den Sehnen befreien. Etwa 150 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für circa zehn Minuten in das Gefrierfach legen. Die angefrorenen Fleischwürfel mit 150 Milliliter Sahne im Mixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden, der Länge nach vier bis fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden und diese jeweils auf einer Seite gleichmäßig mit der Fleischfarce bestreichen. Das restliche Filet mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. 30 Gramm Butter erhitzen und die Weißbrotrolle darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, anschließend auf ein Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten fertig garen. Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend die Walnüsse in einer Küchenmaschine sehr fein mahlen und mit einem Halben Teelöffel Zimtpulver und dem Mehl mischen. In eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken und die verquirlten Eier hineingeben. Mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Holzlöffel von der Mitte aus zu einem glatten zähflüssigen Teig verarbeiten. Anschließend so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls nötig noch etwas Wasser zugeben. In einem großen Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Teig mit Hilfe einer Spätzlepresse in das heiße Wasser drücken. Einmal aufwallen lassen, sobald die Spätzle oben schwimmen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Spätzle kurz vor dem Servieren in 30 Gramm Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis waschen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Crème-fraîche zugeben und den Kürbis bei milder Hitze ein bis zwei Minuten garen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen sowie fein hacken und unter das Kürbisgemüse rühren. Für die Kirschsoße die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Schalotten und die Kirschen zugeben und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Bratenfond ablöschen und bei milder Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Weißbrotrollen halbieren und mit dem Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Die Soße um das Fleisch träufeln und die Spätzle dazu servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011

Hirsch-Rücken-Steaks mit Bohnen-Püree und Radicchio

Für 2 Portionen

2 Hirschrückensteak a 150 g	Butter	1 Zwiebel
1 Orange	1 Zehe Knoblauch	300 g weiße Bohnenkerne
1 Radicchio	100 ml Weißwein	50 ml Sahne
1 TL grüner Pfeffer	100 g Trauben	Zucker
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Die Hirschrückensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten darin braten. Die Bohnen für das Püree in einen Topf mit etwas Olivenöl geben und mit Salz, Pfeffer und grünem Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Anschließend mit der Hälfte des Weißweins ablöschen und mit Sahne auffüllen. Den Radicchio vom Strunk befreien und nur die inneren, roten Blätter verwenden. Die Weintrauben in der Mitte halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Weintrauben sowie den Radicchio hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb würzen. Anschließend mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Die Bohnen fein stampfen und mit den Steaks und dem Salat auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. 10. 2011

Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl

Für 4 Personen

250 g Mehl	3 Eier	Salz
500 g Rosenkohl	1 Zwiebel	1 Karotte
100 g Sellerie	600 g Hirschfleisch	Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Mehl	150 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf
1 EL grüne Pfefferkörner	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben; das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Rosenkohl putzen, äußere unschöne Blätter entfernen und am Strunkansatz einritzen.

In Salzwasser den Rosenkohl weich kochen, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen.

Zwiebel fein schneiden, Karotte und Sellerie fein würfeln.

Vom Fleisch die Sehnen und Häute entfernen, dann das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Öl anbraten. Zwiebel und die Gemüsegewürfel zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischwürfel herausnehmen und warm stellen.

Die Soße köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Blutwurst würfeln und mit dem Senf unter die Soße mischen. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren, die grünen Pfefferkörner untermischen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch wieder zugeben.

Die Schalotte schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, Rosenkohl zugeben und warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter heiß schwenken.

Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl anrichten.

Otto Koch Freitag, 15. Januar 2010

In Thymian-Butter gebratener Kaninchen-Rücken mit Kürbis

Für 2 Personen

4 Kaninchenrückenfilets	200 g Speck	1 Hokkaidokürbis, a 400 g
3 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
1 Orange	6 Zweige Thymian	1 Zimtstange
3 EL Kürbiskerne	1 TL Curry	100 ml Gemüsefond
1 EL Kürbiskernöl	Butter	Butterschmalz
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und die Silberhaut entfernen. Die Filets mit einer Prise Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets kurz und von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa 10-15 Minuten in den Backofen geben und zu Ende garen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte in sehr dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Vom Thymian die Blätter abzupfen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und anschließend die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen und anschließen in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen und in circa 1,5 x 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Speck und die Schalotten anschwitzen. Den Kürbis zugeben. Die Zimtstange und das Currypulver zugeben. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen. Von der Orange etwas Abrieb sowie den Saft dazugeben. Den Topf mit einem Deckel schließen und köcheln lassen. Wenn der Kürbis bis zu 2/3 fertig gegart ist, den Deckel vom Topf nehmen und den entstandenen Sud weiter einkochen lassen. Etwas Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Knoblauchscheiben, den Thymian, die Strauchtomaten und die Kaninchenfilets hineingeben und kurz durchschwenken. Butter in der Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin anbraten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit einer Prise Salz würzen. Den angeschmorten Kürbis auf die Mitte des Tellers geben. Die Kürbiskerne darum streuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl um das Ganze träufeln. Die Kaninchenfilets schräg anschneiden und auf das Kürbisgemüse setzen. Die Thymianbutter dazugeben und servieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

Italienisches Kaninchen-Ragout

Für 2 Personen

1 Kaninchen	1 Karotte	1 Stange Porree
100 g Sellerie	2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten
ca. 500 ml Fleischbrühe	350 ml Rotwein	1 EL Mehlbutter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Das Kaninchen zerlegen. Keulen und Vorderläufe halbieren, Bauchlappen vom Rücken trennen und diesen in 3 cm große Stücke hacken. Karotte, Porree, Sellerie und Zwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. In einer genügend großen Kasserolle das Butterschmalz auslassen. Die Keulen und die Vorderläufe mit dem Röstgemüse und den geschnittenen Zwiebeln anrösten. Den Knoblauch andrücken und zugeben, ebenfalls den Rosmarin, die gewürfelten Tomaten und die Rückenstücke. Die Kasserolle ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Zwischenzeitlich ab und an mit etwas Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Das Kaninchenragout aus dem Ofen nehmen, 250 ml Fleischbrühe und 200 ml Rotwein dazugeben, den Fond aufkochen lassen und mit etwas Mehlbutter abbinden.

Vincent Klink Donnerstag, 15. April 2010

Kaninchen aus dem Ofen

Für 4 Personen

1 Kaninchen, ca. 1,2 kg	8 EL Olivenöl	20 g Butter
4 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch	12 Artischocken, violett
500 g Cherrystrauchtomaten	200 g Saubohnenkerne, vorgekocht	100 ml Geflügelfond
4 Zweige Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

Das Kaninchen vom Schlachter in acht Teile schneiden lassen. Waschen, trocken tupfen und salzen. In vier Esslöffeln Olivenöl in einem Bräter von allen Seiten goldgelb anbraten. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter, Rosmarinzwige und Knoblauchscheiben dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze im eigenen Saft circa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und mit eigenem Saft übergießen. Von den Artischocken die harten Blattspitzen abschneiden, halbieren und das Stroh entfernen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. In einer Sauteuse (Schwenkpfanne) das restliche Olivenöl erhitzen und die Artischocken langsam unter Wenden goldbraun braten. Die Tomaten und Bohnenkerne zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Kaninchenstücke herausnehmen und mit dem Gemüse warm stellen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Bohnenkrautblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und dazugeben. Auf vier vorgewärmten Tellern verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2010

Kaninchen mit Erdnüssen

Für 2 Personen

2 Scheiben Toastbrot	60 g Erdnüsse	2 Kaninchenkeulen (250 g)
3 EL Erdnussbutter	2 Zwiebeln	Salz
3 EL Butterschmalz	1 EL Honig	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	20 ml Sherry	350 ml Hühnerbrühe
600 g Schwarzwurzeln	Pfeffer	

Toastbrot im Cutter fein zerbröseln, die Erdnüsse aus der Schale pellen und hacken. Den unteren Knochen aus den beiden Kaninchenkeulen auslösen. Brotbrösel mit 1 EL Erdnussbutter und der Hälfte der gehackten Erdnüsse mischen und diese Masse in die ausgelösten Keulen füllen. Mit einem Zahnstocher verschließen. Zwiebeln schälen, davon eine in feine Ringe, die andere in feine Würfel schneiden. Die Keulen mit Salz würzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun von allen Seiten anbraten, die Zwiebelringe zugeben und mit anbraten. 1 EL Honig, Lorbeerblatt und Thymian zufügen und mit Sherry ablöschen. Ca. 200 ml Brühe angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten die Keulen schmoren. Die Schwarzwurzeln schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden und diese längs halbieren. Die Schwarzwurzeln mit den Zwiebelwürfeln in einem breiten Topf mit 1 EL Butter anbraten, soviel Gemüsebrühe zugeben, dass die Schwarzwurzeln zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind und ca. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Die Kaninchenkeulen aus dem Schmorfond nehmen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. 2 EL Erdnussbutter in die Soße geben und alles fein pürieren. Nach Belieben passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchenkeulen mit den Schwarzwurzeln anrichten, die Soße angießen und mit restlichen gehackten Erdnüssen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 2. Dezember

Kaninchen-Filet an Wacholder-Rahm-Steinpilz-Knöpfli

Für 4 Personen

Kaninchenfilet:

4 Kaninchenfilets	2 Zwiebeln, weiß	0,5 l Rotwein, trocken und würzig
150 ml Geflügelfond	300 ml Sahne	1 EL Puderzucker
100 g Herbsthimbeeren	1 EL Wacholderbeeren	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Cayennepfeffer

Knöpfli:

460 g Weizenmehl, Type 405	2 EL Weizengriß	6 Eier, Größe M
1 Tasse Wasser	100 ml Brühe	2 TL Salz
4 Steinpilze, frisch	50 g Butter	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenfilet:

Die Kaninchenfilets von eventuell vorhandenen Häutchen befreien, waschen und trocken tupfen. In einer hohen Pfanne Olivenöl erhitzen, die zuvor gesalzenen und gepfefferten Filets einlegen und bei nicht zu großer Hitze rasch von allen Seiten anbraten. Sie werden dabei nur schwach Farbe annehmen. Im vorgeheizten Backofen warmstellen. Die weißen Zwiebeln fein schneiden, etwas Puderzucker in das Bratfett stäuben karamellisieren lassen. Zwiebel in den Karamell geben und hell anschwitzen. Den Rotwein angießen und stark einreduzieren lassen. Danach den Geflügelfond zugeben. Nachdem die Wacholderbeeren in einem Mörser angequetscht wurden, kommen sie in ein Teesäckchen und werden ebenfalls in die Pfanne gegeben. Diese schon sehr würzige Mischung wird nun ebenso eingekocht. Jetzt kommen die Himbeeren, sowie die Sahne in die Reduktion und köcheln noch eine Weile. Nachdem die Soße auf die Hälfte eingekocht ist, wird das Teesäckchen mit den Wacholderbeeren herausgenommen und die Soße durchpassiert, alternativ mit dem Schneidstab bearbeitet. Zum Schluss wird die Soße mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt.

Knöpfli:

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Butter anbraten. Abkühlen lassen. Mehl, Griß, Eier, Wasser, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben, die Zutaten rasch abschlagen. Die abgekühlten Steinpilze fein hacken und unter den abgeschlagenen Teig heben. Einen großen Topf Wasser und Brühe erhitzen, salzen. Den Teig portionsweise auf ein Knöpflesieb geben und mit einer Teigkarte in siedendes Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Nach dem letzten Durchgang mit der restlichen Butter schwenken.

Alfons Schuhbeck am 26. September 2008

Kaninchen-Rücken auf Zitronen-Confit

Für 4 Personen

Kaninchenrücken:

2 – 3 Stück Kaninchenrücken	5 g Zitronenconfit	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	60 g Butter	10 g Senf, körnig
10 g Senf, mit Majoran	2 Zwiebeln	Kalbsjus
Salz	Meersalz	Pfeffer

Nudeln:

1 kg Hartweizengrieß	10 Eier	Parmesan
Majoran		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken:

Kaninchenrücken vom Knochen lösen und ausweiden. Die Bauchlappen abschneiden, weit einschneiden und einen Knoten in die so entstehenden zwei Lappenstreifen machen. In einen Topf 20 Gramm Butter und etwas Kalbsjus geben, reduzieren lassen, die Fleischknoten dazugeben, dort schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Gramm Butter in der Pfanne vorsichtig erhitzen. Achtung, nicht braun werden lassen. Zwiebeln hacken, Knoblauch nur anquetschen und in die Pfanne zur Butter dazugeben. Aufschäumen lassen. Kaninchenrücken mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenconfit einreiben und in der Pfanne scharf anbraten. Den Kaninchenrücken herausnehmen. Senf und Thymian in die Pfanne geben. Aus dem Sud eine Soße herstellen. Restliche Butter hinzufügen. Den Kaninchenrücken für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend auf ein Küchenrost legen und einige Minuten ruhen lassen.

Nudeln:

Hartweizengrieß und Eier gut mischen und eine Stunde stehen lassen. Teig ausrollen und in die gewünschte Nudelform schneiden. Die Nudeln circa zwei Minuten bissfest kochen. Kaninchenrücken mit den Nudeln und der Soße anrichten. Parmesan darüber streuen und mit Majoran garnieren.

Tipp:

Zitronenconfit selber herstellen: Von einer Zitrone die Enden abschneiden, oben und unten ein Kreuz rein schneiden. Einen Mix aus zwei Drittel Salz und einem Drittel Zucker in ein Glas mit Deckel geben. Die Zitrone einkochen lassen, als würde man Marmelade einkochen. Die Zitrone in das Glas geben und alles so aufbewahren, dass es eine Woche normal steht und die nächste Woche auf den Kopf.

Lea Linster am 05. Dezember 2008

Kaninchen-Rücken mit Parma-Schinken und Tomate gefüllt

Für 6 Personen

200 g Schweinenetz	2 Kaninchenrücken	12 Scheiben Parma-Schinken
200 g luftgetrocknete Tomaten	100 g Geflügelleberparfait	1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
150 ml Geflügeljus	12 Kirschtomaten	200 g Rucola
6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf
1 EL Limettensaft	1 Bund Kerbel	50 g Pinienkerne
1/2 Bund glatte Petersilie	200 g Steinchampignons	2 Schalotten
1 EL Tomatenessig		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen.

Das Schweinenetz gut wässern. Die Kaninchenrücken auslösen, den Bauchlappen dran lassen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parma-Schinken auf den Bauchlappen legen und die getrockneten Tomaten sowie die Niere und das Gänseleberparfait auflegen und je zwei Blätter Basilikum. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen (nur leicht salzen, da der Parma-Schinken schon leicht gesalzen ist), den Rücken vorsichtig einrollen und in Schweinenetz einpacken. In einer beschichteten backofengeeigneten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig rundum anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad fertig garen, dann ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Bratensatz in der Pfanne 1 EL Butter und Kaninchenjus geben und aufkochen. Kirschtomaten vierteln. Rucola abspülen, trocken schütteln und zupfen. Für das Dressing 5 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Limettensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Rest Basilikum und Kerbel fein schneiden und unterrühren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rest Parma-Schinken fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze waschen und in Viertel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen. Rucola mit dem Dressing anmachen, die Tomatenviertel darunter mischen. Die Pilze auf den angemachten Salat geben, Pinienkerne und Parma-Schinkenkrusteln obenauf geben. Die Kaninchenroulade vorsichtig aufschneiden und je zwei Scheiben an den Salat legen. Das Kaninchen mit der Soße, etwas Olivenöl und Tomatenessig beträufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 29. März 2010

Kaninchen-Rücken-Filets mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

4 Kaninchenrückenfilets, a 80 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	150 g Blattsalate	200 g Pfifferlinge
1 Schalotte	1 EL Butter	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	1 Stange Frühlingslauch	0,5 Bund Kräuter, gemischt
1 TL Johannisbeergelee, schwarz	4 Feigen	Salz
Pfeffer		

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz beidseitig anbraten. Bei mittlerer Temperatur fertig garen und den Rosmarin- und Thymianzweig hinzufügen. Anschließend die gegarten Filets in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Salate waschen, trockenschleudern und zerpflücken. Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten darin anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Pfifferlinge nun beiseite stellen und warm halten. Den Frühlingslauch abziehen und in feine Ringe schneiden. Die frischen Kräuter mit Wasser abbrausen und fein hacken. Aus dem Himbeeressig, Walnussöl, Frühlingslauch und den Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit etwas Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und das Ganze vorsichtig vermengen. Die Feigen enthäuten, in feine Scheibe schneiden und für die Dekoration beiseite legen. Den Salat auf Tellern anrichten und die Pfifferlinge darübergeben. Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Salat verteilen. Abschließend mit den Feigenscheiben garniert servieren.

