

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wild

2016-2020

111 Rezepte

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

Inhalt

Arroz brut Wachtel / Vongole / Bohne	1
Ballottine vom Kaninchen-Rücken, Karotten, Pfeffer-Soße	2
Carpaccio vom Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Creme	3
Couscous mit Reh-Fleisch	4
Gebratene Taube auf Chicorée-Salat mit Walnuss, Sellerie	5
Gebratene Wachtel auf Maronen-Soße mit Blumenkohl	6
Gefüllte Ricotta-Datteln mit gebratenen Wachteln	7
Gefüllte Wachtel	8
Gefüllter Wildschwein-Bauch vom Grill	9
Geschmorte Kaninchen-Keule mit Artischocken und Polenta	10
Geschmorte Kaninchen-Keule mit Fregola-Sarda	11
Geschmorte Kaninchen-Keulen zu Knödel-Salat	12
Geschmortes Kaninchen	13
Geschnetzelttes aus der Reh-Keule	13
Gewürfelter Hirsch-Rücken in Rotwein-Soße	14
Hasen-Rücken im Brotmantel	15
Herbstliches Ofengemüse mit Wildschwein-Rücken	17
Hirsch-Gulasch mit Äpfeln und Lebkuchen-Semmelknödel	18
Hirsch-Gulasch mit gebratener Polenta	20
Hirsch-Kalb-Rücken, Pilze, Sellerie-Püree, Rahm-Wirsing	22
Hirsch-Medaillons mit Meerrettich-Kartoffeln	23
Hirsch-Rücken auf Holunder-Rotwein-Butter und Gemüse	24
Hirsch-Rücken mit Wacholder-Soße und Wirsing-Roulade	25
Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Kartoffel-Apfel-Püree	26
Hirsch-Steaks mit Orangen-Soße und Wirsing-Röllchen	27
Hirschkalb, Sellerie-Püree, Rosenkohl, Tannenhonig-Soße	28

Kaiser-Gulasch vom Hirsch mit Sellerie-Püree	29
Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten	30
Kaninchen-Rücken im Tramezzini-Mantel mit Mais-Creme	31
Keule und Coq au vin von der Wachtel	32
Maibock mit Kartoffel-Kruste, Spargel-Gulasch, Schalotten	34
Maibock mit Spitzkohl, Kartoffel-Schmarren, Blaubeeren	35
Maibock, Spargel-Gemüse, Kartoffel-Püree, Morchel-Soße	37
Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge	39
Mediterraner Salat mit geschmortem Kaninchen	40
Paillard vom Hirsch-Kalb mit Steinpilzen, Rotkohl-Salat	41
Pasta mit Wildschwein-Ragout und Wildroster und Zwiebeln	42
Piccata, Chutney, Kürbiskerne, geräucherte Wachtel-Brust	43
Reh - Thymian - Mandel	44
Reh-Bock-Rücken mit Sellerie-Variationen	45
Reh-Burger mit Spitzkohl-Salat und Joghurt-Mayonnaise	47
Reh-Filet mit Winterfrüchten, Schokoladen-Rotwein-Soße	49
Reh-Filet-Spieße mit Kirsch-Chutney und Sellerie	50
Reh-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödel	51
Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat	52
Reh-Medaillons mit Granatapfel-Soße und Walnuss-Risotto	53
Reh-Medaillons mit Krokett-Pilzen und Rosenkohl-Püree	54
Reh-Medaillons mit Orangen-Butter, Pilzen, Feldsalat	55
Reh-Medaillons mit Parmesan-Kruste und junger Roter Bete	56
Reh-Medaillons mit Portwein-Soße, Maronen und Rosenkohl	57
Reh-Medaillons, Portwein-Kirschen, Aprikosen-Wirsing	58
Reh-Medaillons, Zimt, Rosenkohl-Pralinen, Sellerie-Püree	59
Reh-Medaillons, Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl, Plätzchen	60
Reh-Rücken 'Baden-Baden', Pfifferling-Rahm und Spätzle	61
Reh-Rücken 'Baden-Baden'	62
Reh-Rücken im Brioche-Mantel, Birnen-Creme, Kraut-Flecken	63
Reh-Rücken im Pilz-Wirsing-Mantel, Steinpilze, Cranberrys	64
Reh-Rücken im Speckmantel, Lebkuchen-Soße, Süßkartoffel	65

Reh-Rücken im Strudel-Mantel mit Preiselbeer-Soße	66
Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Sellerie-Püree, Bohnen	67
Reh-Rücken mit Aprikosen-Rosmarin-Püree	68
Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße	69
Reh-Rücken mit Gorgonzola, Preiselbeerbirne, Portwein-Soße	70
Reh-Rücken mit Kruste, Speck-Chips, Süßkartoffel-Püree	71
Reh-Rücken mit Macadamianuss-Kruste und Rotkraut-Jus	73
Reh-Rücken mit Nuss-Kruste und Rotkohl-Jus	74
Reh-Rücken mit Nuss-Zimt-Kruste, Wirsing, Mousseline	75
Reh-Rücken mit Schwarzwurzeln, Radicchio-Chicorée-Salat	76
Reh-Rücken, Apfel-Wirsing, weiße Pfeffer-Soße, Plätzchen	77
Reh-Rücken, Kräuter-Mantel, Kerbel-Creme, Pilze, Graupen	79
Reh-Rücken, Maronen-Püree, Nuss-Karamell, Rotkohl-Salat	81
Reh-Rücken, Nougat-Blumenkohl-Püree, Preiselbeeren	82
Reh-Rücken, Panko-Lebkuchen-Kruste auf Rotkohl-Risotto	83
Reh-Rücken, Purple-Curry-Schmelze, Mangound Kokos-Creme	84
Reh-Rücken, Reh-Leber, Kumquats, Pilze, Servietten-Kloß	86
Reh-Rücken, Servietten-Knödeln, Rosenkohl, Lebkuchen-Soße	87
Reh-Rücken, Steckrüben-Püree, Sauerkirsch-Jus	89
Reh-Rücken-Filet mit Winter-Salat und Cranberrys	90
Reh-Rücken-Filets mit Speck und Linsen	91
Reh-Ragout 'Jennerwein'	92
Reh-Ragout mit Pfannkuchen-Spitzkohl-Roulade	93
Reh-Ragout mit süßer Pfeffer-Soße, Maronen, Krapfen	94
Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl	95
Reh-Rücken im Strudelteig mit Preiselbeer-Soße, Gnocchi	97
Reh-Schnitzel in der Pilzkruste mit gebratenen Erdfrüchten	98
Reh-Schnitzel in Kürbiskern-Panade mit süß-saurem Kürbis	99
Reh-Schnitzel mit geschmortem Apfel und Honig-Soße	100
Reh-Schnitzel mit Preiselbeer-Marmelade, Pilz-Pfanne	101
Reh-Schnitzel mit Quitten und Pistazien-Creme	102
Reh-Schulter auf Gewürz-Bulgur, Preiselbeer-Chili-Birnen	103

Reh-Schulter mit Süßkartoffel-Stampf und Spitzkohl	104
Rehbock auf der Wiese	105
Rehbock-Rücken, Portwein-Jus, Rhabarber, Pilze, Kohlrabi	106
Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferling-Rahm, Spätzle	108
Rosa gebratenes Steak vom Reh, Mandel-Rotwein-Schalotten	109
Saltimbocca vom Hirsch, Preiselbeer-Soße, Gnocchi	110
Schaschlik vom Wildschwein-Rücken	111
Tagliata vom Reh mit Wacholder-Schaum, Blattsalat	112
Tomaten-Kaltschale mit gebratenem Kaninchen-Rücken	113
Wachtel-Brüste auf Ratatouille	114
Wachtel-Brust auf Kürbis-Blini und Spitzkohl-Salat	115
Wild-Geschnetzeltes, Pilze, gefüllte Grieß-Knödel	116
Wild-Pfanne mit Pilzen und Preiselbeeren	117
Wild-Pfanne mit Preiselbeeren und Nuss-Spätzle	118
Wild-Ragout mit Ofen-Sellerie	119
Wild-Ragout mit Polenta und karamellisiertem Mais	120
Wild-Spitzkohl-Röllchen mit Cranberry-Soße	121
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilz-Knödeln	122
Wildschwein-Gulasch mit Pilzen und Rosenkohl	123
Wildschwein-Gulasch	124
Wildschwein-Steak mit Holunderbeer-Soße	125

Index **126**

Arroz brut Wachtel / Vongole / Bohne

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 ganze Wachtel	1 Ei	3 EL Pankomehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Vongole:

100 g Vongole Muscheln	120 g Sobrasada	80 g Rundkornreis
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	½ rote Chilischote
10 ml Weißwein	500 ml Rinderfond	5 Safranfäden
1 EL Olivenöl		

Für die Bohnen:

40 g Kenia Bohnen	40 g breite Bohnen	20 g Queller
Salz		

Für die Riesengarnele: 1 Riesengarnele Öl, Salz

Für die Garnitur: 1 Artischocke 1 Schale Kapuzinerkresse

1 Schale Affila Kresse Olivenöl Salz

Für die Wachtel:

Die Brust und die Keule der Wachtel auslösen. Eine Keule von der Haut lösen und den Flügelknochen freiputzen, in Alufolie wickeln, zu einer Praline formen und bei mittlerer Hitze im Kochwasser 8-12 Minuten garen.

Wachtelbrust in einer Pfanne auf der Hautseite 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ausreichend Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Ei auf einem Teller aufschlagen, verquirlen, die zweite Wachtelkeule erst in Ei, dann in Pankomehl wenden und dann im heißen Fett ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vongole:

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili der Länge nach halbieren und putzen. Schalotte, Knoblauch und Chili in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Sobrasade in grobe Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Rundkornreis hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Safran hinzugeben und 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Vongole kurz vor dem Servieren 2 Minuten in den Fond geben und mitköcheln lassen.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen, in Streifen schneiden und mit dem Queller 2 Minuten im Salzwasser blanchieren.

Für die Riesengarnele:

Öl in der Pfanne erhitzen. Riesengarnele waschen, trockentupfen, in der Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Artischocke putzen, die Böden herauslösen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten und salzen.

Etwas Kapuziner- und Affila Kresse schneiden.

Die Wachtelbrust halbieren und auf die Mitte des Tellers geben, Reis drum herum geben, Keulen, Riesengarnele und Muscheln platzieren und Bohnen und Queller dazugeben. Mit Kapuziner- und Affilakresse und Artischocke garnieren.

Nelson Müller am 26. Mai 2020

Ballottine vom Kaninchen-Rücken, Karotten, Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

150 g ausgelöster Kaninchenrücken Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Hähnchenbrust 2 Eiswürfel 1 Handvoll Babyspinat
3 EL Sahne 1 Ei (Eiweiß) 1 EL Pistazienkerne
Salz Pfeffer

Für die Karotten:

1 gelbe Karotte 1 orange Karotte 1 Urkarotte
1 TL Butter Weißweinessig Muskatnuss, Salz

Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond 1 Schalotte 100 ml Sahne
50 ml Madeira 1 TL Butter 1 EL weißer Balsamico
Salz weißer Pfeffer

Für das Kaninchen:

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

Ei trennen. Hähnchenfleisch klein würfeln und mit Eiswürfeln, Eiweiß, Salz und Pfeffer in einer kleinen Moulinette mixen. Sahne nur nach und nach dazugeben, bis eine luftige Farce entstanden ist. Pistazien kleinhacken und zum Schluss unterheben. Die Farce zu einem Viereck auf Klarsichtfolie streichen. Im Format etwa 15 x10 cm.