Horst Lichter am 18. Dezember 2010

Kaninchen-Roulade

Für 2 Personen

2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen	2 Zwiebeln	3 Zweige Rosmarin
30 g Walnusskerne	300 g Blattspinat	1 kleiner Hokkaidokürbi
1 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe	1 große Kartoffel, mehlig
3 EL Butter	1 TL Zucker	150 g Hähnchenbrustfilet
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Hühnerbrühe		

Die beiden Kaninchenrücken so auslösen dass der Bauchlappen an einem Rückenfilet bleibt das andere Rückenfilet ganz auslösen, alles parieren. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Rosmarin und Walnüsse fein hacken. Spinat putzen und abtropfen lassen. Kürbis abwaschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Kürbis zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffel schälen, würfeln und zum Kürbis geben. Zugedeckt weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter restliche Zwiebeln anschwitzen, Rosmarin und Walnüsse zugebe, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Hähnchenbrustfilet in grobe Stücke schneiden und in einem Cutter mit Sahne und einer Prise Salz zu einer Farce pürieren. Den Kaninchenrücken mit Bauchlappen salzen, etwas Farce darauf streichen. 2/3 vom Zwiebel-Nuss-Gemisch darauf streuen, ein paar Spinatblätter drauflegen wieder mit Farce bestreichen und den ganz ausgelösten Kaninchenrücken darauf legen und einrollen. Mit Küchengarnd binden. Roulade mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum goldbraun braten, dann im heißen Backofen ca. 10 Minuten garen. Wenn die Roulade gar ist, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit Hühnerbrühe ablöschen, kurz aufkochen und mit 1 EL kalter Butter binden, mit dem restlichen Zwiebel-Walnuss-Gemisch abschmecken. Weich gekochten Kürbis und Kartoffeln mit einem Pürierstab zu Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade aufschneiden, mit der Soße anrichten und Spinat und Kartoffel-Kürbis-Püree dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Oktober 2009

Kaninchen-Schnecken mit Zimt-Marinade auf Sellerie-Püree

Für 2 Portionen

4 Kaninchenrückenfilets a 50 g	300 g Knollensellerie	1/4 Papaya
1/2 Zitrone, unbehandelt	1 Orange	1/2 rote Chilischote
1 kleine rote Zwiebel	4 Blätter fein gehackte Minze	20 g kalte Butter
1 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	30 g Zucker
100 ml Sahne	1 EL Olivenöl	1 TL Akazienhonig
1 EL Sojasoße	3 cl Marsala	1/2 Zimtstange, zerbröselt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Filets zu Schnecken aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Den Honig, die Sojasauce, den Marsala und den Zimt miteinander verrühren. Die Kaninchenschnecken mit der Marinade übergießen und zugedeckt marinieren. Zwischendurch das Fleisch einmal umdrehen. Für das Püree den Sellerie waschen und schälen. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die kalte Butter dazugeben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Orange schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit den Chilistreifen in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit den Weißweinessig ablöschen, Zucker und die Orangenwürfel untermischen und bei mittlerer Hitze langsam einkochen. Die Papaya schälen, die Kerne mit einem Löffel auskratzen, das Fruchtfleisch würfeln. Die Minze und die Papaya mit zu der Chilimischung geben. Die marinierten Kaninchenschnecken aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Marinade dazugeben und für zehn Minuten in den Ofen geben. Dabei die Schnecken öfters mit der Marinade bepinseln. Die Kaninchenschnecken auf einem Teller anrichten und das Selleriepüree dazugeben. Mit dem Papaya Chutney garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. September 2011

Leas überirdisches Wildschwein-Filet mit lokalen Zutaten

Für 4 Personen

Soße:

200 g Bauchspeck	1 Zwiebel	6 cl Balsamico
3 dl Rotwein	3 dl Wildfond	30 g Schokolade, zartbitter
Wacholderbeeren	Butter	Salz
Pfeffer		

Gemüse:

300 g Pilze, gemischt	300 g Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Butter
Salz	Pfeffer	

Schwein:

1 Wildschweinfilet	1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch
0,5 Bund Petersilie, glatt	Wacholderbeeren	Kirschwasser
Öl	Butter	Salz
Pfeffer		

Soße:

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen und hellbraun werden lassen. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen und dann mit dem Rotwein angießen. Etwas köcheln lassen und dann den Fond dazu geben. Mit grob gemahlenem Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren aromatisieren. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Die Schokolade klein hacken und unter die Soße heben. Durch ein Sieb passieren und noch mal erhitzen. Etwas Butter dazu geben und mit Salz abschmecken.

Gemüse:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Pilze putzen. Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Die Pilze und Zwiebel in heißer Butter rundum anbraten, dann salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Im Olivenöl die Kartoffelscheiben von beiden Seiten goldbraun braten. Salzen und mit Lorbeerblättern aromatisieren. Das Gemüse im Ofen warm halten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schwein:

Das Wildschweinfilet salzen, pfeffern und mit Butter in einer Pfanne rundum kross anbraten. Mit etwas Kirschwasser flambieren. Den Thymianzweig, die geschälte Knoblauchzehe und etwas zerstoßene Wacholderbeeren dazu geben. Das Ganz für etwa acht Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen und vorsichtig in heißem Öl frittieren.

Lea Linster am 01. Oktober 2010

Leichte asiatische Kaninchen-Pfanne

Für 2 Portionen

300 g Kaninchenrücken	100 g Austernpilze	2 Eier
50 ml Sojasoße	0,5 Bund Schnittlauch	Thymian
frischer Ingwer	1 Zitrone	Chili
Salz	Pfeffer	

Zunächst das Kaninchen vom Knochen auslösen, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den hinteren Stil der Austernpilze entfernen und in drei gleich große Stücke schneiden. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Ganze zusammen in einer Pfanne in Öl anbraten. Während des Anbratens etwas Thymian dazugeben. Gleich zu Anfang das Fleisch und die Austernpilze mit Salz und Pfeffer würzen und auch etwas Schärfe durch getrockneten Chili dazugeben. Im Anschluss daran etwas Schale der Zitrone reiben, ein kleines Stück Ingwer schälen, fein reiben und mit dem Abrieb der Zitrone in die Pfanne geben. Zum Schluss zwei frische Eier über der Pfanne zerschlagen und mit dem Kaninchen und den Pilzen vermengen. Wer mag, kann einen Schuss Sojasoße dazugeben. Die Kaninchenpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 12. 2011

Linsen-Gemüse mit Wildschwein-Rücken

Für 2 Portionen

150 g Linsen	400 g Wildschweinrücken	2 Zwiebeln
150 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Knoblauchzehe
Olivöl	2 TL Currypulver	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Linsen in einen heißen Topf mit zwei Esslöffeln Olivenöl geben und darin anschwitzen. Eine Zwiebel klein schneiden und zu den Linsen geben. Zwei Flocken Butter dazugeben. Die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden und mit etwas Currypulver mit den Linsen im Topf vermengen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Die Linsen bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Den Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit einer Flocke Butter zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Linsen pürieren und mit dem Fleisch anrichten. Beim Anrichten das Butterfett aus der Pfanne über das servierfertige Essen geben.

Steffen Henssler am 22. 11. 2011

Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette

Für 4 Personen

Für die Linsenvelouté:

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Für die Wachtelcrepinette:

ca. 200 g Schweinenetz	1 Schalotte	2 EL Butter
50 ml Portwein	50 ml Cognac	30 g grüner Speck
30 g Schweinenacken	20 g Kalbfleisch vom Hals	2 Wachteln mit Leber
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butterschmalz
1/2 Wirsingkopf	100 ml Sahne	

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. Sellerie, Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen, mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Für die Wachtelcrepinette die Schalotte schälen, fein schneiden in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und um 2/3 einkochen lassen. Speck, Fleisch und Leber der Wachteln durch die feinste Scheibe des Fleischwofes drehen. Dazu die Schalotte und das Ei geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Wachteln jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Nach diesem Schritt von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausbreiten, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Die Farce auf dem Schweinenetz ca. 5mm dick auftragen und je eine Wachtelkeule darauflegen, mit einer Wachtelbrust abdecken. Das überstehende Schweinenetz mit der Farce darüber zusammenschlagen, so dass die Wachtelteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Crepinetten darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vom Wirsing die Blätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Wirsingstreifen anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Die Linsenvelouté in kleinen Schüsselchen anrichten. Wirsinggemüse in separate Schüsseln geben und je eine Crepinette darauf setzen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

Pizza Orlando di Lasso mit Kaninchen-Rücken

Für 4 Personen

Teig:

250 g Mehl	125 ml Wasser	8 g Hefe
2 EL Olivenöl	5 g Salz	Mehl zum Ausrollen

Tomatensoße:

400 g Pizzatomen	0,5 Zehe Knoblauch	1 Prise Kräuter
6 EL Olivenöl, mild	1 EL Basilikum, frisch	10 Scheiben Mozzarella
Chili, gemahlen (mild)	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Belag:

120 g Kabanossi	200 g Steinpilze, klein	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Petersilie, frisch	1 Artischocke, groß	2 Kaninchenrückenfilets
1 Zweig Rosmarin	5 Riesen-Garnelen	6 EL Olivenöl, mild
0,5 TL Scampigewürz	Chilisalzt, mild	Kümmel, gemahlen
Salz	Pfeffer	

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Fünf Esslöffel des Wassers leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Restliches Wasser, Olivenöl und Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In zwei Stücke teilen, zu Kugeln formen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit etwas Mehl zu zwei großen runden Teigplatten ausrollen und Pizziformen von 28 Zentimeter damit auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomatensoße:

Die Tomaten erhitzen, gehackten Knoblauch, italienische Kräuter und Olivenöl hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, jeweils einer Prise Chili und Zucker würzen. Zuletzt das Basilikum hinein rühren. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Mozzarellascheiben darauf legen und im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein zehn Minuten backen.

Belag:

Die Kabanossi in dünne Scheiben schneiden. Etwas Schale der Zitrone abreiben. Die Steinpilze putzen und in einen halben Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in einem Esslöffel Öl anbräunen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die Artischocke zerkleinern. Den Kaninchenrücken bei milder Hitze in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl rundherum etwa acht Minuten sanft braten. Nach einigen Minuten den Rosmarinzweig dazu geben. Salzen und pfeffern und schräg in dickere Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen, entdarmen, halbieren und auf der Hautseite bei milder Hitze in einem Esslöffel Olivenöl ein bis zwei Minuten anbraten, bis sie sich etwas eindrehen. Dann wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in weiteren ein bis zwei Minuten knackig durchziehen lassen. Mit Scampigewürz bestreuen, drei Esslöffel Olivenöl dazu geben und mit mildem Chilisalzt würzen. Die Pizza mit Fenchel, Steinpilzen, Artischocken, Kabanossi, Kaninchenrücken und Garnelen belegen.

Alfons Schuhbeck am 18. September 2009

Pochierter Reh-Rücken mit Kürbis-Pfannkuchen

Für 2 Personen

1 Hokaidokürbis ca. 600 g	ca. 500 g Rehrücken, ausgelöst	Salz
250 ml Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt	2 – 3 EL Mehl
ca. 100 ml Milch	2 Eier	Majoran
2 EL Butter	2 EL Kürbiskerne	Kürbiskernöl

Den Kürbis durchschneiden, Kerne herauskratzen und im Backofen 45 Minuten bei 180 Grad backen. Vom Rehrücken alle Sehnen und Häute entfernen, salzen und mit Brühe und Lorbeerblatt in einen kochgeeigneten Gefrierbeutel füllen und mit einem Folien-Schweißgerät zuschweißen bzw. vakuumieren. In einem Topf Wasser auf 65 Grad erhitzen und die Temperatur möglichst konstant halten. Vorher mit einem Bratenthermometer die Temperatur kontrollieren und ausprobieren, wo auf dem Herd die Temperatur möglichst konstant bleibt. Die Beutel einlegen und 12 Minuten pochieren. Das mittlerweile weiche Kürbisfleisch pürieren, mit Mehl, Milch und Eiern mischen bis ein Pfannkuchenteig entsteht. Mit Salz und Majoran abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und kleine Kürbispfannkuchen backen. Den Rehrücken aus dem Beutel nehmen, die Flüssigkeit mit kalter Butter montieren. Alles zusammen servieren und mit Kürbiskernen und dem Öl garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. November 2009

Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Soße:

1 TL Puderzucker	50 ml Portwein, rot	125 ml Rotwein
300 ml Rehsoße	0,5 TL Speisestärke	1 Prise Wildgewürz

Gröstel:

2 Laugenstangen	6 – 7 EL Butter	2 Handvoll Trompetenpilze
120 g Rosenkohl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter, braun
0,5 Apfel	0,5 Birne	1 Handvoll Trauben, weiß, klein
1 TL Puderzucker	Wildgewürz	Chilisalz, mild
Salz		

Soße:

Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

Gröstel:

Die Laugenstangen in einen Zentimeter große Würfel schneiden und in zwei bis drei Esslöffel Butter bei milder Hitze goldbraun anbräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Trompetenpilze gründlich waschen, gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Rosenkohl in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Trompetenpilze in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Chilisalz würzen. Den Rehrücken in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne portionsweise in der braunen Butter rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die angebratenen Fleischstücke wieder in die Pfanne geben, einen Esslöffel Butter hinzufügen und mit Wildgewürz würzen. Apfel und Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, Apfel- und Birnenspalten darin anbraten und einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen. Die Trauben waschen, abtropfen, hinzufügen und darin erwärmen.

Anrichten:

Die Soße auf Tellern verteilen, die Rehfleischwürfel darauf anrichten, die Brezencroutons dazwischen stecken und mit Trompetenpilzen, Rosenkohl, Apfelspalten, Birnenspalten und Trauben garnieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Oktober 2011

Reh-Filet Wellington

Für 4 Personen

1 Zwiebel	200 g gemischte Speisepilze	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige frischer Majoran	10 Walnusskernhälften	600 g Rehrücken, ausgelöst
Salz	1 Prise Zimt	3 EL Butterschmalz
Pfeffer	300 g Blätterteig	80 g gekochter Schinken
2 EL Butter, flüssig	1 kg Schwarzwurzeln	80 ml Gemüsebrühe
1 EL Kartoffelstärke	150 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe3) vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und fein hacken. Schnittlauch und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse fein hacken. Vom Rehrücken von allen Sehnen und Häute entfernen. Dann den Rücken mit Salz und einer Prise Zimt würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz von allen Seiten braten. Dann aus der Pfanne nehmen. Pilze in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebel zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Majoran, die Hälfte vom Schnittlauch und Walnüsse daruntermischen. Den Blätterteig dünn ausrollen, mit den Schinkenscheiben belegen und darauf die Pilzmasse verteilen. Den Rehrückend darauf legen und in den Teig einpacken. Den eingepackten Rehrücken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen den Rehrücken ca. 15 Minuten rosa garen. (Wer das Fleisch mehr durchgebraten haben möchte, etwas länger im Ofen lassen). In der Zwischenzeit die Schwarzwurzeln schälen, in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese nochmals der Länge nach halbieren. Die restlichen Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Schwarzwurzeln zugeben. Mit Salz würzen und ca. 80 ml Gemüsebrühe angießen. Die Schwarzwurzeln ca. 10 Minuten lang weich dünsten. Sahne mit Stärke verrühren unter die Schwarzwurzeln mischen und aufkochen lassen. Rest fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rehrücken im Blätterteig aufschneiden und anrichten. Dazu die Schwarzwurzeln servieren.

Tipp: Wenn das Fleisch im Blätterteig verpackt ist, lässt es sich gut einen Tag im Kühlschrank aufbewahren, bevor es im gebacken wird. Das minimiert den Stress vor dem Weihnachtsfest.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Dezember 2009

Reh-Geschnetzeltes mit Brombeeren

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch	1 Bund Salbei	1 rote Zwiebel
200 g Pfifferlinge	Salz	1 EL Butterschmalz
200 g Brombeeren	1-2 EL brauner Zucker	3 EL Butter
1/4 l Hühnerbrühe		

Für den Nussbrioche:

120 g Mehl	1 Prise Salz	1 Ei
30 g weiche Butter	15 g Hefe	25 ml Milch
50 g Nussmischung		

Das Rehfleisch gut parieren und in ca. 5 mm dicke Scheibchen schneiden. Den Salbei waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, die Pilze putzen. Das Fleisch mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Brombeeren in der gleichen Pfanne anbraten, mit Zucker karamellisieren und ebenfalls warm stellen. Die Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, dann den Salbei und die Zwiebel zugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter einrühren und die Soße damit binden. Fleisch und Brombeeren in die Soße geben, durchschwenken und servieren. Dazu passt eine Nussbrioche. Für den Brioche Mehl, 1 Prise Salz, Ei und weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nussmischung fein hacken und unter den Teig mischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Aus dem Teig vier kleine Brote formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. September 2009

Reh-Gröstl mit Eiszapfen

Für 4 Personen

Semmelknödel:

300 g Weißbrot, vom Vortag	170 ml Milch	3 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	0,5 Zitrone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	Majoran

Wildsoße:

1 kg Reh-Fleischknochen	2 Zwiebeln	1 Möhre
150 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein	1 EL Öl	2 l Geflügelbrühe
1 – 2 TL Speisestärke	0,5 TL Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
0,5 Schote Vanille	1 TL Wacholderbeeren	1 Splitter Zimtrinde
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Schokoladensplitter
0,5 TL Preiselbeerkompott	1 EL Butter, kalt	Pfeffer
Salz		

Rehgröstl mit Eiszapfen:

500 g Kartoffeln, klein	1 TL Kümmel	1 Schote Chili
1 Lorbeerblatt	1 Zwiebel, klein	400 g Rehrücken, küchenfertig
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Eiszapfen	1 Bund Minikarotten
150 g Rosenkohl	1 Birne	1 TL Puderzucker
1 EL Butter	2 EL Öl	2 Zehen Knoblauch
1 Prise Kümmel, gemahlen	1 Prise Majoran	2 EL Butter, gebräunt
0,25 Bund Petersilie	0,5 Schote Vanille, ohne Mark	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Scheiben Ingwer	Chilisalz, mild	Wildgewürz, gemahlen
Muskatnuss	Pfeffer, schwarz	Salz
Walnusshälften		

Semmelknödel:

Die Zitronen-Schale abreiben. Das Weißbrot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die Eier einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Die fein geschnittene Petersilie, Zitronenabrieb und etwas Majoran hinzufügen. Das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Mit nassen Händen acht Knödel daraus formen. In reichlich siedendes Salzwasser geben und etwa 15 bis 20 Minuten darin ziehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Wildsoße:

Die Fleischknochen klein hacken, auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten rundherum bräunen. Das austretende Fett anschließend entfernen. Zwiebeln, Möhre und Knollensellerie schälen und in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker karamellisieren, das Tomatenmark dazu geben, etwas mitschwitzen lassen und mit 100 Milliliter Rotwein auf zwei mal hinzufügen und jedes Mal sirupartig einköcheln lassen. Die Gemüswürfel separat in einer Pfanne im Öl anschwitzen und mit den Knochen in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen und das Ganze bei milder Hitze etwa zwei Stunden mehr ziehen als köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die kochende Soße rühren. Aus der Zitrone und der Orange jeweils einen Streifen Schale ausschneiden. Piment, Lorbeerblatt, Vanilleschote, leicht angedrückte Wacholderbeeren, Zimtrinde, Orangenschale und Zitronenschale einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit etwas Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss

die Butter hinein rühren.

Rehgröstl mit Eiszapfen:

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser mit Kümmel, Chilischote und dem Lorbeerblatt weich kochen und abgießen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rehrücken in eineinhalb Zentimeter große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und halbieren. Die Eiszapfen schälen, längs halbieren, die Minikarotten putzen und schälen, den Rosenkohl putzen. Alle Gemüsesorten nacheinander in Salzwasser fast weich blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Birne vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker schmelzen lassen, die Birnenspalten auf beiden Seiten anbraten und die Butter zugeben. Die Kartoffeln halbieren, die Knödel halbieren und in Spalten schneiden. In einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze Kartoffeln und Knödel portionsweise anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und darin glasig anschwitzen. Eine halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Muskat würzen und einen Esslöffel braune Butter dazugeben. Knoblauch anschließend entfernen. Frisch geschnittene Petersilie hineinstreuen. Eine Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Die Eiszapfen mit den Karotten in brauner Butter mit der Vanilleschote, der Zitronenschale, Knoblauch und Ingwer erhitzen. Frühlingszwiebeln und Rosenkohl dazu geben, erhitzen, anschließend die Gewürze entfernen und mit Chilisalz würzen. Den Rehrücken in einer Pfanne in einem Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten und mit Salz und Wildgewürz würzen. Einen Esslöffel braune Butter dazu geben. Die Kartoffeln und Knödel mit der Soße auf warmen Tellern anrichten, die Rehrückenwürfel darauf anrichten und die Birnen mit dem Gemüse und den Walnüssen dazwischen stecken.

Alfons Schuhbeck am 19. Februar 2010

Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli

Für 4 Personen

Reh:

1 EL Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Rehkeule	2 EL Gin	3 EL Butterschmalz
600 g Hokkaido-Kürbis	3 EL Olivenöl	1 EL Pfeffer, lang
1 EL Meersalz	500 ml Wildfond	2 EL Butter

Knöpfli:

0,3 l Milch	200g Mehl	3 Eier
2 EL Butter	Muskat	Salz

Birnen:

500 ml Gewürztraminer	75 g Zucker	5 Wacholderbeeren
8 Forellen-Birnen	150 g Preiselbeerkonfitüre	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Reh:

Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin hacken. Die Rehkeule mit Gin beträufeln und mit Wacholder und den Kräutern einreiben. Zwölf Stunden marinieren. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, die Keule von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten braten. Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit zerstoßenem Pfeffer und Meersalz würzen, neben die Keule in den Bräter geben. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren und circa 20 Minuten weitergaren. Das Fleisch fünf Minuten unter der Folie ruhen lassen, dann tranchieren. Den Bratensatz mit Fond ablöschen, einreduzieren und absieben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Knöpfli:

Zu der Milch einen Schuss Wasser geben. Mehl, Eier, verdünnte Milch und Salz verrühren und so lange klopfen bis der Teig Blasen wirft. 20 Minuten stehen lassen. Mit einer Knöpfleibe über knapp siedendem Wasser die Knöpfe ins Wasser gleiten lassen. Abschöpfen und in Eiswasser geben sowie sie an die Oberfläche treiben. Butter erhitzen, die Knöpfe darin goldgelb anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

Birnen:

Gewürztraminer, Zucker und zerstoßene Wacholderbeeren aufkochen. Geschälte, halbierte und entkernte Birnen darin circa 15 Minuten garen. Mit der Preiselbeerkonfitüre zur Rehkeule servieren.

Andreas C. Studer am 07. Oktober 2011

Reh-Medaillons im Nuss-Mantel, Preiselbeer-Creme

Für 2 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	100 g Kartoffeln (vorgekocht)	4 Scheiben Toastbrot
2 Chicorée	1 unbehandelte Orange	2 EL Preiselbeeren
3 EL Mehl	2 Eier	2 EL gehobelte Mandeln
2 EL Cashewkerne	1 EL gehackte Haselnüsse	2 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	150 ml Gemüsefond	40 ml Weißweinessig
50 ml Rapsöl	30 ml Walnussöl	1 TL Kürbiskernöl
3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Toastbrot entrinden und zusammen mit den Mandeln, den Haselnüssen und den Cashewkernen zerkleinern. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, in daumendicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Medaillons zuerst durch das Mehl und dann durch das Ei ziehen. Nun die Medaillons mit den Nussbröseln panieren. Die Wacholderbeeren andrücken. In einer Pfanne die Butter, die Wacholderbeeren und die Zimtstange aufschäumen und die Medaillons bei milder Hitze von allen Seiten braten. Anschließend die Medaillons auf einem Küchentuch abtropfen und gegebenenfalls im Ofen fertig garen. Die Preiselbeeren mit der Crème-fraîche, etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer glatt rühren. Den Chicorée putzen und dekorativ zuschneiden. Die Kartoffel in grobe Stücke schneiden und in dem Fond erwärmen. Anschließend den Essig, eine Prise Salz, Pfeffer sowie die Ölsorten hinzugeben und zu einem sämig-cremigen Dressing mixen. Ein paar Zesten von der Orange reißen, dann die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Dressing mit den Orangenzesten und dem -saft abschmecken. Zum Anrichten die Chicoréeblätter durch das Kartoffeldressing ziehen. Die Rehmedaillons im Nussmantel mit der Preiselbeercreme und dem Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

Reh-Medaillons mit Ingwer-Schokoladen-Soße

Für 2 Personen

1/4 l Wildfond	1/4 l trockener Rotwein	5 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
50 g Zartbitterschokolade	10 g frischer Ingwer	25 g Butter
2 Rehmedaillons	Salz und Pfeffer	1 EL Butterschmalz
300 ml Gemüsebrühe	80 g Polentagriß	50 g Parmesan

Für die Soße den Wildfond und Rotwein mit Pfefferkörnern, Wacholder, Lorbeerblatt und 1 Zweig Thymian in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren und erneut auf den Herd stellen und aufkochen. In der Zwischenzeit die Schokolade grob reiben. Ingwer schälen und in die Soße reiben. Dann die Schokolade und die Butter in kleinen Stücken einrühren. Dabei immer wieder abschmecken, denn es soll nur so viel Schokolade in die Soße, dass man sie gerade schmeckt. Die Rehmedaillons parieren, d.h. Fett und Sehnen wegschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und etwas ziehen lassen. Das Fleisch sollte noch etwas rosa bleiben. Für die Polenta die Brühe mit dem Thymian aufkochen und den Polentagriß einrühren. Unter ständigem Rühren den Polentagriß quellen lassen. Den Parmesan reiben, zum Schluss unter die Polenta rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehmedaillons anrichten, mit der Soße übergießen und mit Polenta servieren. Dazu passen gut in Butter geschwenkte Karotten.

Otto Koch Freitag, 31. Oktober

Reh-Medaillons mit Preiselbeer-Knödeln

Für 4 Personen:

600 g mehligk. Kartoffeln	Meersalz	150 g Butter
80 g Kartoffelmehl	1 Eigelb	Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Wildpreiselbeeren	600 g Rehrückenfilet	Wildgewürz
Thymian, Rosmarin	3 EL Semmelbrösel	3 EL gemahl. Haselnüsse
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. 30 Gramm Butter zerlassen. Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen und heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Kartoffelmehl, der flüssigen Butter und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffelteig zu einer dicken Rolle formen und in acht Portionen teilen. In jede Portion mit den Fingern eine Mulde drücken, etwa einen Teelöffel Preiselbeeren hineingeben und den Teig zu Knödeln formen. Ins siedende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen (die Knödel sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen).

Inzwischen in einer ofenfesten Pfanne 20 Gramm Butter aufschäumen. Rehrückenfilet leicht salzen, nach Belieben mit Wildgewürz bestreuen und zusammen mit einigen Kräuterzweigen von beiden Seiten in der heißen Butter anbraten.

Anschließend im Ofen etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Kerntemperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren (ideal sind 60 Grad). Garzeit eventuell noch etwas verlängern.

In einer zweiten Pfanne 60 Gramm Butter aufschäumen. Semmelbrösel und Haselnüsse darin goldbraun anrösten. Nussbrösel mit Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und in den Nussbröseln wälzen.

Fleisch herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, die restlichen Kräuterzweige und den Wildfond dazugeben und die Soße etwas einkochen lassen. Die restliche kalte Butter in Stückchen einrühren, nochmals einkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehfilet salzen, pfeffern, schräg in dicke Scheiben (Medaillons) oder der Länge nach in Streifen schneiden und mit Knödeln und Soße anrichten.

Tipp:

Bei Haselnüssen ist Frische wichtig, denn alte Nüsse können ein ganzes Gericht verderben. Deshalb auf das Haltbarkeitsdatum achten und angebrochene Packungen nicht lange aufheben.

Cornelia Poletto am 18. Dezember 2011

Reh-Medaillons mit Walnuss-Soße und Rosenkohl

Für 2 Personen

200 g Rosenkohl	Salz	100 g Maronen, gekocht, geschält
3 EL Butter	1 TL Zucker	80 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein	250 ml Wildfond	15 Walnusskernhälften
1 Spritzer Nusslikör	1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel
100 ml Sahne	Pfeffer	4 Rehmedaillons a 60 g
1 EL Butterschmalz	2 EL Preiselbeeren	

Den Rosenkohl putzen und die Röschen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Maronen untermischen und Brühe angießen. Einkochen lassen, bis die Maronen glasiert sind. Rotwein und Wildfond mit den Walnusskernen in einen Topf geben und einige Minuten kochen lassen, dann mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken. Die Soße mit 1 EL Butter montieren. Nach Geschmack noch etwas Nusslikör zugeben. Rosenkohl vierteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Speck in einer Pfanne knusprig braten. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Rosenkohl zugeben und kurz schwenken. Dann die Speckwürfel untermischen und Sahne hinzufügen. Kurz köcheln und abschmecken. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch darin noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Medaillons sollen noch schön rosa sein, dann sind sie am Zartesten. Die Medaillons mit den Maronen und dem Rosenkohl anrichten. Fleisch mit der Soße überziehen und die Preiselbeeren dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 5. Dezember

Reh-Rücken auf lauwarmem Melone-Pinienkern-Salat

Für 4 Personen

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 TL Butterschmalz	1 TL Pfeffer, geschrotet
0,5 Cavaillon-Melone	0,5 Wassermelone, kernlos	0,5 Zitrone, unbehandelt
2 Zweige Basilikum	1 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Aceto Balsamico	Salz

Den Backofen auf 120 Grad erhitzen.

Den Rehrücken mit Salz und der Pfeffermischung würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei wenig Hitze anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Die Pinienkerne in der aufschäumenden Butter braun rösten, den Rehrücken hinzugeben und noch einmal in der Pinienbutter durchschwenken. Pinienkerne und Rehrücken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Cavaillon-Melone schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit Olivenöl langsam weich schmoren. Zum Schluss mit Zitronenschale, Aceto Balsamico, Pfeffer und Basilikum abrunden. Die Wassermelonenringe circa zwei Minuten von jeder Seite grillen. Den Rehrücken mit den Pinienkernen und den der Melone anrichten.

Alexander Herrmann am 26. Juni 2009

Reh-Rücken Baden-Baden

Für 4 Personen

Preiselbeergelee:

0,5 Zitrone, unbehandelt	300 g Preiselbeeren	50 g Zucker
4 – 5 Agar-Agar	Chili	Salz

Birnen:

4 Mini-Birnen, frisch	0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
200 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis	Essig

Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, 800 g	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Pfifferlingstatar:

400 g Pfifferlinge	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
30 g Butter	0,5 Bund Schnittlauch	2 EL Crème-fraîche

Preiselbeergelee: Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit dem Zucker, Zitronensaft und –schale in einen Topf geben. 300 Milliliter Wasser zufügen und aufkochen. Zehn Minuten köcheln lassen, abpassieren und 250 Milliliter Saft abmessen. Mit Salz und etwas gemahlenem Chili abschmecken. Drei Esslöffel Flüssigkeit abnehmen, abkühlen lassen und mit dem Agar-Agar verrühren. Die restliche Flüssigkeit aufkochen, Agar-Agar-Mischung einrühren und zwei Minuten kochen lassen. Preiselbeergelee in eine flache Form gießen und kalt stellen.