Den Kaninchenrücken auf die Farce legen. Den Kaninchenrücken mit Babyspinat-Blätter bedecken. Dann mit der Folie die Farce um das Kaninchen wickeln und zu einer Rolle formen. Der Durchmesser sollte nicht größer als etwa 5-6cm sein. In die Enden jeweils einen Knoten schnüren und das Ganze zusätzlich in Alufolie wickeln. In einem Topf bei etwa 70-80 Grad die Rolle für etwa 10 Minuten pochieren. Vorsichtig auswickeln, kurz ruhen lassen und anschließend in Scheiben aufschneiden.

Für die Karotten:

Einen Topf mit Wasser und einen mit Essig aufstellen und erhitzen.

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und die gelbe und orange Karotte im Wassertopf blanchieren. Die Urkarotte mit etwas Essig separat blanchieren, damit die Farbe erhalten bleibt. Dann alle drei Karotten zusammen kurz in einer Pfanne mit Butter anschwanken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken mit dem Mixstab pürieren.

Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 28. Juni 2019

Carpaccio vom Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Creme

Für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelcreme:

200 g Petersilienwurzel	100 ml Milch	50 g Butter
1 Muskatnuss	1 Msp. gemahlener Zimt	Salz

Für das Carpaccio:

200 g ausgelöster Rehrücken	Meersalz	Olivenöl
-----------------------------	----------	----------

Für die Vinaigrette:

30 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	100 g kleine Pfifferlinge
50 ml Himbeeressig	100 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie
Salz		

Für die Garnitur:

1 Birne	1 Schuss Himbeeressig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienwurzelcreme:

Die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Salz würzen. Mit der Butter und der Milch in einen hohen Becher geben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen und lauwarm stellen.

Für das Carpaccio vom Rehrücken:

Den Rehrücken zuputzen, in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen 2 Klarsichtfolien mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Die Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette:

Cranberries fein hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und die Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne kurz anbraten und mit Salz würzen. Einen Spritzer Olivenöl und die Schalotten hinzugeben. Anschließend mit den gehackten Cranberries in eine Schüssel geben. Petersilie, Himbeeressig und Olivenöl hinzufügen und zusammen zu einer Vinaigrette anrühren.

Für die Garnitur:

Eine Birne dünn hobeln, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette über das Carpaccio geben. Dazu die Petersilienwurzelcreme anrichten, mit Birnen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Oktober 2020

Couscous mit Reh-Fleisch

Für 4 Personen

Reste vom Rehbraten	200 ml Orangensaft	200 g Couscous
1 rote Zwiebel	0.5 Granatapfel	Petersilie
Chili	1 Prise Ras el Hanout	1 Prise Salz
0.5 TL Honig		

Den Orangensaft zusammen mit den Gewürzen (Ras el Hanout, Salz, Pfeffer) und dem Honig in einen Topf geben und aufkochen. Couscous in den kochendheißen Fond geben und ziehen lassen, er muss nicht gekocht werden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Chili fein hacken (Achtung: Die Schärfe bleibt eine Weile auf den Fingern erhalten. Also nicht die Augen reiben!). Die Petersilie fein schneiden. Die Fleischreste vom Braten zupfen und in grobe Stücke schneiden. Den Granatapfel öffnen und die Fruchtkerne herauslösen.

Alle Zutaten in den gequollenen Couscous geben und vorsichtig vermischen. Nochmals mit 1 Prise Salz und eventuell etwas frischem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben in ein Glas oder eine Schüssel abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Tarik Rose am 19. September 2020

Gebratene Taube auf Chicorée-Salat mit Walnuss, Sellerie

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	30 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsefond	60 g Crème-fraîche	150 g Butter
1 Muskatnuss	Meersalz	Zucker
1 EL Pflanzenöl		

Für den Chicorée-Salat:

2 gelbe Chicorée	2 TL Honig	5 TL Butter
Korianderkörner	Meersalz	Pfeffer

Für die Taubenbrust:

4 Taubenbrüste	2 Thymianzweige	40 g Butter
2 EL Walnussöl	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 eingel. Walnüsse	50 g Walnusskerne	2 TL Dijonsenf
2 EL Sherryessig	1 rosa Grapefruit	200 g gelber Frisée

Für das Selleriepüree: Als erstes Sellerie, Kartoffel und Knoblauch schälen und in kirschgroße Stücke schneiden. Alles in einen Topf mit etwas Pflanzenöl geben und salzen. Mit dem Fond auffüllen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 min. weich schmoren. Hin und wieder einmal umrühren.

Sobald der Sellerie und die Kartoffeln weich sind, in den Standmixer geben und zerkleinern. Selleriepüree danach mit Meersalz, Zucker, Muskat, Crème fraîche und Butter abschmecken. Das Ganze nochmals mixen und warm stellen. Zum Schluss in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Chicorée-Salat: Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Den Chicorée waschen, putzen und der Länge nach vierteln. Den Strunk nicht komplett weg-schneiden, so halten sie besser ihre Form. Erst kurz vor dem Anrichten entfernen.

Den Chicorée auf einem Backofenblech auf Backpapier verteilen, mit Korianderkörner, Salz und Pfeffer würzen und mit Honig marinieren.

Kleine Butterstückchen darüber verteilen und in den Backofen geben.

Circa 8-10 min. schmoren, so dass der der Chicorée noch etwas Biss hat.

Für die Taubenbrust: Die Taubenbrüste waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl anbraten. Butter und Thymianzweige zugeben und die Taubenbrüste von jeder Seite ca. 2 min.

braten. Dabei ständig mit der schäumenden Butter übergießen und danach vor dem geöffneten Ofen mit Restwärme ruhen lassen. Zum Schluss die Tauben aus der Pfanne nehmen, aufschneiden und mit Walnussöl beträufeln. Die Pfanne mit dem Bratensatz für die Walnüsse bereitlegen.

Für die Garnitur: Walnüsse halbieren und im Ofen etwas rösten. Die schwarzen Nüsse in dünne Scheiben hobeln. Beides in der Pfanne im Bratensatz der Taubenbrüste anbraten und den Senf zugeben. Aus der Grapefruit ein paar Filets herausschneiden und den Rest auspressen.

Die Nüsse in der Pfanne mit Grapefruitsaft und Sherryessig ablöschen.

Danach die Grapefruitfilets zugeben. Alles mit dem Frisée vermengen.

Den Chicorée-Salat mit mariniertem Frisée, Grapefruitfilets und Nüssen auf Tellern anrichten und die Taubenbrust darauf geben. Das Selleriepüree als Tupfer um das Gericht schön anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 18. Dezember 2020

Gebratene Wachtel auf Maronen-Soße mit Blumenkohl

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

4 Wachtelbrustfilets, mit Haut 4 Wachtelkeulen, mit Haut mildes Chilusalz, Öl

Für die Maronensauce:

80 g vorgegarte Maronen	1 Orange	10 g kalte Butter
4 EL Sahne	1,5 EL roter Portwein	100 ml Geflügelfond
$\frac{1}{4}$ TL Zartbitterkuvertüre	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	3 cm Vanilleschote
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

100 g lila Blumenkohl	100 g Romanesco	100 g Brokkoli
1 EL Butter	50-100 ml Geflügelfond	mildes Chilusalz
Salz		

Für die Wachtel:

Die Wachtelbrustfilets und Wachtelkeulen waschen und trockentupfen.

Von den Keulen nach Belieben die Oberschenkelknochen auslösen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Brustfilets und Keulen darin auf der Hautseite einige Minuten goldbraun anbraten, wenden und auf der anderen Seite kurz braten. Mit Chilusalz würzen.

Für die Maronensauce:

Maronen grob hacken. Fond in einen Topf geben, erwärmen und die Maronen hineingeben. Sahne angießen und köcheln lassen. Mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren. Schokolade reiben und $\frac{1}{4}$ Teelöffel in die Sauce geben. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben und 1 Messerspitze davon in die Sauce geben. Sauce mit Portwein und Puderzucker abschmecken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und zur Sauce in den Topf geben, 1 bis 2 Minuten in der Sauce ziehen lassen, dann wieder entfernen. Kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Maronensauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl, Romanesco und Brokkoli in Röschen teilen, dann halbieren oder in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Alle drei Kohlsorten in Salzwasser blanchieren, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend mit Fond und Butter in einer Pfanne einige Minuten dünsten. Alles mit Chilusalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Dezember 2020

Gefüllte Ricotta-Datteln mit gebratenen Wachteln

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Datteln:

10 getrocknete Datteln	1 Knoblauchzehe	20 g Pinienkerne
125 g Ricotta	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

50 g getrocknete Tomaten	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
10 g geriebener Parmesan	½ EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

40 g gemischter Blattsalat	Balsamico-Essig	Olivenöl
----------------------------	-----------------	----------

Für die Wachtel:

4 Wachteln	2 Knoblauchzehen	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 EL brauner Zucker

Für die Ricotta-Datteln:

Den Rosmarin und den Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Ricotta mit gehacktem Rosmarin und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und ein paar zur Ricotta-Masse geben. Knoblauch abziehen, feinhacken und unterrühren.

Datteln halbieren, Ricotta-Masse hineinfüllen, glattstreichen und kühl stellen.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen und halbieren. Getrocknete Tomaten klein würfeln und mit Tomatenmark, geriebenem Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und mit etwas Balsamico und Olivenöl marinieren.

Für die Wachtel:

Wachteln auslösen. Olivenöl erhitzen, dann die Wachtelteile auf der Hautseite anbraten. Knoblauch halbieren und dazugeben.

Thymian und Rosmarin begeben. Wachtelbrust auf ein Backblech geben und kurz bei 150 Grad Heißluft ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Die anderen Teile langsam in der Pfanne nachziehen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gefüllte Dattelhälften mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Je 10 Dattelhälften mit etwas mariniertem Salat, Wachtel-Teilen und Pesto auf Tellern anrichten, mit dem Rest Pinienkerne bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 23. Juli 2020

Gefüllte Wachtel

Für 4 Personen

1 kg blaue Kartoffeln	Salz	8 Wirsingblätter
4 Wachteln	1 Schalotte	50 g Wachtel-Innereien
Pflanzenöl	1 Scheibe Toastbrot	1 EL Haselnüsse
Pfeffer	1 Knoblauchzehe	20 ml Cognac
100 ml Geflügelbrühe	1 Zweig Thymian	1 EL Trüffelbutter

Die Kartoffeln gut bürsten und waschen und mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen.

In der Zwischenzeit die Wirsingblätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Die Wachteln vorsichtig entbeinen, dabei mit einem scharfen Messer am Rücken entlang fahren, aufschneiden und die Knochen entfernen. Wichtig ist, dass beim Entbeinen die Haut nicht verletzt wird, also keine Löcher eingeschnitten werden. Aus den Karkassen kann ein Fond gekocht werden. Dazu die Karkassen mit etwas gewürfeltem Wurzelgemüse und einer gewürfelten Zwiebel in einem Topf mit 2 EL Pflanzenfett angeröstet werden, mit etwas Wasser ablöschen, 1 TL Pfefferkörner untermischen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dann alles durch ein Sieb passieren und den Fond z.B. anstatt der Geflügelbrühe später zum Ablöschen des Bratensafts verwenden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Innereien ebenfalls fein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen, die Innereien zugeben und kurz mit anschwitzen.

Toastbrot in sehr kleine Würfel schneiden. In einer separaten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Toastwürfel darin knusprig braten. Dann mit den Innereien mischen und abkühlen lassen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken.

Die entbeinten Wachteln auf die Hautseite legen. Die Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen, darauf je ein Kohlblatt legen, dann etwas Brot-Innereien-Füllung darauf geben und alles zusammenklappen und mit einem Zahnstocher feststecken. Gefüllte Wachteln auch außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wachteln mit der Knoblauchzehe in eine backofengeeignete Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen 6 Minuten garen, dann sind sie schön rosa und saftig.

Die Wachteln aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Cognac und Geflügelbrühe (oder Wachtelfond) ablöschen, Thymian einlegen, etwas einkochen. Dann die Sauce mit kalter Trüffelbutter binden und abschmecken.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, je 1 Wirsingblatt auf den Teller legen, darauf eine gefüllte Wachtel setzen, die Kartoffelscheiben darum herum legen und etwas Sauce angießen.

Martina Kömpel am 15. März 2017

Gefüllter Wildschwein-Bauch vom Grill

Für 4 Personen

2 kg Wildschweinbauch	Schweinebauch	200 g Trockenpflaumen
Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Pfeffer
2 EL Salz	4 Stangen Zimt	

Für die Zubereitung benötigen Sie einige Stücke Buchenholz.

Den Bauch mit der Fleischseite nach oben auslegen. Die Fläche großzügig mit Pfeffer und Salz bestreuen. Rosmarin- und Thymianzweige darauf verteilen. Die Pflaumen mittig auf das Fleisch legen. Den Wildschweinbauch zusammenrollen, mit feuerfestem Küchengarn verschnüren und von außen noch etwas salzen.

Grillkohle oder Gasgrill erhitzen. Einen flachen Topf mit etwas Rotwein unter den Rost stellen. Der Rollbraten soll bei indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel garen. Den Braten auf den Rost legen. Einerseits kann die heiße Glut den Rollbraten nicht direkt treffen, andererseits tropft das Fett und Fleischsaft vom Braten in den Rotwein. Daraus kann man später noch eine Soße zubereiten. Die ideale Temperatur für die Zubereitung ist etwa 130-140 Grad. Der Braten sollte langsam garen. Das macht ihn besonders zart und saftig. Die Garzeit beträgt etwa 2-2½ Stunden. Den Rollbraten immer wieder wenden und mehrmals Zimtstangen und Buchenholzstücke in die Glut oder unter die Flamme legen.

Der Braten lässt sich auch im Ofen zubereiten. Dafür den Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Den Braten auf einen Rost legen und mittig in den Ofen schieben. Darunter ein Backblech mit Wein oder Wasser schieben.

Rainer Sass am 08. Dezember 2019

Geschmorte Kaninchen-Keule mit Artischocken und Polenta

Für 4 Personen

Für die Kaninchenkeulen:

4 Kaninchenkeulen (mit Knochen)	Salz, Pfeffer	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Stange Staudensellerie	6 EL 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	10 Champignons
1 Bund Basilikum		

Für die Polenta:

2 Zweige Thymian	250 ml Milch	80 g Polenta
1 EL Butter		

1. Die Keulen vom unteren Knochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und grob schneiden. Staudensellerie putzen und in grobe Stücke schneiden.
3. Etwas vom Olivenöl und zwei Esslöffel Butter in einem großen Schmortopf erhitzen und die Kaninchenkeulen bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten.
4. Rosmarin und Thymian abbrausen. Je ein Zweig Rosmarin und Thymian, sowie Knoblauchzehen, Schalotten und Staudensellerie zu den Keulen geben 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.
5. Die Artischocken von den Blättern befreien, die Kirschtomaten kurz überbrühen und häuten, die Champignons putzen und halbieren.
6. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken und Champignons mit einem Zweig Rosmarin anbraten und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.
7. Für die Polenta Thymian abbrausen, in die Milch geben und aufkochen, dann Thymian herausnehmen und langsam den Maisgrieß einrühren. Unter Rühren zirka zehn Minuten quellen lassen.
8. Basilikum abbrausen, fein schneiden. Die Kirschtomaten und Basilikum zu den Artischocken geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Kaninchenkeulen heraus nehmen und im Ofen warm stellen. Den Kaninchenfond passieren, um die Hälfte einreduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit zwei Esslöffel Butter binden.
10. Einen Esslöffel Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die Kaninchenkeulen mit dem Gemüse, dem Fond und der Polenta anrichten.

Karlheinz Hauser am 22. März 2016

Geschmorte Kaninchen-Keule mit Fregola-Sarda

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 TL Fenchelsamen
2 Pimentkörner	4 Kaninchenkeulen	Salz
2 EL Butterschmalz	500 ml Hühnerbrühe	3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt		

Für die Beilage:

1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	300 g Fregola Sarda
500 ml Hühnerbrühe	4 Fenchelknollen mit Grün	1 TL Fenchelsamen
2 EL Butterschmalz	Salz	

Die roten Zwiebeln schälen, fein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden. Fenchelsamen und Piment im Mörser zerstoßen.

Die Kaninchenkeulen zuputzen, evtl. den Knochen aus der Oberkeule entfernen. Die Kaninchenkeulen mit Salz würzen.

In einem Schmortopf etwas Butterschmalz erhitzen, darin die Keulen goldbraun anbraten. Gemörserte Fenchelsamen und Piment zugeben und kurz mit braten. Dann Zwiebeln und kurz danach Knoblauch zugeben.

Wenn die Zwiebeln weich sind, die Brühe angießen, Thymianzweige und Lorbeer zugeben und die Keulen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten weich schmoren.

Für die Fregola die Zwiebel schälen, fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Fregola zugeben und Hühnerbrühe angießen. Aufkochen und dann ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Den Fenchel putzen, das Fenchelgrün aufbewahren, abbrausen und trocken schütteln. Fenchel in Stücke schneiden.

Fenchelsamen im Mörser zerstoßen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Fenchel darin weich dünsten, mit Salz und Fenchelsamen würzen. Das Fenchelgrün fein schneiden und zuletzt untermischen.

Wenn die Keulen gar sind, diese aus dem Schmorsud nehmen und warm stellen. Den Schmorsud pürieren und durch ein Sieb streichen, abschmecken.

Kaninchenkeulen anrichten, Sauce angießen, Fregola und Fenchelgemüse dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 05. April 2017

Geschmorte Kaninchen-Keulen zu Knödel-Salat

Für 2 Personen

Für den Semmelknödelsalat:

1 kleine Zwiebel	2 Scheiben geräucherter Speck	ca. 3 EL Sonnenblumenöl
2-3 Semmelknödel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Schnittlauchhalme
2 EL Essig	Pfeffer, Salz	2 Kaninchenkeulen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ l Apfelsaft	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne	ca. 1 EL Mehl

Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel im heißen Öl anbraten und danach in eine Salatschüssel geben.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Etwas Sonnenblumenöl ins Bratfett der Pfanne geben. Die Knödelscheiben darin anbraten. Unter die Speck-Zwiebel-Mischung mischen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Rest Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Vinaigrette über die Knödelscheiben träufeln, vermischen und ziehen lassen.

Keulen kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Keulen bei mittlerer Hitze im Bratfett vom beiden Seiten goldbraun anbraten. Nach und nach jeweils etwas Apfelsaft angießen und jeweils etwas einkochen lassen. Kaninchenkeulen mit Thymian, Lorbeer, Pfeffer und Salz würzen. Fond angießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten sacht schmoren.

Kaninchen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Sahne und Mehl glatt verrühren. Unter den Fond rühren und unter Rühren aufkochen. Fond und Gemüsezutaten nach Belieben pürieren, dafür zuvor Lorbeer und Thymian entfernen. Fond würzig abschmecken, Keulen wieder einlegen und kurz erhitzen.

Knödelsalat, Kaninchenkeulen und Sauce anrichten.

Vincent Klink am 18. August 2016

Geschmortes Kaninchen

Für 4 Personen

8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen
2 große Tomaten	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
3 Lorbeerblätter	4 EL Weinbrand	

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. 8 Zwiebeln pellen und 2 davon würfeln, 6 halbieren und in Streifen schneiden.

Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass nur die Schale übrig bleibt.

3 EL Öl in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern.

Zwiebelwürfel und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Tomaten hinzufügen, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

3 EL Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen dazugeben und 10 Minuten braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Weinbrand dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 08. Juni 2019

Geschnetzeltes aus der Reh-Keule

Für 4 Personen:

650 g Rehkeule	3 EL Mehl	8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	300 g Pilze	2 EL Butter
400 ml Wildfond	350 ml Schlagsahne	3 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren	5 Körner Piment	1 Gewürznelke
Zitronensaft	Schnittlauch	

Fleisch in Streifen schneiden und mit 2 EL Mehl mischen. In 2 Portionen in einer heißen Pfanne mit jeweils 3 EL Olivenöl rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Pilze wie Champignons, Steinpilze oder Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Öl und 1 EL Butter in der Pfanne rundherum hellbraun anbraten. Mit Wildfond und 200 ml Sahne ablöschen und den Bratensatz lösen. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einen Teefilter geben, verschließen und in die Soße geben. Aufkochen und 10 Minuten einkochen lassen.

1 EL Mehl und 1 EL Butter mischen und in die Soße rühren. Unter Rühren aufkochen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen.

Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, Fleisch dazugeben und erwärmen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 150 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren. Dazu passen breite Bandnudeln oder Spätzle.

Tim Mälzer am 30. November 2019

Gewürfelter Hirsch-Rücken in Rotwein-Soße

Für 8 Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken	Öl	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
1 TL Tomatenmark	3 EL roter Portwein	70 ml Rotwein
400 ml Wildfond	1 Lorbeerblatt	Wildgewürz
1 TL Speisestärke	1 kl. Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer
1 Stück Vanilleschote (2 cm)	1 Streifen Orangenschale	1-2 EL kalte Butter
2-3 Splitter Zartbitterkuvertüre	Salz	Pfeffer

Für die Beilagen:

8 Soft-Aprikosen 1 EL Orangenlikör 2 Semmelknödel (à 100 g) 1 TL braune Butter 1 TL kalte Butter 1 EL gehackte Pistazien mildes Chilisalز

Für den Hirschrücken:

Für die Beilagen die Aprikosen vierteln, mit dem Orangenlikör mischen und bis zur Verwendung ziehen lassen.