Birnen: Die Birnen waschen, schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines kleinen Kugelausstechers von der Blüte her entfernen. Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen und aufkochen lassen. Die Birnen und zerstoßene Sternanis zugeben und fünf bis acht Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angeprückelte Wacholderbeeren, ungeschälte, halbierte Schalotten und Knoblauch mit ins Bratfett geben. Alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Pfifferlingstatar: Die Pfifferlinge putzen, mit einer Pilzbürste gründlich reinigen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pfifferlinge darin kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit Crème-fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Preiselbeergelee in Quadrate schneiden. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Rehfilet in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pfifferlingstatar in einem Ring (etwa fünf Zentimeter) anrichten, das Rehfilet darauf setzen. Einen Würfel Preiselbeergelee daneben anrichten und eine Birnen auf das Gelee geben. Mit zwei Schnittlauchhalmen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2010

Reh-Rücken im Crêpes-Mantel mit Pilzen und Wirsing

Für 4 Personen

1 Rehrücken a ca. 1,4 kg	Salz	frisch gemahlener Pfeffer
6 Wachholderbeeren	Öl	100 g Karotten
100 g Sellerie	100 g Lauch	100 g Zwiebeln
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	1,2 l Rehfond
100 g Mehl	120 g Butter	4 Eier
250 ml Milch	150 g Geflügelfleisch	130 g Sahne
20 g Petersilie	2 Schalotten	400 g kleine Pfifferlinge
500 g Wirsing	50 ml Sahne	Muskat

Den Rehrücken mit der Fleischseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen und zuerst die beiden kleinen Filets links und rechts vom Rückgrat auslösen. Danach den Rücken wenden. Die Sehnen und Häute mit einem scharfen Messer abziehen und die beiden langen Rückenstränge vorsichtig von den Knochen lösen. Die Filets und Rückenstränge mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Wachholder würzen und kurz in einer Pfanne in heißem Öl rundum anbräunen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Soße die Rückenknochen in walnussgroße Stücke hacken und zusammen mit dem restlichen Fleischabschnitt in einem Topf mit heißem Öl scharf anbraten. Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel waschen bzw. schälen, in Würfel schneiden, dazu geben und Farbe nehmen lassen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und mit dem Rehfond aufgießen. Bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen und mehrmals mit der Schaumkelle abschäumen. 50 g Butter im Topf zerlassen und aus Mehl, Butter, Eiern, Milch und 1/8 l Wasser einen Crepeteig anrühren und diesen in einer Pfanne mit etwas Öl zu Crepes ausbacken. Das gut gekühlte Geflügelfleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer pürieren. Dabei die eiskalte Sahne vorsichtig einlaufen lassen, so dass eine cremige Farce entsteht. Die Farce dünn auf die Crepes streichen. Jeweils ein Rehstück darauf legen und mit dem Crepes einrollen. Aluminiumfolie auf einer Seite einbuttern und diese fest um die Crepesrollen wickeln. Die Rollen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gasherd: Stufe 3) circa 13 Minuten garen, herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, auf ca. 200 ml einkochen lassen und 2 EL Butter unterrühren. Die Petersilie waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Öl heiß anbraten. Schalotten und ca. 30 g Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie zugeben. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, den Strunk heraus schneiden und die Blätter im kochenden Wasser mit Salz gar kochen und herausnehmen. 50 ml Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, die Wirsingblätter zugeben alles circa 5 Minuten kochen lassen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Den Wirsing in der Mitte der Teller anrichten, die Crepesrollen auswickeln, halbieren und je zwei Stücke auf dem Wirsing anrichten. Die Pfifferlinge darum legen und alles mit der Soße vollenden. Tipps: Für die Soße kann man auch einen Reh – oder Kalbsfond einkochen, mit Rot- und Portwein abschmecken und mit Butter aufmontieren. Übrige Crepes aufrollen, in feine Streifen schneiden und mit einer klaren Brühe als Flädlesuppe servieren oder einfach so naschen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. September

Reh-Rücken im Gewürz-Sud mit Apfel-Püree und Rotkraut

Für 2 Personen

Für das Rotkraut:

20 g Zucker	200 ml Orangensaft	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	4 Wacholderbeeren	3 Gewürznelken
6 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 kleine Zimtstange
400 g Rotkraut	1 Zwiebel	1-2 Äpfel (Boskop)
3 EL Gänseeschmalz	1 EL Johannisbeergelee	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

250 ml Spätburgunder	6 Pfefferkörner	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Tannenspitzen	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1 Msp. Orangenabrieb	Salz, Pfeffer
300 g Rehrücken, ausgelöst	300 ml Wildfond	2 EL Butter

Für das Apfelkompott:

1 Bio-Zitrone	150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote
60 g Zucker	1 -2 Äpfel	1 TL Speisestärke

Rotkraut: Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft, Rotwein und Portwein ablöschen. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zimtstange in einen Teefilter geben, zubinden, mit in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Vom Rotkraut die äußeren unschönen Blätter und den harten Strunk entfernen. Kraut dann in feine dünne Streifen schneiden oder hobeln. Die heiße Marinade über die Kohlstreifen geben (den Gewürzbeutel wieder entfernen) und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den marinierten Rotkohl passieren, den Fond auffangen und mit dem Johannisbeergelee in einem kleinen Topf zu Sirup einkochen. Zwiebel in einem Schmortopf (backofengeeignet) mit Gänseeschmalz anschwitzen, Rotkohl und Äpfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten weich dünsten. Herausnehmen, den Sirup untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken: Rotwein, Pfefferkörner, Rosmarin, Thymian, Tannenspitzen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Orangenschale und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen und auf 60 Grad abkühlen lassen. Alle Kräuter und Gewürze aufkochen und auf 60°C runterkühlen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und bei einer Temperatur von 55 Grad ca. 20 Minuten garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Anschließend das Fleisch warm stellen, den Gewürzsud passieren und auf 100 ml einkochen. Dann den Wildfond zugeben, nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Die Butter in kleinen Stücken darin auflösen und die Sauce abschmecken.

Apfelkompott: Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft- und schale mit Weißwein in einen Topf geben. Von der Vanilleschote das Mark austreichen und mit dem Zucker zum Wein geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Schnitze schneiden. Die Schnitze in den Weißwein legen und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter das Kompott mischen, aufkochen und so leicht binden. Zum Anrichten Rotkraut auf die Mitte des Tellers geben. Rehrücken aufschneiden, auf das Rotkraut setzen, mit Gewürzsud übergießen und das Apfelkompott dazu reichen.

Jörg Sackmann 01. November 2011

Reh-Rücken mit grünem Bergpfeffer und Kräutern gebraten

Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 TL tasman. Bergpfeffer	2 EL Speiseöl
Meersalz	300 g Rosenkohl	8 Steinchampignons
1 Bio-Zitrone	2 Schalotten	4 EL Butter
50 g feine Speckwürfel	Pfeffer, Muskat	1 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	100 ml Rehsoße	

Rehrücken in 4 Medaillons schneiden und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und vermischen (etwas Petersilie zurück behalten). Tasmanischen Pfeffer im Cutter oder Mörser fein schroten und mit dem Öl vermengen. Medaillons leicht salzen und in dem „Pfefferöl“ wälzen, anschließend in den gehackten Kräutern wenden, so dass diese reichlich am Rehrücken hängen. Die Medaillons in hitzestabile Folie einrollen und die Enden zubinden. Einen Topf mit heißem Wasser aufstellen und diesen auf ca. 65 Grad erhitzen. Die Fleischpäckchen in das heiße Wasser geben und für ca. 15 Minuten pochieren. Den Rosenkohl in Blätter zupfen, diese waschen und abtropfen lassen. Pilze putzen und halbieren. Von der Zitrone etwas Schale dünn mit dem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, eine fein geschnittene Schalotte und Speck glasig anschwitzen. Rosenkohlblätter zugeben, darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen, übrige Schalotte glasig anschwitzen und die Pilze zugeben. 1 Zweig Thymian in die Pfanne geben und die Pilze goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Zitronensaft und die restliche Petersilie untermischen. Den gegarten Rehrücken aus dem Wasser nehmen und aus der Klarsichtfolie auspacken. Eine Pfanne mit 2 EL Butter, 1 Zweig Thymian und etwas Zitronenschale erhitzen. Die Medaillons darin kurz nachbraten. Soße in einem Topf erwärmen. Den Rosenkohl in die Mitte des Tellers geben, den Rehrücken darauf geben. Die Pilze rund herum anlegen und den Rehrücken mit der Rehsoße nappieren. Den Rehrücken mit etwas grobem Meersalz noch mal nachwürzen.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Dezember 2010

Reh-Rücken mit Karotten und Brot-Pfifferling-Gröstl

Für 4 Personen

Rehrücken:

300 g Rehrücken 5 Wacholderbeeren Salz
Pfeffer

Karotten:

10 Fingermöhren 100 g Butter 3 Lorbeerblätter
Salz Pfeffer Chilipfeffer

Soße:

50 g Zucker 2 Schalotten 400 ml Rotwein
100 ml Blaubeersirup 50 g Datteln

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

2 Scheiben Toast 100 g Pfifferlinge 50 g Butter
0,5 Bund Petersilie, glatt Salz Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Wacholder anbraten, danach im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen.

Karotten:

Fingermöhren blanchieren und abpellen, in Butter zusammen mit den Lorbeerblättern braten. Mit Salz, Pfeffer und Chilipfeffer leicht würzen.

Soße:

Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Schalotten fein würfeln und dazu geben. Mit Rotwein und Blaubeersirup ablöschen. Datteln entkernen und fein hacken, dazu geben und einkochen lassen.

Brot-Pfifferlings-Gröstl:

Toast und Pfifferlinge in feine Würfel schneiden und zusammen in Butter anbraten. Gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 16. April 2010

Reh-Rücken mit orientalischen Gewürzen

Für 4 Personen

Selleriepüree:

350 g Knollensellerie	100 g Sahne	50 g Butter, braun
Salz	Muskatnuss	Chilipulver

Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet	1 EL Öl	4 EL Butter
2 TL orientalische Gewürze	Salz	

Gemüse:

10 Datteln, frisch	1 – 2 TL Butter	1 Prise arab. Kaffeegewürz
150 g Kürbis, eingelegt	Zimtrinde	Salz
Pfeffer		

Wildsoße:

250 ml Wildfond	50 ml Rotwein	Wildgewürz
Butter	Salz	Pfeffer
Kardamom	Piment	Nelke
Chili	Muskat	Walnüsse, schwarz (eingelegt)

Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und würfeln. Sahne mit Salz würzen, erhitzen und den Sellerie darin zugedeckt 20 Minuten weich garen. Den Sellerie mit dem Kochsud in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer nicht fein pürieren. Die braune Butter unterrühren. Das Selleriepüree mit Salz, frisch geriebener Muskatnuss und nach Belieben Chilipulver abschmecken. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und ein Abtropfblech darunter stellen. Das Rehrückenfilet in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl rundherum anbraten, auf das Ofengitter in den vorgeheizten Backofen legen und in etwa 40 Minuten rosa durchziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne bei milder Hitze die Butter schmelzen lassen, die Gewürze dazu geben, salzen und das Fleisch darin wenden.

Gemüse:

Die Datteln häuten, halbieren und entkernen, den Kürbis abtropfen lassen. Datteln und Kürbis bei milder Hitze in etwas Butter erhitzen. Die Zimtrinde kurz dazu geben. Salzen, pfeffern und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken.

Wildsoße:

Wildfond und Rotwein einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kardamom, Piment, Nelke, Chili, Muskat und Wildgewürzen abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Anrichten:

Die Wildsoße auf Tellern verteilen, je zwei Nocken Selleriepüree daneben setzen, den Rehrücken aufschneiden und in die Mitte der Soße setzen. Das Gemüse außen herum verteilen und mit einigen Scheiben von schwarzen Nüssen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2008

Reh-Rücken mit Pfifferlingen, Wachholderbeer-Soße

Für 2 Personen

300 g Rehrücken, ausgelöst	200 g Pfifferlinge	200 g Cranberries
10 g Bitterschokolade	500 ml Wildfond	100 ml Rotwein, trocken
25 ml Cognac	3 Wachholderbeeren	0,5 Zimtstange
3 EL Butter	3 EL Zucker	0,5 EL Butter
0,5 EL Gänseleberpastete	1,5 EL Cognac	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und in circa zwölf Zentimeter lange Stücke schneiden. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern und in zwei Esslöffeln Butter anbraten. Den Rehrücken mit 25 Milliliter Cognac ablöschen und flambieren. Anschließend das Fleisch für circa zehn Minuten in den Ofen geben. Den Wildfond in einem Topf einköcheln lassen. Währenddessen einen halben Esslöffel Butter mit der Gänseleberpastete und fünf Millilitern Cognac zu einer feinen Paste verrühren. Die Wachholderbeeren und die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und unter die Paste mischen. Das Ganze in einem Esslöffel Wildfond auflösen und mit einem Schneebesen wiederum in den Wildfond rühren. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße säuerlich wird oder nicht richtig bindet, hilft ein Stück Bitterschokolade. Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie zehn Minuten ruhen lassen. Den Zucker mit dem Rotwein aufkochen lassen, dann die Cranberries und eine halbe Zimtstange hinzugeben. Anschließend die Soße vom Herd nehmen und erst kurz vor dem Garnieren noch einmal erwärmen. Die Pfifferlinge putzen, die großen Pfifferlinge halbieren und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Lea Linster am 06. November 2009

Reh-Rücken mit Pflaumen-Soße und Kürbis-Grieß-Strudel

Für 4 Personen

Rehrücken:

600 g Rehrücken, geputzt	1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Butter	Butterschmalz	Pfeffer, Salz

Pflaumensoße:

1 Schalotte	50 g Pflaumen, getrocknet	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Rehfond	150 g Zwetschgen	Zucker, braun
Butterschmalz	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Pfeffer, Salz		

Kürbis-Grießstrudel:

200 ml Milch	50 ml Geflügelbrühe	2 Zweige Thymian
2 Zehen Knoblauch	80 g Grieß	250 g Hokkaidokürbis
20 g Butter	1 Schalotte	1 Blatt Salbei
3 Eier	85 g saure Sahne	2 Blätter Strudelteig
Butter	Pfeffer, Muskat	Salz, Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Rehrücken: Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in etwas Butterschmalz anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen Rosmarin, angedrückte Knoblauchzehe und Butter dazugeben und das Fleisch mehrfach darin wenden. Herausnehmen und in den vorgeheizten Backofen schieben und für circa sieben Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und in Alufolie eingepackt an einem warmen Ort circa fünf Minuten ruhen lassen.

Pflaumensoße: Die Schalotte und Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig dazugeben und um die Hälfte reduzieren, passieren und etwas mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Die Zwetschgen waschen und in Spalten schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren die Zwetschgenspalten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchschwenken, bis die Zwetschgen einen schönen Glanz haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kürbis-Grießstrudel: Milch und Geflügelbrühe mit Salz, Pfeffer, Muskat, einem Thymianzweig und einer angedrückter Knoblauchzehe zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren einrieseln. Am Herdbrand 20 Minuten quellen lassen, Thymianzweig und Knoblauchzehe entfernen und den Grieß einmal durchrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen. Den Kürbis in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe in Würfel schneiden und mit Thymianzweig und Salbeiblatt dazugeben und mitschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Wenn der Kürbis weich ist, die Kräuter herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Kürbiswürfel und zwei Eigelbe in die Grießmasse rühren und die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen. Erst die saure Sahne und dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Ein Strudelblatt mit Butter bestreichen ein zweites darüber legen und die Grießmasse bis auf ein Drittel auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel einrollen und an den Seiten zusammenfallen. Den Strudel mit Eigelb- Milchgemisch einstreichen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten garen.

Sybille Schönberger am 30. September 2011

Reh-Rücken mit Rahm-Wirsing und Pommes-macaire

Für 4 Personen

Rehrücken:

1 Rehrücken	5 Wacholderbeeren	200 ml Fleischbrühe
150 g Speck	50 g Butter, zerlassen	125 ml Rotwein
200 ml Sahne	1 TL Preiselbeergelee	Salz
Zucker	Pfeffer	

Pommes macaire:

600 g Kartoffeln, mehlig	1 Schalotte	6 Scheiben Baconspeck
2 Zweige Blattpetersilie	2 Eier	Muskat
Stärke	Butterschmalz	Salz

Wirsingrahm:

1 Wirsing, klein	1 Gemüsezwiebel	4 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	200 g Schlagsahne	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	4 Birnen, aus dem Glas
2 TL Preiselbeeren		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Den Rehrücken sorgfältig häuten, mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Mit 100 Gramm Speck spicken und mit zerlassener Butter bestreichen. Den restlichen Speck in Würfel schneiden, in einer nicht gefetteten Pfanne auslassen. Rehrücken hinein geben und von allen Seiten scharf anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Gelegentlich mit dem Bratsud übergießen. Nun den Rehrücken hinausnehmen und warmstellen. Danach den Bratfond mit der Fleischbrühe ablöschen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Sahne unterrühren und einreduzieren. Mit Preiselbeergelee, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes macaire:

Kartoffeln schälen. Ganz in Salzwasser weich kochen. Schalotte und Speck fein würfeln. Zusammen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fettzugabe drei bis vier Minuten dünsten. Petersilie fein schneiden. Kartoffeln abgießen. Restliche Flüssigkeit verdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Speck, Schalotte, Petersilie und Eigelb unter die warme Kartoffelmasse arbeiten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Auf wenig Stärke zu einer Rolle von circa vier Zentimeter Durchmesser formen. Auskühlen lassen. Kartoffelrolle in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne in wenig Butterschmalz beidseitig braten.

Wirsingrahm:

Wirsing putzen, vierteln, kurz waschen, gut abtropfen lassen. Den Strunk raus schneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden, zuvor die dicken Rippen entfernen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter andünsten. Wirsingstreifen zugeben, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe, Schlagsahne angießen, in circa acht Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Rehrücken in Scheiben schneiden, mit der Soße, dem Rahmwirsing und den Pommes macaire auf den Tellern anrichten. Je eine halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren zur Dekoration darauf legen.

Horst Lichter am 12. Dezember 2008

Reh-Rücken mit Spätzle und lauwarmem Pilz-Tatar

Für 2 Personen

400 g ausgelöster Rehrücken	30 g Speckstreifen	150 g vorgekochte Spätzle
3 Schalotten	50 g weiße Champignons	50 g Austernpilze
50 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 EL Crème-fraîche
80 g Butter	1 Muskatnuss	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 Wacholderbeeren	0, 5 Bund glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	2 EL Rapsöl	1 EL Trüffelöl
30 g Trüffelbutter	1 EL weißer Balsamicoessig	Salz
schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Rehrückenfilets waschen, trocken tupfen und von allen Seiten pfeffern. Die Rosmarinnadeln abzupfen. Die Wacholderbeeren andrücken und zwei Schalotten ungeschält halbieren. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin die Speckstreifen mit den Filets anbraten. Den Rosmarin mit den Wacholderbeeren und den Schalotten in das Bratfett geben und rösten. Anschließend 50 Gramm Butter hinzufügen, das Filet salzen und in der Butter schwenken. Auf das Backblech geben und im Backofen etwa 15 - 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Trüffelbutter in einer Pfanne erhitzen, die Spätzle darin anbraten, mit Salz, Muskatnuss und weißem Pfeffer würzen, mit dem Trüffelöl verfeinern und abschließend einen Esslöffel Petersilie begeben. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. Die übrige Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Die Thymianblätter abzupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, die gewürfelten Schalotten und den gehackten Knoblauch untermischen, kurz mitbraten lassen, mit dem Balsamicoessig ablöschen und die Crème-fraîche zufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Anrichten die übrige Petersilie und die Thymianblätter begeben. Abschließend die restliche Butter unterrühren, die Rehrückenfilets in Tranchen schneiden und nochmals mit etwas Salz auf der Schnittfläche würzen. Das Pilztatar mit dem Rehrückenfilet und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011

Reh-Rücken mit Szechuan-Pfeffer pochiert

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	3 Stängel Zitronengras
1 EL Szechuan-Pfeffer	100 ml salzarme Sojasoße	200 ml roter Portwein
400 g Muskatkürbis	1 Bio-Zitrone	3 EL Orangensaft
2 EL Olivenöl	1 EL Haselnussöl	Meersalz
weißer Pfeffer	600 g ausgelöste Rehrückenfilet	200 ml Wildfond
1 EL Pistazienöl	10 g feine Speckwürfel	1 EL geröstete Pistazien
10 g Wildschweinsalami	1 EL Traubensenf	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen und wegwerfen. Zitronengras fein schneiden. Szechuan-Pfeffer vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein mörsern und mit Schalotte, Knoblauch, Zitronengras in einen Topf geben, mit Kejab Manis und 100 ml Portwein aufgießen und aufkochen. Dann den Topf mit dem Gewürzfond vom Herd ziehen. Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zitronenschale und -saft mit Orangensaft, Oliven- und Haselnussöl mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In dieser Marinade die Kürbistreifen einlegen, 20 Minuten ziehen lassen und dann nachschmecken. Rehrücken parieren und die Silberhaut entfernen. Den Gewürzfond auf 60 Grad erhitzen, in eine Kastenform gießen, Rehrückeneinlegen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen konfieren. In der Zwischenzeit den Wildfond mit 100 ml Portwein zur Hälfte einkochen, Pistazienöl untermixen und mit Meersalz abschmecken. Für den Crumble Speck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Die Pistazien hacken, die Salami fein würfeln. Speck mit Salami und Pistazien mischen. Den gegarten aus der Form nehmen, abtropfen lassen und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Dann das Fleisch tranchieren, mit dem Senf bestreichen und im Pistaziencrumble wälzen. Kürbistreifen aufrollen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, Rehrücken daneben legen. Die Soße aufmixen und um das Fleisch geben.

Michael Kempf Samstag, 04. September 2010

Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree

Für 4 Personen

Macadamia-Nuss-Püree	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
80 g Macadamianüsse	80 ml Milch	30 g Butter
1 Prise Muskat		

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	100 ml roter Portwein
50 ml Cognac	500 ml Wildsauce	1 TL Speisstärke
Salz, Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
2 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeeren		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln schälen halbieren und in Salzwasser garkochen. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, über die Kartoffeln geben und zu einem sämigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die fein gehackten Nüsse unter das Püree ziehen. Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Saue damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen. Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die geben. Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, das Püree mit einem Esslöffel zu Nocken formen und oberhalb des Rosenkohls ansetzen. Die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Januar 2011

Reh-Rücken mit Zimt und Pastinaken-Gemüse

Für 2 Personen

3 Schalotten	3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian
3 EL Butterschmalz	Zimt	Salz
100 g weiche Butter	400 g Pastinaken	300 g ausgelöster Rehrücken
ca. 100 ml Gemüsebrühe	3 Stängel glatte Petersilie	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Schalotten schälen und fein schneidend. Toastbrot in einem Cutter zu Bröseln zermahlen. Thymianblätter vom Zeig abstreifen. 2/3 der Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Zimt, Salz und Thymian würzen. Aus der Pfanne nehmen, mit den Brotbröseln und der weichen Butter zu einer Gratiniermasse vermischen. Pastinaken schälen und in 5 cm lange und ca. 5 mm starke Stifte schneiden. Den Rehrücken mit Salz und Zimt würzen. In einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Mit der Gratiniermasse bestreichen und dann im Ofen ca. 7-8 Minuten rosa braten. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz restliche Schalotte anschwitzen, Pastinake zugeben, Gemüsebrühe angießen und weich dämpfen. Petersilie fein hacken. Unter das weiche Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden. Mit dem Pastinakengemüse servieren. Dazu passt auch gut Kartoffel-Püree.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Oktober

Reh-Rücken, Kochbananen, Rosmarin-Kirschen, Maisbrot

Für 4 Personen

Maisbrot:

1 Ei	240 ml Milch	20 ml Apfelessig
40 g Mehl	165 g Maismehl, fein	30 g Zucker
9 g Backpulver	5 g Salz	45 g Butter, flüssig

Soße:

20 Süßkirschen	4 Zweige Rosmarin	200 ml Wildjus
Portwein	Rotwein	Butter

Kochbananen:

4 Kochbananen, klein, gelb	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Rehrücken:

4 Rehrücken, á 150g	2 Zweige Rosmarin	Öl
Butter	Salz	Pfeffer
Koriander, geröstet		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Maisbrot:

Ei, Milch, Essig, flüssiger Butter, Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver und Salz mit einander vermengen und den flüssigen Teig in eine Form (circa 32 Zentimeter mal 25 Zentimeter) füllen. Für circa 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Soße:

Die Kirschen waschen und vorsichtig entsteinen, so dass die Früchte möglichst intakt bleiben. Die Kirschen in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken und mit Port- und Rotwein ablöschen. Den Rosmarin fein hacken. Den Wildjus aufkochen lassen, von der Flamme nehmen und zu den Kirschen geben.

Kochbananen:

Die Kochbananen schälen und längs halbieren. Den Pfeffer in einer kleinen Pfanne unter ständigem Schwenken trocken rösten und anschließend in einem Mörser zerstoßen. Die Kochbananen im heißen Fett braten, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. Leicht salzen und mit dem gerösteten Pfeffer würzen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Zubereitung:

Die Rehrücken salzen, pfeffern und in heißen Öl kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch vor dem Anrichten nochmals in aufgeschäumter Butter nach braten. Auf Küchenpapier etwas trocknen und durch die gerösteten Korianderkörner, etwas Salz und gehackten Rosmarin wälzen. Die Wildsoße noch mal erhitzen und den Rosmarin zufügen. Das fertige Maisbrot in mundgerechte Stücke brechen und auf dem Teller anrichten.

Kolja Kleeberg am 16. Juli 2010

Reh-Rücken-Medaillons mit Morchel-Rahm, Crêpes

Für 4 Personen

Rehmedaillons:

4 Rehrückenmedaillons	Salz	Pfeffer
Butter	Walnussöl	

Morchelrahmsoße:

25 g Spitzmorcheln, getrocknet	4 cl Grappa	300 ml Wildfond
300 ml Sahne	400 ml Wasser d.ingew.Morcheln	Soßenpulver
Tomatenmark	Salz	Pfeffer

Cassis-Feigen:

50 g Zucker, braun	150 ml Johannisbeersaft, schwarz	3 Gewürznelken
1 Zimtstange	1 Orange, unbehandelt	5 EL Aceto-Balsamico
8 Feigen, frisch		

Feigenchutney:

12 Feigen, frisch	2 Schalotten	1 – 2 Zehen Knoblauch
3 EL Rohrzucker, braun	1 Stück Ingwer, frisch	1 Sternanis
1 Schote Chili, rot	100 ml Balsamico bianco	Butter
Salz	Pfeffer	Pimentkörner

Crepes:

250 g Mehl	200 ml Milch	200 ml Wasser
50 g Butter	2 Eier	Salz
Vanillezucker		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Rehmedaillons:

Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Rehmedaillons auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne die Medaillons in heißer Butter bei mittlerer Hitze rundherum anbraten - maximal zwei Minuten pro Seite. Übrig gebliebene Butter nicht weggießen. Die Medaillons mit Pfeffer bestreuen und eine gebutterte ofenfeste Form legen. Mit dem Walnussöl beträufeln und die Form mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis zwölf Minuten rosa braten.

Morchelrahmsoße:

Die bereits eingeweichten Spitzmorcheln gut waschen und vom Sand befreien. Das Spitzmorchelwasser nicht weggießen. Spitzmorcheln und Spitzmorchelwasser aufsetzen und circa zehn Minuten köcheln lassen, anschließend abschütten. Dabei das Wasser wieder auffangen. Die Spitzmorcheln klein schneiden und beiseite stellen. Die Butter von den angebratenen Rehmedaillons nehmen. Soßenpulver in einer beschichteten Pfanne mit etwas Tomatenmark kurz anrösten und mit dem Grappa flambieren, dann mit dem Wildfond ablöschen. Morchelwasser und Sahne hinzufügen und auf eine gute Sämigkeit reduzieren. Die klein geschnittenen Spitzmorcheln zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cassis Feigen:

Die Feigen schälen und beiseite stellen. Orange heiß abspülen. Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides beiseite stellen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimt, Schale und Saft der Orange und Aceto Balsamico hinzufügen. Auf drei Viertel der Menge reduzieren. Die Feigen in den Cassis Sud geben, kurz aufkochen und ziehen lassen.

Feigenchutney:

Die Feigen, die Schalotten, den Knoblauch, den Ingwer und die Chilischote sehr klein schneiden.

Die Schalotten in einer beschichteten Pfanne mit der Butter hellgelb anrösten. Die klein geschnittenen Feigen, Knoblauch, Ingwer, und Chili dazu geben und kurz mitrösten. (Knoblauch darf nicht dunkel werden). Mit dem Zucker karamellisieren und dem Balsamico bianco ablöschen. Sternanis, Pimentkörner, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und circa 20 Minuten einkochen lassen. Eventuell immer wieder mit Wasser bedecken. Sternanis und Piment herausholen und mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.

Crepes:

Butter zerlassen. Das Mehl mit einer Prise Salz, dem Vanillezucker, der zerlassenen Butter, der Milch und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren und circa zehn Minuten quellen lassen. Die Eier unter den Teig quirlen. In einer beschichteten Pfanne dünne Crepes ausbacken, dabei den Teig langsam und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Fertige Crepes warm stellen. Die Crepes mit dem Feigenchutney dünn bestreichen und ausrollen. Die Crepes dann diagonal aufschneiden und auf dem Teller anrichten. Den Rehrücken aufschneiden und mit der Morchelsoße auch auf dem Teller anrichten. Cassis Feigen aus dem Sud nehmen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Horst Lichter am 31. Oktober 2008

Reh-Rücken-Medaillons mit Portwein-Soße, Sellerie-Püree

Für 6 Personen

1/2 Rehrücken am Knochen	1 kg Röstgemüse	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	1/2 l Wildfond	1/2 l trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	2 Thymianzweige	3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	100 ml Portwein	1 EL kalte Butterwürfel
500 g Sellerie, geschält	Salz	Zitronensaft
ca. 300 ml Sahne	2 EL Butter	Pfeffer
2 EL Speiseöl	1 EL Zucker	250 g Maronen, gekocht

Den Rehrücken auslösen (kann auch schon vom Metzger gemacht werden), parieren und in ca. 3 cm starke Medaillons schneiden. Die Knochen klein hacken und mit dem Röstgemüse in Öl anbraten. Tomatenmark dazu geben und anbraten bis der Ansatz schön braun ist. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch und Kräuter zugeben und zwei Stunden kochen lassen. Dann passieren und den Portwein zugeben, noch einige Minuten köcheln lassen. Zuletzt mit kalter Butter montieren und abschmecken. Sellerie in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser mit Zitronensaft weich kochen. Abschütten und mit Sahne und 1 EL Butter pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl rosa braten (von beiden Seiten je ca. 2 Minuten). 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen, 1 EL Butter zugeben und die Maronen darin schmelzen. Die Medaillons mit Soße und Maronen anrichten, dazu Selleriepüree reichen.

Otto Koch Freitag, 05. November 2010

Reh-Ragout nach O. Koch

Für 2 Personen

1 Schalotte	25 g Räucherspeck, gewürfelt	40 g Butter
2 altbackene Semmeln	100 ml Milch	1 Eigelb
2 Stiele glatte Petersilie	1 Eiweiß	Butter
6 Esskastanien, gegart, geschält	100 ml Brühe	200 g Rehkeule
Salz, Pfeffer	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf	60 ml Crème-fraîche

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem Speck in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Semmeln in 1 cm große Würfel schneiden. Mit der Milch, dem Eigelb und Schalotten und Speck mischen. Petersilie fein hacken und dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Kurz vor dem Einfüllen in die Souffléformen das geschlagenen Eiweiß unterheben. Souffléformen buttern und die Knödelmasse einfüllen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten ausbacken. Brühe und 1 TL Butter erhitzen, die Kastanien darin schwenken. Das Rehkeulenfleisch in Würfel (wie für Gulasch) schneiden, salzen, pfeffern und in Butter anbraten. Warm stellen. Für die Soße den Wildfond mit dem Rotwein einkochen lassen. Nun den Saft, der sich bei den Rehwürfeln gebildet hat noch unter die Soße gießen und am Schluss, kurz vor dem Anrichten die in Würfel geschnittene Blutwurst untermixen. Mit dem Senf abschmecken. Die Soße auf Tellern verteilen, ein Weißbrotnödelsoufflé in die Mitte geben und die Fleischstücke ringsherum anrichten. Dazwischen die Kastanien verteilen und mit etwas Crème fraîche aus der Tüte verzieren.