Für den Hirschrücken das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und wenig Öl mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verteilen. Die Fleischwürfel darin rundum hell anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Für die Rotweinsauce den Puderzucker in die Pfanne stäuben und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Alles mit Portwein und Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Dann den Fond angießen und das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Sauce bei mittlerer Hitze 6 bis 8 Minuten auf etwa $\frac{1}{4}$ l einkochen lassen und mit 1 Prise Wildgewürz würzen.

Die Speisestärke mit etwa 1 EL kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und in der Sauce einige Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, die kalte Butter und die Zartbitterkuvertüre unterrühren und die Rotweinsauce mit Salz abschmecken. Das angebratene Fleisch dazugeben und in der Sauce 2 bis 3 Minuten rosa durchziehen lassen, dabei soll es jedoch nicht kochen. Zuletzt alles mit Pfeffer abschmecken.

Die Semmelknödel in etwa $1\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die braune Butter mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verstreichen. Die Knödelwürfel darin einige Minuten hell anbraten, dann die kalte Butter hinzufügen und die Pistazien darüberstreuen. Mit Chilisalز würzen.

Die Hirschrückenwürfel mit der Sauce auf vorgewärmte kleine Teller oder Schälchen verteilen und nach Belieben mit Preiselbeeren garnieren. Die Pistazienknödel und die Aprikosen danebensetzen.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2019

Hasen-Rücken im Brotmantel

Für 2 Personen:

300 g Hasenrücken	75 g Hähnchenbrust	3 Stängel Petersilie
1 Scheibe Tramezzini-Brot	50 g Schlagsahne	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Püree:

400 g Topinambur	250 ml Gemüsefond	50 ml Schlagsahne
1 Muskatnuss	Salz	

Kohlrabi-Ragout:

1 Kohlrabi	1 Schalotte	0.5 Mango
50 ml Weißwein	1 TL Butter	Salz, Pfeffer

Hollandaise:

1 Schalotte	0.5 Bund Schnittlauch	Zitrone
1 Eigelb	100 g Butter	2 TL Senf
1 TL Senf	50 ml Weißwein	Salz, Pfeffer

Petersilienchips:

4 Stängel Petersilie	Pflanzenöl	Salz
----------------------	------------	------

Für die Farce die Hähnchenbrust klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie und Sahne in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Das Hasenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Den Backofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 100 Grad Umluft vorheizen. Das Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Geflügelfarce bestreichen. Die Hasenrückenfilets auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Die Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Die Pfanne erneut erhitzen, die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Püree:

Die Topinambur waschen, schälen und in Stücke schneiden. In der Gemüsebrühe etwa 20-25 Minuten weichkochen. Anschließend mit einem Teil der Garflüssigkeit in einem Standmixer sehr fein pürieren. Je nach Konsistenz etwas mehr Gemüsefond dazugeben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne steif schlagen und unter das Püree ziehen.

Kohlrabi-Ragout:

Den Kohlrabi waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Kern abschneiden und ebenso würfeln. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Butter erhitzen, Schalotte und Kohlrabi darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten offen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Mango dazugeben. 2 Minuten weitergaren und anschließend abgedeckt beiseitestellen.

Hollandaise:

Die Schalotte abziehen, würfeln und mit dem Weißwein zusammen aufkochen. Zur Hälfte einkochen lassen. Das Eigelb in einer Schlagschüssel verrühren, den Sud durch ein Sieb dazugießen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die weiche Butter nach und nach unterschlagen, bis eine dick-cremige Hollandaise entsteht. Alles mit den Senfsorten, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Schnittlauch abbrausen, fein schneiden und zuletzt unter die Hollandaise rühren.

Petersilienchips:

Die Petersilie waschen, gründlich trocken tupfen und die langen Stiele entfernen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Blätter darin kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten:

Den Hasenrücken aus der Folie wickeln und schräg halbieren. Das Püree und das Kohlrabi-Mango-Ragout auf Tellern verteilen. Die Hasenroulade dazulegen und mit der Hollandaise beträufeln. Die Petersilienchips darüber streuen.

Johann Lafer am 28. Dezember 2019

Herbstliches Ofengemüse mit Wildschwein-Rücken

Für 4 Personen

Für das Ofengemüse:

600 g Möhre	400 g Pastinaken	1 Zwiebel
200 g Staudensellerie	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Für den Wildschweintrücken:

600 g ausgel. Wildschweintrücken	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Butter		

Für den Ziegenkäse-Dip:

1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	400 g Ziegenfrischkäse
Zitronenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren und Pastinaken putzen, schälen und jeweils längs halbieren. Beides in etwa $\frac{1}{2}$ cm feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in grobe Scheiben schneiden.

Sellerie putzen, abspülen, abtropfen lassen. Das zarte Selleriegrün zugedeckt beiseite legen. Stangen in etwa 6–8 cm lange Stücke schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Rosmarin grob hacken.

Vorbereitetes Gemüse mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl mischen. In eine große Auflaufform schichten.

Das Gemüse im heißen Backofen etwa 30 Minuten garen. Zwischendurch öfter wenden.

Das Fleisch in 4 gleich große Stücke à 150 g schneiden. Trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen, andrücken. Rosmarin und Thymian abspülen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten.

Gemüse aus dem Ofen nehmen, zugedeckt warm stellen. Die Backofentemperatur 150 Grad Umluft schalten.

Das Fleisch auf einem Gitter über einem mit Backpapier belegtem Backblech im heißen Ofen 8 Minuten garen.

Den Ofen dann kurz öffnen und die Temperatur etwas abfallen lassen. Anschließend den Ofen wieder schließen. Das Fleisch weitere 2-3 Minuten fertig gar ziehen lassen.

Inzwischen für den Dip Rosmarinweig und Thymian abspülen, trocken schütteln. Kräuter abzupfen und grob hacken.

Frischkäse glattrühren, Rosmarin und Thymian untermischen. Mit Zitronenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit Ofen-Gemüse und dem Frischkäse-Dip anrichten.

Simon Tress am 30. November 2018

Hirsch-Gulasch mit Äpfeln und Lebkuchen-Semmelknödel

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

3 rote Zwiebeln	2 Äpfel	3 Zweige Rosmarin
800 g Hirschfleisch	Salz	Zimt
Kreuzkümmel	2 EL Butterschmalz	40 ml Johannisbeersaft
1 l Wildbrühe	1 EL Speisestärke	

Für die Semmelknödel:

1 Zwiebel	50 g Speck	3 Zweige Majoran
6 Brötchen vom Vortag	100 g Butter	300 ml Milch
Salz	Muskat	3 Eier
200 g Lebkuchen		

Zusätzlich:

200 g Rosenkohl	Salz	2 Äpfel
3 EL Butter	2 EL Zucker	2 EL Pistazien, gehackt

Für das Gulasch Zwiebeln schälen und grob würfeln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Äpfel grob würfeln. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden und mit Salz, Zimt und Kreuzkümmel würzen und im heißen Butterschmalz scharf anbraten.

Grob gewürfelte Zwiebeln und die Apfelwürfel dazu geben und mit anbraten.

Dann den Rosmarin dazugeben und mit Rotwein oder Johannisbeersaft ablöschen. Soviel Brühe angießen, dass das Gargut knapp zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist. Gulasch zugedeckt ca. 1 Stunde sacht schmoren, bis das Fleisch weich ist. Dabei immer wieder umrühren und etwas Flüssigkeit ergänzen.

Für die Knödel die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Speck fein würfeln. Speck und Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen.

Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Majoran unter die Speckzwiebeln mischen.

Die Brötchen in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1/3 der Butter erhitzen und die Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun braten.

Die Milch in einem Topf erwärmen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Eier verquirlen. Alle Brotwürfel (ungeröstet und geröstet) in eine Schüssel geben. Fie Milch, Eier und Speckzwiebeln und dazu geben und alles gut miteinander vermischen.

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und unter die Brötchenmasse heben. Alles zusammen ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Den Rosenkohl putzen, vierteln oder achteln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Rosenkohl knackig blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Knödel in einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus der Knödelmasse Knödel (Größe nach Belieben) formen und im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Stärke mit 1 EL Wasser vermischen. Weich gekochte Fleischwürfel aus dem Fond nehmen, den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Die Sauce abschmecken, mit der angerührten Stärke binden und etwas köcheln lassen. Die Fleischwürfel wieder zugeben.

Die restlichen Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen, die Apfelspalten zugeben, mit Zucker bestreuen und goldgelb karamellisieren. Rosenkohl zugeben und warm schwenken.

In einer Pfanne die restliche Butter bräunen, die Pistazien zugeben.

Gulasch, Knödel und Rosenkohl-Apfel auf den Teller bringen, die Knödel mit der Pistazienbutter beträufeln.

Tipp:

Gulasch und Semmelknödel können am Abend vorher fertig gestellt werden und am nächsten Tag wunderbar erwärmt werden. Für die Knödel dazu 2 EL Butter und etwa 1 cm hoch Wasser in den Topf geben. Semmelknödel hineingeben und ca. 15 Minuten bei aufgelegtem Deckel erwärmen.

Jacqueline Amirfallah am 23. Dezember 2020

Hirsch-Gulasch mit gebratener Polenta

Für 4 Personen

Gulasch:

1 kg Hirschfleisch (Schulter)	2 Zwiebeln	1/2 kleine Karotte
120 g Knollensellerie	300 ml Rotwein	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	200 ml Hühnerbrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Koriander	1 TL schwarze Pfefferkörner
1/2 Vanilleschote	2 Scheiben Ingwer	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
1 TL Zartbitterschokolade	1 Msp. Orangen-Abrieb	mildes Chilisalز

Für die Garnitur:

100 g kl. Pfifferlinge	100 g Steinpilze	1/2 TL Öl
Salz	Pfeffer	80 g kl., kernlose Trauben
1 TL Butter		

Polenta:

75 ml Milch	75 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1/2 TL geriebener Ingwer	1/2 fein gerieb. Knoblauchzehe	1 Msp. Zitronen-Abrieb
Salz	75 g Instant-Polenta	1/2 TL Rosmarinnadeln
1 Eigelb	1 EL geriebener Parmesan	Pfeffer
1 EL Öl		

Das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen, die Karotte und den Sellerie putzen und schälen.

Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Den Rotwein auf ein Drittel einkochen lassen.

Den Puderzucker in eine große tiefe Pfanne stäuben, bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren.

Das Gemüse darin einige Minuten andünsten. Das Tomatenmark hineinrühren und etwas mitbraten, bis am Topfboden ein dunkelbrauner Film anlegt.

Das Fleisch dazugeben, mit der Brühe auffüllen und die Rotweinreduktion hinzufügen.

Das Fleisch soll dabei gut bedeckt sein. Mit einem Blatt Backpapier bedecken.

Das Hirschgulasch bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 1/2 Stunden weich schmoren.

Lorbeer, Wacholderbeeren, Koriander- und Pfefferkörner anmörsern und etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit Vanille, Ingwer und Knoblauch hinzufügen.

Zum Schluss die Fleischstücke aus der Sauce fischen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas ausdrücken.

Die Schokolade mit dem Orangenabrieb hineinrühren und mit Chilisalز würzen. Die Fleischstücke in die Sauce zurückgeben und erhitzen.