Otto Koch Freitag, 27. November 2009

Reh-Schnitzel in Wacholder-Rahm-Soße mit Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Rehschnitzel, aus der Keule, a 70 g	250 g Knollensellerie	8 Rosenkohlköpfe
30 g kalte Butter	1 TL Puderzucker	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke	3 Körner Piment	1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 Splitter Zimtrinde	1 Zehe Knoblauch	2 Scheibe Ingwer
2 TL Öl	125 ml Gemüsefond	150 ml Geflügelfond
80 ml Rotwein	70 ml Sahne	Portwein, rot
Chilusalz	Salz	Pfeffer

Den Rosenkohl putzen und die einzelnen Blättchen abzupfen. In Salzwasser zwei Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Sellerie schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen, die Selleriestücke hineingeben und etwa zwanzig Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Die Schnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen. In einer Pfanne in zwei Teelöffel Öl auf beiden Seiten kurz anbräunen und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Puderzucker bestäuben, kurz karamellisieren lassen, mit einem Schuss Portwein und dem Rotwein ablöschen und weitgehend einkochen lassen. Den Geflügelfond und die Sahne in einen Topf geben und das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Korianderkörner, die Zimtrinde und das Chilusalz hinzufügen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Flüssigkeit rühren und zwei Minuten leicht köcheln lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Beides in die Soße legen, ein paar Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße durch ein Sieb passieren und die Schnitzel darin erwärmen. Den Sellerie abgießen, in einem Mixer pürieren, dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Rehschnitzel auf einem Teller anrichten. Das Selleriepüree dazugeben und mit der Soße garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2010

Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für die Rehschnitzel:

100 g Champignons	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	60 g Butter	3 Wacholderbeeren
10 ml Gin	1-2 EL Weißbrotbrösel	4 kleine Rehschnitzel a 80 g
1 Msp. Piment, geschrotet		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Champignons putzen und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wacholderbutter die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit Gin, Bröseln, etwas Salz und Pfeffer unter die Butter mischen. Die Schnitzel sehr dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dafür zwischen einen Gefrierbeutel). Die Pilzmischung auf die Schnitzelchen geben. Piment darüber streuen. Die Schnitzelchen zusammenklappen, die Ränder fest andrücken und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die Wacholderbutter obenauf geben und die Schnitzel unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Rehschnitzel mit den Schupfnudeln anrichten. Dazu passt gut Rahmwirsing.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Dezember 2010

Reh-Strudel auf Aprikosen-Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

400 g Rehrückenfilet	2 Strudelblätter	2 Schalotten
400 g Wirsing	40 g getr. Aprikosen	3 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund glatte Petersilie	20 g Butterschmalz	60 g Butter
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker
Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Das Rehrückenfilet von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Thymian und den Rosmarin zu dem Fleisch geben und die Knoblauchzehen ebenfalls dazugeben. Das angebratene Fleisch herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und klein hacken. Das Rinderfilet in der gehackten Petersilie wenden. 30 Gramm Butter zerlassen. Die beiden Strudelblätter mit zerlassener Butter bestreichen, übereinander legen und das vorbereitete Fleisch darauf legen, in den Strudelteig einwickeln und nochmals mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten und Aprikosen darin anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit der Sahne und dem Gemüsefond ablöschen und den Wirsing garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg in Stücke portionieren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Aprikosen-Wirsing mit den Schnittlauchröllchen verfeinern und auf Tellern anrichten. Das Fleisch darauf legen und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Johann Lafer am 23. November 2011

Rosa gegarter Hirsch-Kalb-Rücken mit Spitzkohl

Für 4 Personen

Wildgewürz:

60 g Pfefferkörner, schwarz	120 g Pimentkörner	60 g Wacholderbeeren, ganz
30 g Kümmel, ganz	150 g Koriander, ganz	

Hirschrücken:

1 kg Hirschrücken, ausgelöst	100 g Nussbutter	Wildgewürz
Salz	Pfeffer	

Preiselbeerkraperl:

20 g Hefe	60 g Butter, weich	250 g Kartoffeln, mehlig
250 g Mehl, glatt	2 Eier	50 g Zucker
5 g Salz	30 – 40 ml Milch	0,25 Schote Vanille
50 g Preiselbeermarmelade	Semmelbrösel	Öl, neutral

Spitzkohlgemüse:

0,5 kg Spitzkohl	250 ml Geflügelfond	50 g Butter, kalt
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Rehsoße:

1,5 kg Rehabschnitte	40 g Butter	200 g Schalotten
150 g Zwiebel	120 g Karotten	120 g Staudensellerie
1 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	500 ml Portwein
3 EL Wildgewürz	2 Kartoffeln, mehlig und klein	2 – 3 l Rindersuppe
2 EL Preiselbeeren	Salz, Pfeffer	

Wildgewürz:

Pfefferkörner, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Kümmel und Koriander in eine Pfanne geben und kurz erhitzen. Danach abkühlen lassen und im Kutter zerkleinern. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Hirschrücken:

Hirschrücken in der Gewürzmischung wälzen und in Nussbutter kurz braten. Übriggebliebenes Wildgewürz für die Rehsoße aufbewahren. Temperaturmesser von der Seite in das Filet einstecken und im vorgeheizten Backofen auf ein Backgitter legen und auf 58 Grad Kerntemperatur garen. Anschließend das Fleisch aus dem Rohr nehmen und circa fünf Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann wieder im 58 Grad heißen Ofen mindestens 30 Minuten regenerieren lassen. Zum Schluss noch einmal in der Nussbutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Preiselbeerkraperl:

Milch in einem Topf etwas erwärmen. Hefe mit Zucker, Salz, lauwarmer Milch, Eiern, 50 Gramm zimmerwarmer Butter und der Vanilleschote im Kessel rühren. Die Kartoffeln kochen, vorsichtig passieren und zu der Milchmischung geben. Salz und Mehl ebenfalls hinzufügen. Förmchen ausbuttern und ausbröseln. Den Teig circa eine halbe Stunde gehen lassen und dann kurz kalt stellen. Etwa 30 Gramm schwere Teigstücke formen, mit Preiselbeermarmelade füllen, kalt stellen und in heißem Öl vier Minuten backen.

Spitzkohlgemüse:

Geflügelfond aufkochen lassen und kalte Butter einrühren. Zwei bis drei Minuten reduzieren lassen. In Rauten geschnittenen Spitzkohl dazu geben. Den Kohl auf Biss garen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Rehsoße:

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Schalotten, Zwiebeln, Karotten und Staudensellerie putzen, kleinschneiden und dazu geben und kurz mit rösten. Mit Tomatenmark tomatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen. Mit Rotwein und

Portwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit der Rindersuppe aufgießen. Die rohen, geschälten und geriebenen Kartoffeln dazu geben und circa zwei Stunden langsam köcheln lassen. Fleisch und Gemüse soll ganz weich kochen. Durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Salz abschmecken. Das Spitzkohlgemüse auf vier Tellern verteilen. Hirschrücken in Scheiben schneiden und auf dem Spitzkohlgemüse drappieren. Rehsoße über das Fleisch geben. Dazu die Preiselbeerkräpferl servieren.

Johanna Maier am 07. November 2008

Rosa Reh-Rücken mit Maronen-Pfannkuchen und Birnen

Für 4 Personen

Für die Maronenpfannkuchen:

25 g Butter	70 g Mehl	60 g Maronenmehl
250 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	1 Prise Zucker
Salz		

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
50 g Honig	150 ml Weißwein, trocken	2 Sternanis
1 Stange Zimt		

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, pariert	2 EL Rapsöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	4 Wacholderbeeren	1 Orange, unbehandelt
2 Zehen Knoblauch	Salz	Pfeffer

Für die Wildsoße:

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Maronenpfannkuchen die Butter schmelzen. Mehl, Maronenmehl, Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz in einen hohen Becher geben, die flüssige Butter zufügen und mit einem Pürierstab glatt mixen. Den Teig durch ein feines Küchensieb in eine Schüssel gießen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Für die karamellisierten Birnen die Birnen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und schälen. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit dem Saft beträufeln. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Birnen darin anschwitzen, Honig zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Den Sternanis und die Zimtstange zugeben und drei bis fünf Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Die Wacholderbeeren mit dem Stößel zerdrücken. Das Rehrückenfilet von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Schale der Orange fein abreiben. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Rehrückenfilet darin anbraten, dabei Rosmarin, Thymian, angeprügelte Wacholderbeeren, Orangenschale, ungeschälte, halbierte Knoblauchzehe mit ins Bratfett geben. Das Ganze auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist. Das Butterschmalz schmelzen und eine flache beschichtete Pfanne dünn damit auspinseln. Etwas Maronenteig mit einer kleinen Schöpfkelle in die Pfanne geben, unter Schwenken den Teig verlaufen lassen und goldgelb backen. Die Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise acht Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen übereinander legen und warmhalten. Anschließend ausstechen, so dass vier kleine Türmchen entstehen. Danach auf Teller geben. Den Rehrücken in Stücke schneiden und mit der Soße und den Birnen neben den Pfannkuchen anrichten und servieren.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010

Roulade vom Hirsch-Rücken im Gewürz-Crêpes

Für 2 Personen

Für die eingelegten Kirschen:

60 ml roter Portwein	60 ml Likörwein (Süßwein)	100 ml Kirschsafft
1 TL weißer Pfeffer	1 kleine Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 TL Speisestärke	150 g Kirschen

Für den Crepe:

100 g Mehl	180 ml Milch	70 ml Wasser
2 Eier	1 Eigelb	1 TL braune Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp. Zitronenschale
1 Msp. Nelkenpfeffer	1 Msp. Wacholderbeeren	1 EL Butter

Für den Hirschrücken:

200 g frische Speisepilze	500 g Hirschkalbsrücken	Salz, Pfeffer
150 g Kalbfleisch	100 g flüssige Sahne	1 Prise Muskat
1 Spritzer Cognac	1 Spritzer Portwein	1 Msp. Wacholderbeeren
1 Msp. Limettenschale	150 ml Wildfond	Für das Selleriegemüse
80 g Kartoffeln	80 g Knollensellerie	100 g Staudensellerie gewürfelt
80 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Msp. Cayennepfeffer		

Portwein und Likörwein in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Kirschsafft und Gewürze dazugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, zugeben und den Sud damit binden. Alles durch ein Sieb passieren und die Kirschen dazugeben. Dann alles kalt stellen. Für den Crepe Mehl, Milch, Wasser, Eier, Eigelb und braune Butter zu einem glatten Teig rühren. Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Nelkenpfeffer und Wacholderbeere würzen. Den mit Frischhaltefolie zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Dann in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter ein dünnes Crepe ausbacken (so dass daraus später ein Rechteck von 20x25 cm ausgeschnitten werden kann). Pilze putzen, würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Hirschrücken auslösen, parieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Hirschrücken einschneiden, mit den Pilzen füllen, einrollen, auf eine Platte geben, und kalt stellen. Das Kalbfleisch würfeln und mit Sahne, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat in einen Mixer geben und zu einer Farce pürieren. Diese mit Cognac, Portwein, Wacholderbeere und Limettenschale abschmecken. Aus dem Crepe ein Rechteck von 20x25 cm schneiden, dies ca. 1 cm hoch mit der Farce bestreichen. Das gewürzte Hirschrückenfilet auflegen und gleichmäßig einrollen. Diese Rolle auf eine gebutterte Alufolie geben, erneut glatt einrollen und festdrehen. In 75 Grad heißem Wasser ca. 18-20 Minuten pochieren. (Mit einer Nadel die Garprobe machen.) Für das Gemüse Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und ebenfalls klein würfeln. Die Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser und abtropfen lassen. 50 ml des Blanchierfonds mit Sahne und Gewürzen in einen Topf geben, sirupartig einkochen und dann die Gemüswürfel untermischen. Wildfond aufkochen, die Creperoulade auspacken, 3 cm dick aufschneiden und auf das Selleriegemüse legen, mit den eingelegten Kirschen und dem Wildfond anrichten.

Jörg Sackmann Donnerstag, 16. September 2010

Salat von der Wachtel mit Pfifferlingen und Pinien-Kerne

Für 4 Personen

Für die Wachteln:

4 Wachteln	50 g Entenleber	8 Blatt Spinat
Salz, Pfeffer	3 EL Butter	1 EL Zucker
50 ml Geflügelfond	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Petersilie	

Für den Salat:

100 g Frisée-Salat	100 g Lollo-Rosso	100 g Lollo-Bionda
1 Bund Rucola	4 EL Olivenöl	2 EL Champagner-Essig
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	20 Kirschtomaten
50 g Pinienkerne	10 Schnittlauchspitzen	einige Zweige Kerbel

Die Wachteln jeweils auslösen in Brust und Keule. An den Brüstchen den Flügelknochen dran lassen und sauber von den Sehnen befreien. Bei den Keulen die Haut entfernen und den Mittelknochen ebenfalls auslösen. Die Keulen mit etwas Entenleber und Spinatblatt füllen, mit Salz und Pfeffer würzen, rund formen und in Alufolie einwickeln. Die Keulen in etwas Wasser ca. 6-7 Minuten kurz köcheln lassen und kaltstellen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin karamellisieren und mit Geflügelfond ablöschen. Die Keulen damit glasieren. Die Wachtelbrüste in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Butter nur auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen kurz warm stellen. Pfifferlinge mit einem Messer etwas putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Petersilie und die Pfifferlinge darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat putzen. Aus Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Den Salat in der Mitte des Tellers arrangieren. Die Kirschtomaten halbieren und anlegen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, mit den Schnittlauchspitzen über den Salat geben. Die Wachtelbrüstchen und die glasierten Keulen darum legen und zum Schluss die noch warmen Pfifferlinge.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Juli 2009

Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn

Für 2 Personen

100 g Brokkoli	1 Zucchini	100 g Karotten
1 rote Paprika	4 Champignons	2 EL Traubenkernöl
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer	50 g Popcorn
2 EL Butterschmalz	300 g ausgel. Kaninchenrücken	2 EL Mehl
1 Eigelb	1 Bund Kerbel	

Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zucchini und Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln. Champignons putzen und vierteln. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Schalotte schälen, würfeln und dazugeben. Einige Sekunden ganz heiß durchschwenken. Das Gemüse sollte kurz gebraten sein, d. h. Farbe haben, aber noch knackig sein. Mit der Brühe ablöschen. Abkühlen lassen. Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer anmachen. Lauwarm servieren. Das Popcorn in einem Topf mit etwas Butter geben und bei geschlossenem Deckel aufpoppen lassen. Anschließend fein hacken. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und durch das verschlagene Eigelb ziehen. Mit dem feingehackten Popkorn panieren. In Butter kurz braten. Einige Minuten ziehen lassen. Kaninchenrücken in schräge Tranchen schneiden und auf dem lauwarmen Gemüsesalat anrichten. Mit Kerbel bestreuen.

Otto Koch Freitag, 28. August 2009

Sauerbraten vom Wildschwein

Für 4 Personen

2 EL Apfelessig	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Wildschweinschulter	2 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 Karotte	1/2 Sellerieknolle	1 Msp. Piment
1 Lorbeerblatt	1/2 L Fleischbrühe	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer		

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	40 g Grieß
30 g Mehl	Muskat, Salz	Pfeffer

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstanden Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eier, Grieß und Mehl untermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser garen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und Knödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 26. November 2009

Sauerbraten von der Reh-Schulter mit Hefe-Knödel

Für 4 Personen

2 EL Balsamico	250 ml Rotwein	1 TL Wacholderbeeren
800 g Rehschulter	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 Karotte	1/2 Sellerieknolle
1 Msp Piment	1 Lorbeerblatt	ca. 500 ml Fleischbrühe
2 EL Crème-fraîche		

Für die Hefeknödel:

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
1 Prise Zucker	1 Ei	20 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Essig, Rotwein und Wacholderbeeren in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch in die Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank eine Nacht durchziehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb passieren. Das Fleisch rundum pfeffern und salzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz sanft anbraten. Schalotten schälen und grob schneiden. Das Röstgemüse in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten zum Fleisch geben. Piment und Lorbeerblatt dazugeben und die Marinade ca. einen Zentimeter hoch auffüllen. Alles in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 40 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Mit einer Stricknadel, oder einer schmalen Spießgabel sticht man nach ca. 40 Minuten ins Fleisch. Lässt sie sich leicht herausziehen, ist die Schulter gar. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den entstanden Fond durch ein Sieb passieren und etwas einkochen lassen. Crème-fraîche untermischen und die Soße abschmecken. Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und Zucker, Hefemilch, Ei, weiche Butter und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Knödel von 3 cm Durchmesser formen. 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und aufkochen, ein Siebeinsatz darauf geben. Die Hefeknödel einlegen und zugedeckt ca. 25 Minuten dämpfen. Den Braten aufschneiden und mit der Soße und den Hefeknödeln anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Dezember

Schlemmer-Schnitte a la King mit Reh-Medaillons

Für 4 Personen

Maibockrücken:

12 Rehmedaillons 1 Zweig Thymian Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz

Schalottenkompott:

0,5 Zitrone 300 g Schalotten 1 Lorbeerblatt
50 g Butter, frisch Sonnenblumenöl Thymian, fein gehackt
Rosmarin, fein gehackt Champagneressig Pfeffer, Zucker, Salz

Selleriepüree:

0,5 Zitrone 300 g Knollensellerie 100 ml Milch
50 ml Wasser 1 Prise Zucker Meersalz, Pfeffer

Bratbrot:

6 Sch. Sauerteigbrot, hell 200 g Gänsestopfleber, frisch 100 g Trüffel, schwarz (Glas)
Sonnenblumenöl Butter, geklärt Pfeffer, Meersalz

Anrichten:

100 ml Trüffeljus (Dose)

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Maibockrücken: Die Rehmedaillons von beiden Seiten vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne zusammen mit einem Thymianzweig in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten leicht anbraten und dann im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten garen. Die Rehmedaillons auf ein Backblech legen und abgedeckt an einem warmen Ort circa zehn Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schalottenkompott: Saft der Zitrone auspressen. Die ungeschälten Schalotten mit Sonnenblumenöl beträufeln, salzen, pfeffern und so lange im vorgeheizten Backofen garen, bis sie weich sind. Die Schalotten mit einer Schere „pellen“, dann zusammen mit einem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit frischer Butter leicht anbraten und glacieren. Mit etwas fein gehacktem Thymian und Rosmarin, sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und einem Spritzer Champagneressig abschmecken. Nun das Lorbeerblatt entfernen und alles andere mit dem Mixstab zu einem feinen Schalottenkompott mixen.