Garnitur für das Gulasch: Die Pilze putzen, große Exemplare zerkleinern. Weintrauben waschen, abtropfen lassen und halbieren, ggf. entkernen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Weintrauben in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter kurz erhitzen.

Polenta: Die Milch mit Brühe, Lorbeer, Ingwer, Knoblauch Zitronenschale und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln und etwas köcheln lassen, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Vom Herd nehmen, Rosmarin, Ei und Parmesan unterrühren Ei, Knoblauch und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett geben, mit einem zweiten Backpapier belegen und mit einem Rollholz etwa 1,5 cm dick ausrollen. Auskühlen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die Polentaplatte mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und in beliebige Stücke wie z.B. Rauten schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Polentaschnitten darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Anrichten: Das Gulasch auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen und Weintrauben dekorieren und die Polenta anlegen.

Alfons Schuhbeck am 26. November 2020

Hirsch-Kalb-Rücken, Pilze, Sellerie-Püree, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:	480 g Hirschkalbsrückenfilet	Salz, Pfeffer
Für die Pilze:	300 g Steinpilze	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	20 g Butter	
Für die Sauce:	2 Schalotten	150 ml Hagebuttenmark
400 ml Wildfond	200 ml Portwein	1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer		
Für das Püree:	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	50 g Butter
60 g Sahne	Salz	gemahlener Pfeffer
Für den Wirsing:	500 g Wirsing	50 g Speckwürfel
2 Schalotten	200 g Sahne	1 Muskatnuss
50 g Butter	Stärke	Eiswasser
Für die Garnitur:	Wildkräuter	

Für den Hirschkalbsrücken: Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze.

Rückenfilet waschen, trockentupfen und in vier Portionen schneiden.

Salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten. Die Pfanne und den Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten zu Ende braten und zum Ruhen 2-3 Minuten bei 60 Grad in den Ofen legen.

Für die Pilze: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für die Sauce: Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und im Bratensatz des Fleisches anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Wildfond darauf geben und wieder solange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Sauce mit Hagebuttenmark abrunden und ggfs. mit Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree: Aus Butter Nussbutter herstellen. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei Nussbutter und Sahne untermischen.

Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing: Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Wirsing vom Strunk und Blattrippen befreien, putzen und in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Wirsing dazugeben.

Für die Garnitur: Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Selleriepüree seitlich auf den Tellern verteilen, den gebratenen Hirschrücken und die Steinpilze anlegen, die Hagebuttensauce angießen und das Ganze mit Garnitur nach Wahl servieren. Das Gericht servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020

Hirsch-Medaillons mit Meerrettich-Kartoffeln

Für 2 Personen:

350 g Hirschrücken	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
½ rote Paprikaschote	50 g weiße Zwiebel	50 g Zucchini
50 g passierte Tomaten	2 ½ EL süße Chilisauce	½ TL geriebener Ingwer
1 EL weißer Balsamico-Essig	Salz	Pfeffer

Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	50 g Sahne
3 TL Sahnemeerrettich Pfeffer	1 EL Preiselbeerkonfitüre	2 Msp. Wasabipaste

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl rundum scharf anbraten. Das Fleisch auf das Backofengitterrost legen, eine Fettpfanne darunter platzieren und im vorgeheizten Ofen 25 Minuten fertig garen. Pfanne beiseitestellen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse die Paprikaschote entkernen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Zucchini putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Für die Meerrettichkartoffeln die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Sahne, Sahnemeerrettich, Preiselbeerkonfitüre und Wasabipaste mit etwas Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Kartoffelwürfel abgießen, zur Meerrettichsauce geben und vermengen. Warmhalten.

Gemüsewürfel in der Fleischpfanne anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und aufkochen. Chilisauce, Ingwer und Balsamico-Essig zugeben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit süßsaurem Gemüse und Meerrettichkartoffeln auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 05. April 2019

Hirsch-Rücken auf Holunder-Rotwein-Butter und Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

300 g Hirschkalbsrücken	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
mildes Chilisalz	1 TL neutrales Pflanzenöl	

Für die Butter:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Orange	2 Scheiben Ingwer
75 ml trockener Rotwein	50 ml unges. Holunderbeersaft	30 g sehr kalte Butter
1 geh. TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	mildes Chilisalz

Für das Gemüse:

75 g Rosenkohl	200 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
50 ml Geflügelfond	1 TL Butter	mildes Chilisalz, Salz

Für den Hirschrücken:

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Koriandersamen, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner vermischen und in eine Gewürzmühle füllen. Hirschrücken waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Eine Pfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Hirschmedaillons rundherum kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 30 Minuten rosa garen. Butter erhitzen, braun werden lassen und mit den Gewürzen aus der Mühle und mit Chilisalz würzen. Hirschmedaillons vor dem Servieren in der Gewürzbutter wenden.

Für die Holunder-Rotwein-Butter:

Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Holunderbeersaft ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Orange und Zitrone waschen und jeweils einen halben Streifen Schale abziehen. Ingwer, Orangen- und Zitronenschale in die Pfanne geben, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Kalte Butter in kleinen Stückchen unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalz würzen.

Für das Gemüse:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Zitrone auspressen und Saft mit kaltem Wasser vermengen.

Rosenkohl putzen und waschen. Rosenkohlröschen in einzelne Blätter teilen und diese in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Schwarzwurzeln unter fließend kaltem Wasser gründlich waschen und bürsten. Dann schälen und in kaltes Zitronenwasser legen, damit sie hell bleiben. Schwarzwurzeln schräg in circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Fond in einen Topf geben und zugedeckt etwa 4 bis 5 Minuten weich dünsten. Butter erhitzen und braun werden lassen. Rosenkohlblätter unter die Schwarzwurzeln mischen, die braune Butter hinzufügen und mit Chilisalz würzen.

Hirschrücken auf Holunder-Rotwein-Butter mit Schwarzwurzel-Rosenkohl- Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Januar 2017

Hirsch-Rücken mit Wacholder-Soße und Wirsing-Roulade

Für 4 Personen

Wirsingroulade:

1 kleiner Wirsing (ca. 800 g)	Salz	2 Schalotten
2 EL Butter	2 EL Mehl	100 ml Sahne

Pfeffer, Muskat

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	1 Schalotte
1 EL Butter	100 ml Madeira	80 ml Cognac
200 ml Wildsoße	1 TL Speisstärke	Salz, Pfeffer

2 EL geschlagene Sahne

Hirschrücken:

600 g ausgelöster Hirschrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian

2 Wacholderbeeren

Die äußeren, unschönen Blätter des Wirsings entfernen. Dann einige große, schöne Wirsingblätter ablösen, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen, auf ein Küchentuch legen und zur Seite stellen.

Restlichen Wirsing halbieren und den Strunk herausschneiden. Wirsing in feine Streifen schneiden und die Streifen ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen.

Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Sahne angießen und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat und köcheln lassen, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Die gut ausgedrückten Wirsingstreifen in die Soße geben und abschmecken.

Die ganzen blanchierten Blätter des Wirsings auf ein Küchentuch leicht überlappend ausbreiten und den Rahmwirsing in die Mitte geben. Mit Hilfe einer Klarsichtfolie möglichst straff einrollen und erkalten lassen. Für die Soße Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und mit Madeira und Cognac ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Wildsoße angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Den Ofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Vom Hirschrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Tür öffnen und das Fleisch noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Wirsingroulade aus der Folie packen, in ca. 6 cm lange Röllchen schneiden, in einen Locheinsatz setzen und über Wasserdampf erhitzen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die Medaillons geben. Vor dem Servieren Soße nochmals erhitzen und geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Hirschmedaillons mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, die Sauce angießen und mit den Wirsingröllchen servieren.

Karlheinz Hauser am 20. Dezember 2016

Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Kartoffel-Apfel-Püree

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Hirschrücken:

3 EL roter Portwein	50 ml kräftiger Rotwein	300 ml Wildfond (Glas)
12 schwarze Trüffel	1 TL Speisestärke	2 EL kalte Butter
Salz	Pfeffer	1 TL Öl
8 Hirschrückenmedaillons	mildes Chilisalz	

Für das Püree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 EL Butter	2 EL braune Butter	2 EL Apfelmus
mildes Chilisalz	Muskatnuss	1 Splitter Zimtrinde

Für den Rosenkohl:

2 Handvoll Rosenkohl	Salz	3 EL Hühnerbrühe
Butter, braune Butter	mildes Chilisalz	Muskatnuss

Für die Sauce zum Hirschrücken Portwein und Rotwein in einem Topf fast vollständig einköcheln lassen. Den Fond dazugießen und alles um ein Drittel einköcheln lassen (ergibt ca. 200 ml). 1 EL Trüffleinlegefond hinzufügen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in den Fond geben und köcheln lassen, bis dieser leicht sämig bindet. Die kalte Butter in Flöckchen unterrühren, die Trüffel in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, dann die Butter und die braune Butter untermischen. Das Apfelmus unterrühren und das Püree mit Chilisalz, etwas Muskatnuss und einem Hauch geriebener Zimtrinde würzen. Bis zum Servieren warm halten.

Den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter entfernen. Den Rosenkohl waschen und die Köpfchen halbieren. In Salzwasser etwa 5 Minuten gerade weich garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann mit der Brühe in einer Pfanne erhitzen, die Butter und die braune Butter dazugeben und alles mit Chilisalz und etwas Muskatnuss würzen.

Für den Hirschrücken eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Hirschrückenmedaillons auf beiden Seiten je $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und warm halten.

Zum Servieren das Kartoffel-Apfel-Püree auf vorgewärmte Teller verteilen und die Sauce danebenträufeln, den Hirschrücken in dicke Scheiben schneiden und auf die Sauce legen. Das Fleisch mit Chilisalz und nach Belieben mit 1 Prise Wildgewürz verfeinern und mit den Trüffelscheiben belegen. Den Rosenkohl daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2019

Hirsch-Steaks mit Orangen-Soße und Wirsing-Röllchen

Für 4 Personen

1 kleiner Wirsing	Salz	150 g vorgegarte Maronen
4 EL Crème-fraîche	Cayennepfeffer	3 EL Butter
2 Schalotten	4 Hirschsteaks (2 cm dick)	1 Bio-Orange
2 EL Öl	weißer Pfeffer	200 ml trockener Rotwein
1–2 EL Orangenmarmelade	2 Prisen Piment	

Vom Wirsing 18 Blätter ablösen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen und die Blätter darin etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis sie biegsam aber noch bissfest sind, dann eiskalt abschrecken. 12 große Blätter beiseite legen, den Rest fein hacken.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Maronen fein hacken und mit gehacktem Wirsing und Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die großen Wirsingblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und die dicken Blattrippen flacher schneiden. Maronen-Wirsing-Masse darauf verteilen, dabei seitlich einen kleinen Rand frei lassen. Ränder einschlagen und die Blätter von der Schmalseite her aufrollen. Wirsingröllchen in eine flache feuerfeste Form setzen. 2 EL Butter zerlassen und die Wirsingröllchen damit beträufeln. Wirsingröllchen im Backofen (Mitte) 20–25 Minuten garen, bei Bedarf abdecken.

Inzwischen die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Hirschsteaks mit Küchenpapier trockentupfen. Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwa 1 EL feine Orangenschalenstreifen abziehen, den Saft auspressen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hirschsteaks darin bei starker Hitze 1–2 Minuten auf jeder Seite braten. Salzen und pfeffern, abgedeckt warm halten. Schalotten in die Pfanne geben und im Bratfett bei mittlerer Hitze kurz andünsten.

Orangensaft und -schale sowie den Rotwein zu den Schalotten geben und mit Piment würzen. Aufkochen und bei starker Hitze 10–15 Minuten einkochen lassen. Dann die Marmelade und die übrige Butter in Flöckchen unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce zu den Hirschsteaks und den Wirsingröllchen servieren. Dazu schmecken kleine Salzkartoffeln.

Christian Henze am 07. Dezember 2018

Hirschkalb, Sellerie-Püree, Rosenkohl, Tannenhonig-Soße

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

400 g Hirschkalbrückenfilet Rapsöl Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle, (ca. 400 g) 200 g Kartoffeln 1 Lorbeerblatt
2 EL Butter 50 ml Vollmilch Muskatnuss, frisch gerieben
Salz

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl 25 g Speck $\frac{1}{2}$ EL Butter
75 ml Geflügelfond Salz Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotten $\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker 25 ml Portwein
25 g Butter $\frac{1}{2}$ EL Tannenhonig 1 EL Speisestärke
250 ml Wildjus Salz Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschkalbrücken das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten. Im Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 59 Grad garen.

Für das Selleriepüree Sellerieknolle und Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten weichkochen. Abgießen und bei milder Hitze im Topf ausdampfen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und warmhalten. Lorbeerblatt aus dem Gemüse entfernen. Milch erhitzen, zum Gemüse geben und alles mit einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit der Butter servieren.

Für den Rosenkohl den Kohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Rosenkohl in einzelne Blätter schälen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mini-Rosenkohl kann halbiert werden. Speck in einem Topf auslassen. Butter dazugeben, Rosenkohlblätter darin anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Garen und glasieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tannenhonigsauce die Pfanne nutzen, in der das Fleisch angebraten worden ist. Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und mit etwas Butter darin anschwitzen. Braunen Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen und mit Wildjus auffüllen. So lange reduzieren lassen, bis die Sauce kräftig genug schmeckt und dann passieren. Honig hinzugeben. Mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hirschkalb mit Selleriepüree, Rosenkohl und Tannenhonigsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016

Kaiser-Gulasch vom Hirsch mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1 kg Hirschfleisch	2 Zwiebeln	½ kleine Karotte
120 g Knollensellerie	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
50 ml Portwein	300 ml Rotwein	80 ml Blaubeersaft
100 g geräuch. Wammerl	200 ml Hühnerbrühe	1/2 TL Fenchelsamen
1/2 TL Koriander	1/2 TL Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	Salz
1 Lorbeerblatt	½ Vanilleschote	1 Stück Zartbitterschokolade
1 EL Preiselbeeren		

Für das Püree:

300 g Knollensellerie	200 g mehlig. Kartoffeln	125 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1 kl. getr. rote Chilischote	2 EL braune Butter
mildes Chilisalz	Muskatnuss	

Außerdem:

80 g kleine Pfifferlinge	80 g rote, grüne Weintrauben	1 TL Öl
mildes Chilisalz	1 TL Butter	400 g Rosenkohl
Salz	1 EL braune Butter	Muskatnuss

Für das Gulasch das Fleisch von Fett und groben Sehnen befreien und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und alles etwa 1 cm groß würfeln. Den Puderzucker in einer großen tiefen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Port- und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Blaubeersaft, Wammerl, Gemüse und Fleisch hinzufügen und alles mit so viel Brühe auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Das Gulasch mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden weich dünsten.

Inzwischen Fenchel, Koriander und Pfeffer im Mörser leicht zerdrücken. Den Wacholder in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig erhitzen, bis er zu glänzen beginnt.

Die gemörserten Gewürze dazugeben. Den Würz-Mix mit Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblatt und Vanille etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben. Anschließend die Fleischstücke aus der Sauce fischen und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, das Gemüse ausdrücken. Schokolade und Preiselbeeren unter die Sauce rühren. Die Fleischstücke wieder in die Sauce setzen und alles mit Salz abschmecken, warm halten.

Währenddessen für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen und etwa 1 cm groß würfeln.

Brühe, Lorbeer und Chili in einem Topf erhitzen und Sellerie und Kartoffeln darin mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, dabei den Kochsud auffangen, Lorbeer und Chili entfernen. Sellerie und Kartoffeln mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochsud wie nötig hinzufügen. Mit brauner Butter, Chilisalz und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilze putzen und trocken abreiben. Die Trauben waschen und halbieren. Die Pilze in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Temperatur anbraten und mit Chilisalz würzen. Die Trauben in einer Pfanne in der Butter bei milder Hitze kurz erhitzen. Den Rosenkohl putzen und äußere Blätter entfernen, den Rosenkohl waschen und halbieren. Dann in wenig Salzwasser 4 bis 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne in der braunen Butter andünsten, mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. Zum Servieren das Gulasch mit dem Selleriepüree auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen, Trauben und nach Belieben mit 40 g Walnüssen garnieren. Den Rosenkohl danebensetzen.

Gut passen auch selbst gemachte Sellerie-Chips noch dazu.

Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten

Für vier Personen

Für das Kaninchen:

10 Sch. Serranoschinken 2 Stück Kaninchenstränge Zitronenthymian, Öl

Für die Polenta:

1 Teil Polenta 3 Teile Wasser und Wein Mascarpone, Trüffelöl
Cayenne Pfeffer Salz, Muskat Zitronenthymian

Für die Soße:

1 guter Schuss Madeira süße Sojasoße kalte Butterflocken

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten 2 Zitronen (Abrieb) 50 g Koriander (geschnitten)
50 g Minze (geschnitten) Salz, Cayenne Pfeffer

Für das Kaninchen:

Die Kaninchenstränge in den Schinken wickeln und in Klarsicht- und Alufolie wie einen Bonbon einrollen. Die Bonbons 10 – 20 Minuten in heißem Wasser garen. Zum Beschweren einen Deckel oder ähnliches auf die Bonbons legen.

Damit der Schinken noch Röstaromen bekommt, das Ganze danach aus der Folie nehmen und kurz zusammen mit dem Zitronenthymian in Öl anbraten.

Für die Polenta:

Das Wasser-Wein-Gemisch aufkochen. Den Sud anschließend überwürzen. Danach die Polenta einrieseln und quellen lassen. Am besten für 4 – 5 Stunden. Vor dem Servieren mit etwas Mascarpone aufrühren und nochmals mit Cayenne Pfeffer, Salz, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Etwas Zitronenthymian zupfen und ebenfalls unterrühren.

Für die Soße:

In eine heiße Pfanne etwas Madeira und einen Schuss Sojasoße geben. Einige kalte Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Für die Zuckerschoten:

Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Mit dem Abrieb der Zitrone und den Kräutern mischen. Das Ganze abschmecken.

Parmesan Eine Pfanne erwärmen (nicht zu heiß, sonst wird der Parmesan bitter!), etwas Parmesan hineinreiben und zu einem Taler ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kaninchenröllchen aufschneiden und darauf setzen. Die Zuckerschoten daneben drapieren und den Parmesantaler auf das Kaninchen legen. Mit der Soße beträufeln.

Maria Groß am 15. Juli 2017

Kaninchen-Rücken im Tramezzini-Mantel mit Mais-Creme

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 ausgelöste Kaninchenrücken	1 Scheibe Tramezzini	200 g Hühnerfilet
150 ml Sahne	1 Bund Basilikum	Butterschmalz

Für die Maiscreme:

4 Kolben Zuckermais (roh)	1 EL Mascarpone	Salz
---------------------------	-----------------	------

Für den Romanesco:

1 Kopf Romanesco	100 ml weißer Balsamicoessig	1 TL Senfkörner
1 TL Zucker		

Für die Farce das Hühnerfleisch waschen und trockentupfen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Hühnerfleisch mit Sahne, Basilikum und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Tramezzini mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Farce bestreichen.

Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und in Butterschmalz anbraten.

Kaninchen in die Tramezzini einrollen und solange anbraten, bis diese leicht gebräunt sind und das Fleisch durch ist.

Für die Maiscreme:

Mais vom Kolben entfernen und entsaften. Mais aufkochen und mit Mascarpone vermengen und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für den Romanesco:

Romanesco zerkleinern und fein hobeln. Essig, Senfkörner und Zucker aufkochen und Romanesco darin einlegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. August 2020

Keule und Coq au vin von der Wachtel

Für 2 Personen:

2 Wachteln	1 Karotte	0.25 Stange Lauch
100 g Staudensellerie	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 TL Tomatenmark	100 ml Portwein	250 ml Rotwein
30 g Butter	2 TL Olivenöl	2 Körner Piment
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Süßkartoffel-Stampf:

2 Süßkartoffeln	1 Zehe Knoblauch	3 Stängel Thymian
0.5 Zitrone	250 ml Gemüsefond	Cayenne-Pfeffer

Salz

Schalotten:

8 Schalotten	1 Zweig Rosmarin	25 ml Aceto balsamico
50 ml Gemüsefond	1 EL Puderzucker	25 g Butter

Salz, Pfeffer

Wachtelkeulen:

400 ml Pflanzenöl	30 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 Ei	30 ml Sahne	Salz, Pfeffer

Die Wachteln längs halbieren und die Keulen von den Brüstchen abtrennen. Leber und Herz in 2-3 Stücke schneiden. Die Keulen putzen, dafür die Haut lösen und abtrennen. Die Knochen säubern. Den oberen Knochenteil aus der Keule herauslösen und das Fleisch um den unteren Knochen legen und andrücken. Die Brüstchen von Sehnen, Haut und Fett befreien.

Für das Coq au vin die Karotte, den Lauch und den Sellerie waschen, putzen und schälen. Das Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Das Gemüse, Schalotten und Knoblauch in 1 TL heißem Olivenöl anschwitzen. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Tomatenmark und die Gewürze dazugeben und anrösten. Mit dem Portwein ablöschen und aufkochen. Den Rotwein und den Lorbeer dazugeben und aufkochen. Die Soße 10 Minuten leise köcheln lassen.

Die Wachtelbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL heißem Olivenöl auf der Hautseite kurz scharf anbraten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls kurz anbraten. Die kalte Butter in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wachtelbrüstchen in die Soße legen und 5 Minuten darin ziehen lassen.

Süßkartoffel-Stampf:

Süßkartoffeln waschen, schälen und würfeln. Den Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch abziehen.

Süßkartoffeln, Thymian, Knoblauch und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht salzen und abgedeckt weich kochen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern und mit Salz, Cayenne und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Schalotten:

Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren und die Schalotten hineingeben. Butter hinzufügen und die Schalotten anschwitzen. Mit dem Balsamico und dem Gemüsefond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind und der Sud sirupartig eingekocht ist.