Selleriepüree: Saft der Zitrone auspressen. Den Knollensellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und mit wenig Salz-Milch-Wasser zugedeckt bei geringer Hitze weich kochen. (Nur so viel Salz-Milch-Wasser verwenden, dass die Flüssigkeit gerade ausreicht, um den Sellerie weich zu kochen.) Nun den Sellerie ganz fein pürieren. Mit grobem Meersalz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, einigen Tropfen Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.

Bratbrot: Die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter von beiden Seiten knusprig braten. Abtropfen lassen und mit dünn geschnittener Gänsestopfleber belegen. Leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Reichlich eingemachten schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Anrichten: Das Selleriepüree auf einen Teller geben. Etwas Schalottenkompott darauf häufen, die Rehmedaillons darauf setzen und mit der Bratbrotscheibe mit der Gänsestopfleber abschließen. Mit etwas Trüffeljus beträufeln.

Johannes King am 29. April 2011

Schnelle Kaninchen-Pfanne

Für 2 Portionen

300 g Kaninchenfilet	2 Stangen Staudensellerie	1 EL Kapern
1/2 Bund Schnittlauch	4 Salbeiblätter	2 EL Semmelbrösel
Butter	Olivenöl	Pfeffer

Zunächst die Silberhaut des Kaninchenfilets abziehen und dann das Fleisch in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kapern hinzufügen. Den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Dann den Schnittlauch hacken und die Salbeiblätter grob zupfen. Reichlich Butter in die Pfanne geben, mit den Semmelbröseln abbinden und kurz anrösten lassen. Das Ganze mit Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 01. 08. 2011

Straußen-Saté mit Kräuterseitlingen al-Cartoccio

Für 2 Personen

200 g Straußenfilet im Stück	300 g Kräuterseitlinge	1 säuerlicher Apfel
1 Zitrone	50 g Schalotten	20 g Rauke
2 Thymianzweige	2 Knoblauchzehen	20 g frischer Meerrettich
2 TL Paprikapulver, scharf	1 EL saure Sahne	8 EL Olivenöl
4 EL Pilzfond	4 TL Wermut	Meersalz
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen, mit wenig Salz zur einer Paste zerdrücken und in einer Schüssel mit Olivenöl und Fleur du Sel mischen. Den Thymian zupfen, fein hacken und zu dem Olivenöl geben. Die Kräuterseitlinge putzen und halbieren. Die Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Zwei Blätter Backpapier übereinander legen. Die Kräuterseitlinge, die Schalotten und den Knoblauch kurz in einer heißen Pfanne anbraten. Alles zusammen in die Mitte des Backpapiers verteilen und mit Pfeffer würzen. Die Füllungen mit dem Pilzfond, dem Vermuth und Kräuteröl aus der Pfanne beträufeln. Jetzt die Päckchen vollständig zu einem Säckchen verschließen und mit Küchengarn zusammenbinden. Päckchen auf ein Backblech setzen und im Ofen 10 bis 15 Minuten garen. Das Straußenfilet waschen und trocken tupfen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, dann in etwa zweizentimeter breite Streifen schneiden Breite. Die Streifen wellenförmig auf Holzspieße stecken. Den restlichen Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und Paprikapulver darin unter Rühren kurz anschwitzen. Vom Herd nehmen, das restliche Öl unterrühren und abgekühlt über das Fleisch gießen. Das Fleisch im Gewürzöl wenden und fünf Minuten marinieren. Den Apfel waschen und auf fein reiben. Den Meerrettich schälen und ebenfalls fein reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Den Apfel und den Meerrettich in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln. Die rote Zwiebeln abziehen und fein hacken. Zu den Apfelstücken geben und mit der sauren Sahne, Salz und Pfeffer mischen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Fleischspieße darin von jeder Seite zwei Minuten grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilztaschen öffnen und die Rauke dazu geben. Die Straußenspieße auf einem Teller anrichten und das Pilzpäckchen dazu geben und servieren.

Steffen Henssler am 11. Juni 2010

Wachtel in Coppa mit Maronen und Meersalz-Kartoffeln

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, klein	4 Zweige Zitronenthymian	5 Körner Pfeffer, schwarz
2 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian	3 Zehen Knoblauch
50 ml Olivenöl	4 Wachteln	1 Brokkoli, klein
16 Scheiben Coppa	2 Schalotten	70 g Butter
300 g Maronen, vorgegart	1 EL Zucker	200 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einer Pfanne in 30 ml Olivenöl rundum goldbraun anbraten. 3 halbierte, ungeschälte Knoblauchzehen, 3 Zweige Thymian und 5 zerdrückte Pfefferkörner zugeben. 200 ml Geflügelfond angießen und die Kartoffeln bei milder Hitze weich garen. Anschließend mit Salz würzen. Die letzten 5 Minuten Brokkoliröschen mit in die Pfanne geben und darin weich garen. Wachteln in einer Pfanne in 20 ml Olivenöl von allen Seiten anbraten, dabei Rosmarin die restlichen, Thymianzweige, zwei halbierte Knoblauchzehen und 50 g Butter zugeben. Auf einem Backblech mit dem Coppa belegen und im Backofen bei 140 Grad etwa 15-20 Minuten garen. Die Schalotten abrausen, schälen und klein würfeln. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker zugeben und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und drei bis vier Minuten vorsichtig kochen lassen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maronen zugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln mit den Maronen auf Tellern anrichten. Jeweils eine halbierte Wachtel darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2011

Wachtel, Thai-Spaghettini und Kirsch-Tomaten-Kompott

Für 4 Personen

Wachteln:

4 Wachteln 2 EL Kartoffelstärke Sonnenblumenöl

Thai-Spaghettini:

2 Bund Thai-Basilikum 2 cm Ingwer 125 ml Olivenöl

1 Zehe Knoblauch 320 g Spaghettini 1 EL Sushi-Ingwer

Salz

Kompott:

2 Schalotten 1 Zehe Knoblauch 200 g Kirschtomaten

1 EL Sojasoße 4 EL Apfelbalsamico

Marinade:

1 TL Zucker 1 TL Sojasoße 1 TL Sesamöl (dunkel)

1 EL Sake 1 TL Ingwer, frisch 1 Zehe Knoblauch

1 Bund Basilikum

Wachteln:

Die Flügel der Wachteln vorsichtig mit einem scharfen Messer an der Brust heraustrennen. Die Wachteln in Kartoffelstärke wenden. In einer heißen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Wachtel-Brüstchen drei Minuten braten.

Thai-Spaghettini:

Thai-Basilikum, klein gehackten Ingwer, Olivenöl und Knoblauch so lange pürieren, bis die Konsistenz von Pesto entsteht. Die Spaghettini nach Packungsanleitung kochen. In einer Pfanne vier Esslöffel Pesto mit den Nudeln gut durchrühren und anschließend Sushi-Ingwer darunter mischen.

Kompott:

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Kirschtomaten mit Schalotten und Knoblauch in Sojasoße und Apfelbalsamico kurz anbraten.

Marinade:

Den Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Zucker, Sojasoße, Sesamöl und Sake zu einer Marinade verrühren. Die Pesto-Nudeln auf vier Tellern anrichten. Je eine Wachtel mit den Flügeln nach oben darauf setzen. Mit etwas Marinade beträufeln. Cherry-Tomaten zusammen rund um die Wachtel setzen und mit grob gezupften Basilikum-Blättern garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann das Gericht noch mit Chili aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 18. Februar 2011

Wachteln mit Granatapfel-Soße

Für 2 Personen

1 Granatapfel	1 EL Grenadinesirup	1 Schalotte
1/2 Zitrone	4 küchenfertige Wachteln	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	125 ml Weißwein	125 ml Fleischbrühe
1 EL kalte Butter		

Den Granatapfel rundum mit einem spitzen Messer einritzen und in der Mitte auseinanderbrechen (nicht schneiden). Die Kerne herauslösen und mit Grenadinesirup benetzen. Schalotte schälen und fein hacken. Zitronenhälfte waschen und abtrocknen. 1 Msp. Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Wachteln waschen und trocken tupfen. am Brustbein auseinanderschneiden und flacher drücken. Die Wachteln salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten weitergaren lassen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Die Schalotten in der Pfanne im restlichen Butterschmalz andünsten, Wein und Brühe angießen. Die Zitronenschale und 1 Tl Saft untermischen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Die Granatapfelkerne einstreuen. Die Butter einrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Wachteln Brust und Keulen abtrennen. Die Wachteln mit der Soße anrichten. Dazu passt Mandelreis.

Vincent Klink Donnerstag, 13. November

Wachteln mit Honig gebraten und Zimt-Couscous

Für 2 Personen

4 Wachteln	4 EL Butterschmalz	2 rote Zwiebeln
1 l Hühnerbrühe	2 Lauchzwiebeln	2 Zimtstangen
150 g Couscous	50 g Rosinen	50 g Mandeln, gehackt
Salz, Pfeffer	1 Granatapfel	2 EL Butter
1 EL Honig	3 Zweige Thymian	

Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Die Karkassen mit 1 EL Butterschmalz in einem Topf anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln, die Hälfte zugeben und mit 700 ml Hühnerbrühe ablöschen, ca. 30 Minuten kochen lassen. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Die restlichen Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, 300 ml Hühnerbrühe angießen, Zimtstangen zugeben und aufkochen lassen. Den Couscous einrühren und bei kleiner Hitze und häufigem Umrühren quellen lassen. Lauchzwiebeln Rosinen und gehackte Mandeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Granatapfel entkernen, die Hälfte der Kerne zu den kochenden Wachtelknochen geben. Wachtelkeule und -brüste in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz zuerst auf der Hautseite ca. drei Minuten goldbraun braten, dann umdrehen und fertig garen. Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, das Fett aus der Pfanne abgießen. In der Pfanne 1 EL Butter, 1 EL Honig und Thymianzweige schwenken und kurz heiß werden lassen. Die Wachtelteile darin wenden. Die Wachtelbrühe passieren, ca. 200 ml davon in einen Topf geben, aufkochen, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken. Die restlichen Granatapfelkerne zugeben. Wachtel mit Couscous und der Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. Dezember 2010

Wachteln mit Pinienkern-Polenta und Rotwein-Butter

Für 4 Personen

30 g Pinienkerne	50 g Dörrobst, gemischt	4 Schalotten
5 Zehen Knoblauch	50 ml Olivenöl	100 ml Apfelsaft
4 Wachteln	50 g Honigsenf	1 Mango, reif
2 EL Mangopüree	1 TL Currypulver	100 g Polenta
110 g Butter, kalt	600 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
4 Zweige Petersilie, glatt	750 ml Rotwein	2 EL Akazienhonig
1 Blatt Lorbeer	2 Zweige Estragon	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mango schälen und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 50 Gramm Mangowürfel abmessen und diese mit dem Honigsenf, Mangopüree und dem Currypulver vermischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und grob hacken. Das Dörrobst fein würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch mit Dörrobst anschwitzen. Den Apfelsaft angeben. Das Lorbeerblatt fein schneiden und zusammen mit dem Mangosenf zugeben. Das Ganze sämig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und anschließend abkühlen lassen. Nun die Wachteln mit dem Dörrobst füllen. Zwei Knoblauchzehen schälen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln darin anbraten, dabei die Knoblauchzehen und den Estragon zugeben. Die Wachteln mit Honig beträufeln, danach alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Die Haut der Wachteln salzen und pfeffern und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten knusprig backen. Währenddessen die Polenta in 30 Gramm Butter anschwitzen, den Geflügelfond (Menge laut Packungsangabe) zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Polenta bei milder Hitze ausquellen lassen. Nun die Sahne steif schlagen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die gehackten Pinienkerne zur Polenta geben, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die geschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die fein gehackte Petersilie zugeben. Die zwei verbliebenen Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, halbieren und zusammen mit dem Rotwein in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und bei milder Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die restliche eiskalte Butter in Würfeln nach und nach zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. Abschließend die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten. Mit der Rotweinbutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010

Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln

Für 2 Personen

3 Brezeln vom Vortag	ca. 100 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blatt Petersilie	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Ei	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Knödel:

Die Brezeln grob zerbrechen, mit heißer Milch übergießen und mindestens 10 Minuten quellen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig dünsten und zu den Brezeln geben. Petersilie, Majoran, Ei und Eigelb untermischen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen einen Probeknödel formen und in siedendes Salzwasser geben. 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Knödel zerfällt, noch Semmelbrösel zum Teig geben, ist er zu fest, eventuell noch Ei oder etwas Milch untermengen. Dann aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen.

Vincent Klink am 30. Mai 2008

Wild-Gulasch

Für 4 Personen

4 Kapseln Kardamom	1 Sternanis	2 Nelken
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1/2 Tl Fenchelsaat
1/2 Tl schwarzer Pfeffer	1/2 Tl Koriandersaat	1,5 kg Wildschweinfleisch
2 Zwiebeln	150 g durchw. Speck	6 El Öl
1 1/2 El Mehl	1 El Butter	200 ml Malzbier
500 ml Fleischbrühe	1 Bouquet-garni	Salz und Pfeffer

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1–2 Minuten rösten und in einen Teebeutel füllen. Gut verschließen.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke schneiden.

Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 El Öl rundherum scharf anbraten und salzen. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

2 El Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel zugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1½–2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.

Das Gulasch evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Wildhasen-Geschnetzeltes mit Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wildhasenfilet	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
200 ml Fleischbrühe	100 ml Rotwein	20 ml Cognac
1 TL Essig	1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen
1 Msp Piment	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas	

Für die Schupfnudeln:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	3 Eigelb
2 EL Mehl	Pfeffer, Muskat	2 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. Wenn der Teig zu flüssig ist, 1-2 EL Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Daraus Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist sowie den Essig hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter anschwanken und zum Geschnetzelten servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Oktober

Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus

Für 4 Personen

Wildhasenrücken:

3 Hasenrücken	50 g Butter	40 g Sonnenblumenöl
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	Sternanis
Wacholderbeeren	Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer
Salz		

Rotweinjus:

2 Flaschen Rotwein	1 Flasche Sherry, trocken	1 Flasche Madeira, trocken
--------------------	---------------------------	----------------------------

Röstkaffeejus:

4 EL Kaffeebohnen	200 g Wildjus	2 EL Rotweinjus
-------------------	---------------	-----------------

Rosenkohlblätter:

250 g Rosenkohl	30 g Butter	50 g Bauchspeck, geräuchert
1 Schalotte	Salz	

getrocknete Sommerbeeren:

Berberitzen	Maulbeeren	Cranberries
-------------	------------	-------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wildhasenrücken:

Den Hasenrücken in Butter und Sonnenblumenöl mit Rosmarin, Thymian, Sternanis, Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern sehr vorsichtig von allen Seiten circa eine Minute leicht anbraten. Den Hasenrücken an der dicksten Stelle mit dem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Filets gleichmäßig gar werden. Mehrmals mit der heißen Butter-Ölmischung übergießen und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Dann etwas gekräuselte Alufolie in die Pfanne legen den Hasenrücken darauf legen und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Rotweinjus:

Rotwein, Sherry und Madeira zusammen in einen Topf geben und auf eine Kaffeetasse einkochen. Vorsicht, ganz am Schluss brennt die Reduktion gerne an. Diese Reduktion können Sie über Wochen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Röstkaffeejus:

Die Kaffeebohnen ganz leicht in einem Topf langsam und lange anrösten. Mit der Wildjus ablöschen und am Herdbrand 20 Minuten ziehen lassen. Bohnen danach wieder absieben und dann zwei Esslöffel Rotweinjus dazugeben.

Rosenkohlblätter:

Den Bauchspeck und die Schalotte fein schneiden. Die Rosenkohlblätter im Ganzen ablösen, in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren – sofort in Eiswasser abschrecken und gleich trocken tupfen. Speckstreifen und Schalotten in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und nur ganz kurz darin schwenken.

Getrocknete Sommerbeeren:

Die Berberitzen, Maulbeeren und Cranberries nur ganz leicht erwärmen

Anrichten:

Den Hasenrücken leicht salzen und pfeffern, mit der Röstkaffeesoße übergießen und die leicht erwärmten Sommerbeeren und Rosenkohlblätter dazugeben.

Johannes King am 14. Januar 2011

Wildschwein in Brombeer-Soße

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	ca. 300 ml Milch
3 Zweige Rosmarin	250 g Brombeeren	5 EL Butter
600 g Wildschweinrücken	Salz	2 EL Butterschmalz
100 g Hühnerbrust	100 g Sahne	1 Eiweiß
2 Köpfe Romanesco	1 Zwiebel	2 EL braunen Zucker
1l Hühnerbrühe		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Aus Mehl, Eiern und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und eine halbe Stunde quellen lassen. Einen Zweig Rosmarin feinhacken, einige Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und beides unter den Teig geben. In einer Pfanne mit jeweils 1 TL Butter nach und nach vier dünne Pfannkuchen backen. Wildschweinrücken ausparieren, in 4 Stücke schneiden, salzen und von beiden Seiten in 1 EL Butterschmalz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Fleischabschnitte, Hühnerbrust, Sahne, eine Prise Salz und ein Eiweiß in sehr kaltem Zustand zu einer Farce pürieren oder cuttern. Pfannkuchen mit der Farce bestreichen, die Wildschweinrücken darauflegen und einschlagen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum einmal anbraten und im Backofen bei 150 Grad in 15 Minuten fertig garen. Romanesco putzen, in Röschen teilen, in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Für die Soße die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Brombeeren zugeben, wenn alles angebraten ist mit reichlich braunem Zucker karamellisieren. Brühe angießen, 2 Rosmarinzwige dazugeben und um ca. die Hälfte reduzieren, passieren, mit 2 EL Butter montieren, falls nötig mit Stärke binden. Wildschwein mit der Soße und dem Romanesco anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. September 2010

Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi

Für 2 Personen

Gnocchi	300 g Kartoffeln, mehlig	Salz
1-3 EL Mehl	1 Ei	Pfeffer, Muskat
Wildschweinbolognese	300 g Wildschweinschulter	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	100 g Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
80 ml Rotwein	150 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	Parmesan	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, das Wasser abgießen, zurück in den Topf auf den Herd geben und gut ausdampfen lassen. Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Mehl und Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut verkneten. Aus der Masse kleine Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen einrücken und in siedendem Salzwasser die Gnocchi ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Staudensellerie fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein und Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 30 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Dezember 2010

Wildschwein-Medaillons mit Nuss-Kruste und Birne

Für 2 Personen

50 g Walnusskerne	50 g weiche Butter	2 EL geriebene Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	320 g Wildschweinrücken
1 EL Butterschmalz	100 ml Wildfond	100 ml Rotwein
1 EL kalte Butter	1 Birne	1 EL Puderzucker

Die Walnüsse hacken und mit der weichen Butter und den Semmelbröseln vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, pfeffern und salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum bei mittlerer Hitze auf jeder Seite je ca. 2 Minuten braten. Dann die Medaillons auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm stellen. In der gleichen Pfanne die Schalotten anschwitzen. Wildfond und Rotwein dazugeben und um die Hälfte einkochen. Den Bratensaft der Medaillons hinzu geben. Sauce bei heftigem Kochen mit 1 EL kalter Butter etwas binden und abschmecken. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker leicht karamellisieren lassen, die Birnenspalten dazugeben und leicht bräunen. Nussbutter auf die Medaillons verteilen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Die Medaillons und die gebratenen Birnen anrichten, die Sauce angießen und servieren. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Oktober 2011

Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli

Für 4 Personen

Wildschweinrücken:

1 EL Balsamico, alt	1 EL Kastanienhonig	1 Wildschweinrücken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Kürbis-Pesto:

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 EL Kürbiskerne	3 TL Pfefferkörner, eingelegt
6 EL Kürbiskernöl	3 EL Olivenöl	Meersalz

Pfeffer

Safran-Knöpfli:

300 g Knöpfli-Mehl	1 TL Salz	1,5 Briefchen Safran
150 ml Milch/Wasser, gemischt	4 Eier	1 Topf Salzwasser

2 EL Butter

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Schalotte	1 EL Butter
-----------------	-------------	-------------

50 ml Gemüsefond

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Balsamico und Honig vermischen und das Fleisch damit einpinseln. 20 Minuten marinieren. In Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten zu Ende garen (Die Kerntemperatur sollte circa 60 Grad betragen). Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Kürbis-Pesto:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiskerne anrösten und mit den Pfefferkörnern fein hacken. Mit Kürbiskernöl, Olivenöl, Zitronenabrieb- und Saft mischen und abschmecken. Über den aufgeschnittenen Wildschweinrücken sprenkeln.

Safran-Knöpfli:

Mehl, Salz und Safran mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und verquirlte Eier langsam unter Rühren hinzufügen. Mit einer Holzgabel solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den Teig portionsweise durch ein Knöpfli-Sieb streichen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumgabel herausnehmen und in Eiswasser geben. Butter erhitzen und die abgetropften Knöpfli anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Gemüse dazu geben, mit Fond angießen und knackig garen.

Andreas C. Studer am 22. Oktober 2010

Wildschwein-Rücken, Sellerie-Creme, Essig-Pilze

Für 4 Personen

Selleriecreme:

400 g Knollensellerie 200 ml Sahne Zucker

Wildschweintrücken:

400 g Wildschweintrücken 1 EL Blatt Petersilie 1 EL Senf, scharf
50 g Schalotten 6 cl Olivenöl Salz
Pfeffer Zucker

Essigpilze:

150 g Steinpilze 150 g Pfifferlinge 150 g Trompetenpilze
150 g Maronen 1 EL Butter 1 Zweig Rosmarin
1 Zehe Knoblauch 5 cl Balsamico, weiß Olivenöl
Blatt Petersilie Zucker Pfeffer
Salz

Selleriecreme:

Sellerie in Würfel schneiden, zuckern, mit Sahne circa fünf Minuten im Schnellkochtopf weich kochen und anschließend pürieren. Den Backofen auf 95 Grad vorheizen.

Wildschweintrücken:

Den Wildschweintrücken in circa drei Millimeter starke Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Blatt Petersilie, Senf und sehr fein geschnittenen Schalotten marinieren. Etwas Olivenöl darüber gießen, flach auf einem Blech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten lauwarm werden lassen.

Essigpilze:

Die geputzten Pilze mit Butter, Olivenöl etwas Blatt Petersilie, dem Rosmarinzweig und der Knoblauchzehe anbraten. Parallel dazu einen Sud aus etwas Wasser, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker kochen und über die Pilze gießen. Die Selleriecreme hauchdünn auf einem flachen Teller verteilen, die glasigen Wildschweintrücken-Spalten auf den Teller platzieren und anschließend mit den Pilzen bedecken.

Stefan Marquard am 22. Oktober 2010

Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree

Für 4 Personen

4 Scheiben aus der Wildscheinkeule	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
150 g Pfifferlinge	1/2 Stange Staudensellerie	1/2 Bund Petersilie
1 TL Wacholder-Pimentkörner	2 EL Butterschmalz	4 Speckscheiben
1 TL Senf	1/8 l Rotwein	1/8 l Brühe
1 TL Mehlbutter	Für das Pastinaken-Püree:	
3 Pastinaken	2 Schalotten	1 TL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 Msp. Muskat	Pfeffer, Salz

Die Rouladenscheiben zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn klopfen, mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Eine Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und fein hacken, den Staudensellerie fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Wacholder und Pimentkörner im Mörser zerkleinern. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Pfifferlinge, Staudensellerie und die Gewürze anrösten. Die gehackte Petersilie dazugeben. Auf einem Küchenbrett 4 sehr dünn geschnittene Speckscheiben legen. Das dünn geklopfte Rouladenschnitzel darauf legen und mit Senf bestreichen. Die Pilzmasse darauf verstreichen und die Roulade einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und etwas ruhen lassen (am besten über Nacht). Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die Rouladen in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Immer wieder den Bratensatz mit Rotwein und Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen, warm stellen. Den Bratensaft passieren, mit Mehlbutter binden und abschmecken. Für das Püree die Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten, Pastinaken zugeben und mit der Brühe auffüllen. Mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte restlos einkochen, evtl. die Hitze erhöhen. Sind die Wurzeln sehr weich, mit dem Mixstab gut pürieren. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Muskat. Rouladen mit Soße und Pastinakenpüree anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 29. September 2010

Wildschwein-Roulade mit Speck-Knödeln

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	50 g Lauch	2 EL Butterschmalz
250 ml Rotwein	1 EL Ahornsirup	1 Spritzer Balsamico
Pfeffer	60 g Speckwürfel	2 Brötchen vom Vortag
ca. 80 ml Milch	2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie
1 kleines Ei	Salz	4 Wildschweinschnitzel a 100 g
8 Scheiben luftgetrockneter Speck	1 TL Butter	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen. Mit 80 ml Rotwein ablöschen, Ahornsirup und Balsamico zugeben, mit etwas Pfeffer würzen. Alles sirupartig einkochen lassen. Lauch und 1 EL Speckwürfel dazugeben. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Heiße Milch darüber gießen und zugedeckt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne restliche Speckwürfel auslassen, Schalotten zugeben und anschwitzen. Zusammen mit Petersilie zu den Brötchen geben. Ei verquirlen, ebenfalls zu den Brötchen geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen kleine Knödel formen. Diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Wildschweinschnitzel dünn plattieren (am besten dafür das Fleisch zwischen einem Gefrierbeutel legen), mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zwiebel-Paste bestreichen. Die Schnitzel aufrollen und mit den Speckscheiben unwickeln. In einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) mit restlichem Butterschmalz die Rouladen sanft von allen Seiten anbraten, dann ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und am Backofenrand warm stellen. Den Bratensaft in der Pfanne mit restlichem Rotwein ablöschen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Oktober

Wildschwein-Schnitzel mit Lebkuchen-Panade

Für 4 Personen

1 kg Rosenkohl	4 EL Butter	Salz, Pfeffer
80 ml Gemüsebrühe	200 g gegarte, geschälte Maronen	2 EL Mehl
600 g Wildschweinfleisch	150 g Lebkuchen (ohne Glasur)	2 Eier
1 kleine Zwiebel	3 EL Hagebuttenmark	300 ml Wildfond
3 EL Butterschmalz		

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butter die Rosenkohlviertel bei mäßiger Hitze ca. 8-10 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Falls es zu trocken wird, ca. 80 ml Gemüsebrühe zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Maronen zugeben und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Lebkuchen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen oder einem Nudelholz darauf klopfen, dass er zerkrümelt. Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz würzen, in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Lebkuchenbröseln panieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebelwürfel anbraten, ca. 2 EL der Lebkuchenbrösel, 3 EL Hagebuttenmark zugeben und mit Wildfond ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. In einer backofengeeigneten Pfanne die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und dann im Ofen noch 3 Minuten nachgaren. Die Soße pürieren, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem Rosenkohl anrichten und die Soße angießen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Dezember 2009

Wildtauben-Brust im Holunderbeersud, Kartoffel-Birnen

Für 4 Personen

Wildtaubenbrust:

3 Schalotten	1 TL Butterschmalz	1 TL Zucker, braun
0,2 l Rotwein	0,1 l Brühe	0,1 l Portwein
0,2 l Holunderbeersaft	1 Stange Zimt	1 Prise Pfefferkörner, schwarz
0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt	4 Wildtaubenbrüste
Salz		

Gemüse:

8 Kartoffeln, klein, mit Schale	2 Birnen	1 TL Butter
1 TL Puderzucker	1 TL Weizenstärke	Butterschmalz

Wildtaubenbrust:

Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeerensaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hinein geben und mit Salz herzhaft abschmecken. Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.

Gemüse:

Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weich kochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten. Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

Winter-Salat mit Kaninchen-Rücken-Filets, Pfifferlingen

Für 4 Personen

Kaninchen:

4 Kaninchenrückenfilets, a 80 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Mehl	Pfeffer
Salz		

Wintersalat:

150 g Blattsalate	1 Stange Frühlingslauch	3 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	0,5 Bund Kräuter	1 TL Johannisbeergelee, schwarz
Pfeffer	Salz	

Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
Pfeffer	Salz	4 Feigen

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren. In heißem Butterschmalz beidseitig anbraten und bei mittlerer Temperatur unter Zugabe von Rosmarin- und Thymianzweig fertig garen. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Wintersalat:

Die Salate waschen, zerpfücken und trocken schleudern. Den Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Aus Essig, Öl, Frühlingslauch und klein gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Johannisbeergelee verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen, die Schalotte fein hacken. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze mit den Schalotten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen und warm halten. Die Kaninchenfilets in schräge Stücke schneiden. Den Salat auf Tellern anrichten, die Pfifferlinge darüber geben und die Kaninchenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Die Feigen enthäuten, in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Horst Lichter am 17. Dezember 2010

Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle

Für 2 Personen

Für die Preiselbeerküchle:

125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe	1 Ei
1 TL Sonnenblumenöl	ca. 100 ml Milch	Salz, Zucker
3 EL Preiselbeeren	Butterschmalz	

Für das Geschnetzelte:

1 Schalotte	2 Wacholderbeeren	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wirsing	300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	150 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren	2 EL Crème-fraîche

Für die Preiselbeerküchle Mehl, Hefe, Ei, Öl und Milch mit einer Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mischen. Mit einer Frischhaltefolie die Teigschüssel abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig sanft umrühren, er sollte die Konsistenz von einem dicken Pfannkuchenteig haben, ist er zu dick, dann noch etwas Milch zugeben. Dann die Preiselbeeren untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz esslöffelweise Teig geben und kleine Preiselbeerküchle ausbacken, von beiden Seiten je ca. 2 Minuten. Für das Geschnetzelte Schalotte schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wirsing waschen, den Strunk entfernen und die Kohlblätter in Streifen schneiden. Fleisch in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen wie Röstzwiebeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischstreifen kurz rundum anbraten mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Dann in der Fleischpfanne die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Wacholder und Preiselbeeren untermischen und kurz köcheln lassen. Dann den aus den Fleischstreifen ausgetretenen Saft zugeben und Crème-fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleischstreifen und Wirsing wieder zugeben, kurz erwärmen, Petersilie untermischen und anrichten. Mit den Preiselbeerküchle servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. November 2010

Index

- Artischocke, 4, 19, 30
- Bison, 1
- Bohnen, 1, 16, 78
- Brokkoli, 67, 72
- Chicoree, 38
- Couscous, 7, 74
- Erbsen, 21
- Gulasch, 7, 76
- Hase, 77, 78
- Hirsch, 7–10
- Hirsch-Rücken, 11–16, 62, 65
- Hirsch-Ragout, 17
- Kürbis, 1, 15, 18, 31, 37, 38, 47, 49, 52, 81
- Kaninchen, 4–6, 19, 20
- Kaninchen-Filet, 21, 71
- Kaninchen-Rücken, 18, 22–26, 28, 30, 67, 87
- Knödel, 3, 8, 40, 69, 76, 84
- Kraut, 3, 9
- Lauch, 1, 24, 43, 74, 84, 87
- Linsen, 28, 29
- Möhren, 1, 10, 17, 19, 29, 35, 43, 46, 62, 67–69, 80
- Maronen, 41, 57, 64, 72, 82, 85
- Nudeln, 6
- Paprika, 67
- Pastinaken, 54, 83
- Pilze, 1, 3, 4, 6, 10, 14, 21, 23, 24, 27, 28, 30, 32–34, 42, 43, 45, 46, 48, 51, 56, 60, 65–67, 71, 77, 82, 83, 87
- Polenta, 39, 75
- Porree, 19
- Radicchio, 8, 16
- Reh, 37, 69
- Reh-Filet, 33
- Reh-Geschnetzeltes, 34, 88
- Reh-Medaillon, 38–41, 70
- Reh-Rücken, 31–33, 35, 41–55, 61, 64
- Reh-Ragout, 58
- Reh-Schnitzel, 59, 60
- Rettich, 9, 71
- Romanesco, 79
- Rosenkohl, 17, 32, 35, 41, 45, 53, 59, 78, 81, 85
- Rote-Bete, 9, 13
- Rotkraut, 44
- Rucola, 23, 66
- Schwarzwurzeln, 12, 20, 33
- Sellerie, 4, 11, 14, 17, 19, 26, 29, 35, 43, 47, 57, 59, 62, 65, 68–71, 80, 82, 83
- Spargel, 1
- Spinat, 25, 66
- Spitzkohl, 7, 62
- Strauß, 71
- Taube, 1, 2, 86
- Wachteln, 2, 7, 29, 66, 72–75
- Wild, 7–17, 31–35, 37–62, 64, 65, 69, 70, 77, 78, 88
- Wildschwein, 27, 28, 52, 68, 76, 79–85
- Wildschwein-Rücken, 28, 81, 82
- Wirsing, 14, 29, 43, 50, 61, 88
- Zucchini, 67