Wachtelkeulen:

Das Pflanzenöl etwa 4 cm hoch in einem schmalen Topf auf 160-170 Grad erhitzen. Die Wachtelkeulen salzen und in Mehl wenden. Die Sahne steif schlagen und mit dem Ei verquirlen. Die Keulen durch das Ei ziehen und in den Bröseln panieren. In heißem Fett etwa 4-5 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.

Anrichten:

Die Süßkartoffeln und die Schalotten auf Tellern anrichten. Die Wachtelkeulen darauflegen. Die Brüstchen danebenlegen und mit der Soße beträufeln.

Johann Lafer am 04. Januar 2020

Maibock mit Kartoffel-Kruste, Spargel-Gulasch, Schalotten

Für zwei Personen

Für den Maibock:

2 Medaillons vom Maibockrücken	2 große mehlig Kartoffeln	1 Ei
2 Zweige Thymian	5 Wacholderbeeren	Sonnenblumenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Spargelgulasch:

8 dicke Stangen Spargel	100 ml Wildfond	1 Schalotte
1 Zitrone	20 g Butter	1 EL Paprikamark
1 EL Paprikapulver	1 Zweig Majoran	1 Msp. Kümmel
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Balsamico-Schalotten:

6 Schalotten	100 ml Portwein, rot	150 ml Balsamico, dunkel
2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
30 g kalte Butter	2 EL Zucker	10 ml Olivenöl

Für den Maibock mit Kartoffelkruste:

Kartoffeln schälen und waschen und dünn reiben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken. Das Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Eiweiß und geriebene Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Den Maibockrücken waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Fasern befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffelmasse einseitig dünn auf dem Medaillon verteilen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Maibock zunächst von der Fleischseite, anschließend von der Kartoffelseite für ca. 2 Minuten goldgelb und kross anbraten. Das Fleisch nach erneutem Wenden in eine ofenfeste Form geben. Den Kerntemperaturmesser anbringen. Wacholderbeeren und Thymian dazu geben und das Fleisch im Ofen auf 56°C Kerntemperatur rosa garen.

Für das Spargelgulasch:

Den Spargel gründlich schälen, die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und sehr fein würfeln. In einer Pfanne den Spargel mit den Schalottenwürfeln und der Butter anschwitzen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kümmel ebenfalls hacken. Paprikamark, Paprikapulver, Kümmel, Zitronenabrieb und Majoran zum Spargel geben, mit Wildfond ablöschen. Mit Salz und Zucker abschmecken und Spargel im Sud weich schmoren.

Für die Balsamico-Schalotten:

Die Schalotten abziehen und im Ganzen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Mit Portwein und Balsamico ablöschen.

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Thymian zusammen mit den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern in den Sud geben und bissfest (je nach Größe) köcheln lassen. Die Gewürze aus dem Sud holen und mit kalter Butter abbinden.

Maibock mit Kartoffelkruste, Spargelgulasch und Balsamico-Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. Juni 2018

Maibock mit Spitzkohl, Kartoffel-Schmarren, Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Maibock:

300 g Maibockkrücken	1 Schalotte	20 g kalte Butter
300 ml Wildfond	20 ml roter Portwein	2 Zweige Thymian
3 Wacholderbeeren	1 EL Speisestärke	3 EL Rapsöl

Für den Karoffelschmarren:

150 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	80 ml Milch
1 EL Butter	5 g Hefe	1 EL Kartoffelstärke
60 g Mehl	1 Muskatnuss	Öl, Salz

Für die Blaubeeren:

50 g Blaubeeren	50 ml Johannisbeersaft	30 ml roter Portwein
1 Sternanis	4 EL Zucker	1 EL Speisestärke

Für den Spitzkohl:

2 Scheiben Bacon	$\frac{1}{2}$ Kopf Spitzkohl	1 Schalotte
Öl		

Für die Garnitur:

Wildkräuter	Kresse
-------------	--------

Für den Maibock:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Maibockkrücken waschen, trockentupfen, parieren und portionieren.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Maibock von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und im Ofen bei 4-6 Minuten nachgaren.

Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne vom Maibock anschwitzen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Schalotten mit Portwein ablöschen. Wildfond, Wacholderbeeren und Thymianzweige hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren. Zum Schluss mit kalter Butter binden und Stärke binden.

Für den Karoffelschmarren:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Für den Hefeteig Milch lauwarm im Topf erhitzen, Hefe hineingeben und darin auflösen. 1 Ei trennen und Eigelb und Eiweiß separat auffangen.

Eigelb mit Mehl in den Topf zur Hefe geben und vermengen.

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter den Hefeteig rühren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Kartoffelstärke unter den Hefeteig heben. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse darin bei mittlerer Hitze ausbacken. Den Schmarren in der Pfanne zerkleinern und mit einem Stück Butter nachrösten und salzen.

Für die Blaubeeren:

Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Portwein ablöschen und mit Johannisbeersaft auffüllen. Sternanis hineingeben und bis auf die Hälfte reduzieren und mit Speisestärke binden. Dies über die Blaubeeren geben und kühlstellen.

Für den Spitzkohl:

Schalotte abziehen und würfeln. Spitzkohl waschen, trockentupfen, Strunk entfernen, die Blätter ablösen und in grobe Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Bacon grob schneiden und in der Pfanne auslassen.

Schalottenwürfel hinzugeben und mit anschwitzen. Spitzkohl ebenfalls in die Pfanne geben und

kurz mitschmoren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter verlesen und waschen. Kresse schneiden.

Das Fleisch in Tranchen schneiden. Sauce in die Tellermitte geben und das Fleisch darauf platzieren. Kartoffelschmarrn, Blaubeeren und Spitzkohl drumherum platzieren und den Sud der Blaubeeren mit einem Löffel angießen. Mit Wildkräutern und Kresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. Mai 2020

Maibock, Spargel-Gemüse, Kartoffel-Püree, Morchel-Soße

Für zwei Personen

Für den Maibock:

4 Rehmedaillons (3cm) $\frac{1}{2}$ TL Pflanzenöl Salz

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln 125 ml Milch 1 EL kalte Butter
1 EL braune Butter 1 Muskatnuss Chilisalز

Für die Sauce:

14 kleine, getr. Morcheln 6 kleine, frische Morcheln 50 ml kräftiger Rotwein
2 EL roter Portwein $\frac{1}{2}$ TL Puderzucker 1 Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe 1 Zitrone 100 ml dunkler Kalbsfond
10 g kalte Butter $\frac{1}{2}$ TL Speisestärke 1 EL Butter
1 Prise Wildgewürz mildes Chilisalز

Für den Spargel:

150 g grüner Spargel 150 g weißer Spargel 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone 1 Scheibe Ingwer 2 Zweige glatte Petersilie
80 ml Geflügelfond 2 TL braune Butter 2 TL kalte Butter
mildes Chilisalز

Für den Maibock:

Den Backofen auf 100°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Rehmedaillons darin rundherum leicht anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten rosa durchziehen lassen. Mit Salz würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln vor dem Kochen schälen und kleinschneiden, damit sie schneller gar werden. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse passieren.

Milch in einem Topf erhitzen und braune Butter herstellen. Um die braune Butter herzustellen, die Butter in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einem Schneebesen durchrühren und die Butter köcheln lassen, bis sie einen bräunlichen Ton annimmt. Durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben.

Milch, Butter und braune Butter zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Chilisalز und etwas Muskatnuss würzen.

Für die Sauce:

Die frischen Morcheln gründlich waschen und putzen. Die eingeweichten Morcheln abgießen und den Morchelfond auffangen.

Den Puderzucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und einköcheln. Mit etwa 100 ml Morchelfond und dem Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in den leicht köchelnden Fond rühren, bis dieser leicht sämig bindet. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Einen breiten Streifen von der Zitronenschale abziehen. Beides in die Pfanne geben und ziehen lassen. Anschließend entfernen. Die kalte Butter hinein rühren und mit Wildgewürz und Chilisalز abschmecken. Zum Schluss die Morcheln zur Sauce geben.

Für den Spargel:

Enden vom Spargel entfernen. Die weißen Stangen waschen und schälen. Alle Stangen schräg dritteln.

Den Spargel mit Geflügelfond in eine Pfanne geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 8 Minuten leicht bissfest garen.

Petersilie waschen, trocken wedeln und hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb mit Petersilie, Ingwer und Knoblauch zum Spargel geben. Braune Butter (wie oben beschrieben herstellen) und unterrühren. Mit Chilisalzwürzen, 2 Minuten ziehen lassen, Knoblauch und Ingwer entfernen und die kalte Butter unterrühren.

Maibock mit Kartoffelpüree, Spargelgemüse und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 11. Mai 2018

Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge

Für zwei Personen

Für die Maibockfilets:

4 Maibockfilets, à 80 g	2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren
1 Nelke	Sonnenblumenöl	Butter, Salz, Pfeffer

Für das Sauce béarnaise:

1 kleine Schalotte	1 Bio-Zitrone	2 Eier
150 g Butter	60 ml trockener Weißwein	1 Schuss Weißweinessig
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	1 Nelke
5 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	1 Ei
20 g Mehl	40 g Panko-Mehl	40 g Butter
20 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Drillinge:

6 Drillinge	1 Lorbeerblatt	1 TL Kümmelsamen
-------------	----------------	------------------

Für den Spargel einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Drillinge ebenfalls einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Maibockfilets kalt abspülen und trockentupfen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Aus Thymianblättern, Nelke, Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren eine Art Beize herstellen und Maibockfilets damit einreiben. Bei 80 Grad Grad auf einem Gitter circa 25 Minuten „rückwärts“ garen. Sonnenblumenöl und Butter erhitzen und Fleisch darin vor dem Servieren kurz anbraten.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und klein schneiden. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Teil der Kräuter beiseite stellen. Zitrone halbieren und Saft pressen. Weißwein, Weißweinessig, Zitronensaft, Nelke, Kerbel, Estragon, Lorbeer, Pfefferkörner und Schalotte zusammen in einen Topf geben und reduzieren. Reduktion durch ein Sieb passieren. Eier trennen und Eigelb über einem Wasserbad in die Reduktion geben und schaumig schlagen. Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Braune Butter nach und nach ebenfalls in die Reduktion einrühren. Mit den beiseite gestellten Kräutern verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargel weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel. Beide Sorten in Salzwasser mit etwas Zucker bissfest garen, dann Wasser abschütten. Hälfte des Spargels in mundgerechte Stücke schneiden. Mehl und Panko-Mehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Ei trennen und verquirlen. Spargelstücke erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Panko-Mehl wenden. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und etwas Butter goldgelb ausbacken und abtropfen lassen. Restliche Butter zerlassen, beiseite gestellten Spargel darin glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln Drillinge waschen und mit Schale in Salzwasser zusammen mit Kümmel und Lorbeer gar kochen. Abschütten und wahlweise halbiert, im Ganzen oder angebraten servieren. Maibockfilets mit Sauce Béarnaise, Drillingen und Zweierlei vom Spargel anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2016

Mediterraner Salat mit geschmortem Kaninchen

Für 4 Personen:

Für die Kaninchenkeulen:

1 Zwiebel	1 Möhre	300 g Knollensellerie
250 g Staudensellerie	4 Kaninchenkeulen	Salz
Pfeffer	2 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter
1 TL gestoßener weißer Pfeffer		

Für den Salat:

200 g Orecchiette-Nudeln	8 kleine Tomaten	200 g Staudensellerie
20 Kalamata-Oliven	4 gegarte Artischockenherzen	2 EL Kapernäpfel
4 EL Olivenöl	2 EL heller Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer
Chilipulver	150 g Rucola	

Zwiebel, Möhre, Sellerie und Staudensellerie putzen, bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden.

Kaninchenkeulen kalt waschen, trocken reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Keulen darin von beiden Seiten anbraten.

Keulen aus dem Topf nehmen, kurz beiseite stellen.

Etwas Öl in dem Topf erhitzen, Zwiebel und Gemüsestücke darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark einrühren und leicht karamellisieren lassen. Nun mit dem Wein ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen.

Die Keulen wieder zugeben, mit Fond aufgießen. Lorbeer und Pfeffer zugeben. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 1-1,5 Stunden schmoren.

Inzwischen für den Salat in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Orecchiette-Nudeln darin bissfest kochen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Tomaten und Staudensellerie waschen. Tomaten vierteln und den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Artischockenherzen ebenfalls vierteln. Die Kapernäpfel halbieren und mit den gesamten vorbereiteten Salatzutaten vorsichtig vermengen. Die gekochte Pasta zugeben.

Den Salat mit etwas Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Die gegarten Kaninchenkeulen mit einer Fleischgabel aus dem Fond „stechen“ und etwas abkühlen lassen.

Den Bratenfond fein passieren und kräftig einkochen.

Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern

Das Fleisch von den Keulen lösen, in nicht zu kleine Stücke zupfen und im eingekochten Fond kurz ziehen lassen.

Kaninchenfleisch und Gemüse-Nudel-Mischung vermengen und in tiefen Tellern oder Schalen (Bowls) anrichten.

Rucola mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Schalen verteilen. Jeweils etwas Schmorjus überträufeln und servieren.

Karlheinz Hauser am 27. Juni 2017

Paillard vom Hirsch-Kalb mit Steinpilzen, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Hirschkalbsrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

300 g Steinpilze 2 Schalotten $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

20 g Butter

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl 2 EL Hagebuttenmark Balsamico-Essig

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Sauerteigbrot Wildkräuter Öl

Für das Fleisch:

Den Hirschkalbsrücken waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Dann in einer erhitzten Pfanne von jeder Seite kräftig in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pilze:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Steinpilze putzen, schneiden und in einer Pfanne gleichmäßig anbraten. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, separat in Butter garschwitzen und hinterher mit etwas Schnittlauch zu den Pilzen geben.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl putzen und mit einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln.

Rotkohl-Streifen mit Essig, Olivenöl, Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer marinieren und leicht kneten.

Für die Garnitur:

Aus den Brotscheiben mit Öl Chips herstellen.

Wildkräuter waschen und trockenschleudern.

Das Gericht mit Chips und Wildkräutern garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. September 2020

Pasta mit Wildschwein-Ragout und Wildroster und Zwiebeln

Für 2 Personen:

100 g weiße Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Honig
3 TL weißer Balsamico-Essig	Salz	125 g Penne
Salz	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	100 g Wildbratwürste
200 g Wildschweinfilet	1 TL Olivenöl	75 g Ricotta
4 Softaprikosen	1 EL Aprikosenkonfitüre	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne in Butter unter Rühren anbraten. Dann bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten dünsten, bis die Zwiebelringe sehr weich sind. Den Honig dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3–4 Minuten karamellisieren. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz abschmecken. Inzwischen für die Pasta die Penne in reichlich Salzwasser al dente garen, abgießen und kurz abtropfen lassen. Währenddessen Rucola waschen und grob zerkleinern.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Bratwurst häuten, mit den Fingern in kleine Stücke teilen und zum Fleisch geben und ebenfalls kurz und scharf anbraten. Die heiße, tropfnasse Pasta hinzufügen und gut vermengen. Rucola, Ricotta, Aprikosenstücke und -marmelade dazugeben, kurz durchschwenken und mit etwas Salz und Pfeffer pfeffern.

Pastagericht auf zwei Teller geben, die Honigzwiebeln und Wildschweinragout darauf anrichten und genießen.

Christian Henze am 05. April 2019

Piccata, Chutney, Kürbiskerne, geräucherte Wachtel-Brust

Für zwei Personen

Für die Piccata:

500 g Muskatkürbis	1 Ei	20 g Parmesankäse
5 g Mehl	1 EL Essig	100 ml neutrales Öl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kürbischutney:

500 g Muskatkürbis	50 ml weißer Balsamico	1 Lorbeerblatt
3 Nelken	1 Sternanis	3 EL Chilipaste
4 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	3 EL Zucker	Chilipulver
------------------	-------------	-------------

Für die Kürbis-Mayonnaise:

3 Eier (Eigelbe)	$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	250 ml Rapsöl
250 ml Kürbiskernöl	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Für die Wachtelbrust:

4 ausgelöste Wachtelbrüste	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
----------------------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse	2 EL Crème-fraîche
-------------------	--------------------

Für die Piccata: Den Kürbis waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher ca. 6 cm große Scheiben ausstechen. Diese mit etwas Zucker, Essig, Salz und Pfeffer bestreuen, garen und trockentupfen. Käse reiben.

Das Ei mit dem geriebenen Käse mischen, den Kürbis in dem Mehl und der Eimasse wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Öl braten.

Für das Kürbischutney: Den Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden.

In eine kalte Pfanne geben und Zucker und Salz hinzugeben. Langsam den Herd erhitzen. Mit Essig ablöschen, Lorbeerblatt, Nelken, Sternanis und die Chili-Paste dazugeben, dann den Kürbis etwa vier Minuten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbiskerne: Die Kürbiskerne in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit etwas Chili scharf abschmecken.

Für die Kürbis-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe in ein hohes Gefäß füllen. Limettensaft auspressen und dazugeben. Kürbiskernöl, Senf und Rapsöl hineingeben und einen Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen. Erst jetzt anschalten und langsam hinaufziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste auf ein Blech geben, eine Schale verkehrt herum darüber stellen und mit einer Smoking Gun Rauch von Buchenspänen einblasen lassen. Die Haube nach 4 Minuten entfernen. Die geräucherten Brüste nun in etwas Butterschmalz in einer Pfanne kross anbraten und fertig garen, danach aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Kresse abrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Crème fraîche über dem Fleisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Oktober 2018

Reh - Thymian - Mandel

Für 2-4 Personen

Für das Gemüse:

3-4 Knollen Topinambur	8 rote Kartoffeln	Kreuzkümmel
Nelken	100 g Schwarzwurzel, gekocht	Butter

Für das Topping:

100 g Pumpernickel	Handvoll Amarettini	Meersalz
--------------------	---------------------	----------

Für das Reh:

500 g Rehrücken	100 g Thymian	200 ml Madeira
Sojasauce	200 ml Sahne	3-4 Steinpilze
1 Knolle Topinambur	Öl, Pyramidensalz	100 g Mandelblättchen
100 g Butter		

Für das Gemüse:

Einige Topinamburknollen und die Kartoffeln jeweils ungeschält in Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen, längs halbieren und nach Geschmack mit Kreuzkümmel und Nelken würzen. Die Topinambur ebenfalls abgießen und der Länge nach halbieren, zusammen mit der Schwarzwurzel in Butter anbraten. Salzen und würzen.

Für das Topping:

Das Pumpernickel und die Amarettini mit etwas Meersalz und Gewürzen nach Geschmack in einem Mixer fein mixen.

Für das Reh:

Den Rehrücken in Butter scharf anbraten. Anschließend das Reh mit einem Teil des Thymians auf ein Blech legen und im Ofen bei 60 – 70 Grad ziehen lassen.

In die Bratpfanne etwas Sojasauce und Madeira geben, um eine Sauce zu erstellen. Mit einem Schuss Sahne abbinden und mit Thymian würzen. Die Steinpilze und etwas rohe Topinambur in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Öl und Salz würzen. Das angeröstete Gemüse darüber geben und die Sauce darauf verteilen.

Das Reh in dem Topping wenden und erneut bei etwa 170 Grad für etwa 5 Minuten in den Ofen geben (mit der Temperatur etwas spielen, denn jeder Ofen ist anders!). Anschließend mit reichlich Butter kurz in der heißen Pfanne anbraten.

In Scheiben geschnitten auf das Gemüse legen. Das Ganze mit im Ofen gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Wer es nicht so „blutig“ mag, kann die Scheibe erneut in die heiße Pfanne legen.

Maria Groß am 07. Oktober 2017

Reh-Bock-Rücken mit Sellerie-Variationen

Für 4 Personen

Für die Gratiniermasse:

20 g Parmesan	125 g weiche Butter	60 g Weißbrotbrösel
1 Prise Wacholderbeeren	1 Prise Kubebenpfeffer	Salz, Piment-d'Espelette

Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	8 Körner Kubebenpfeffer	100 ml roter Portwein
50 ml Cognac	500 ml Wildfond	1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Für die Sellerie Variation:

500 g Knollensellerie	200 ml Milch	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	2 EL Crème-fraîche	30 g Butter
50 ml Gemüsebrühe	100 ml Pflanzenfett	

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	1 EL Kubebenpfeffer, gemörsert	3 Wacholderbeeren

Für die Gratiniermasse Parmesan fein reiben. Die weiche Butter zusammen mit Weißbrot-Bröseln, Parmesan, Wacholder und Pfeffer zu einer Masse verkneten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern dünn ausrollen und kühl stellen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen.

Wildfond angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.

Sellerie schälen und die Hälfte in grobe Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Milch und einer Prise Salz in einen Topf geben und weich kochen.

Mit einem Apfelausstecher aus dem restlichen rohen Sellerie Zylinder ausstechen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Aus den Abschnitten vom Sellerie feine Juliennestreifen schneiden und beiseite stellen.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 8 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer backofengeeigneten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Medaillons darin von beiden anbraten. Kubebenpfeffer und Wacholderbeeren zu den Medaillons geben und kurz mit anrösten. Im vorgeheizten Backofen das Fleisch 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Weich gekochte Selleriewürfel fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Creme fraîche untermixen, bis ein feines Püree entsteht.

Für die Selleriezyylinder in einer Pfanne Butter erhitzen. Selleriezyylinder und Brühe zugeben und glasieren.

Frittierfett in einem Topf erhitzen, die Selleriestreifen darin knusprig frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und leicht salzen.

Die Grillschlange des Backofens oder Oberhitze einschalten. Kurz vor dem Servieren von der Gratiniermasse Rechtecke in der Größe der Medaillons schneiden, auf die Fleischstücke legen. Kurz im Backofen unter dem Grill gratinieren.

Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Selleriepüree geben, die Medaillons darauf

setzen. Je zwei Selleriezyylinder anstellen, die Sauce angießen und das Selleriestroh neben dem Fleisch platzieren.

Karlheinz Hauser am 24. Mai 2016

Reh-Burger mit Spitzkohl-Salat und Joghurt-Mayonnaise

Für 4 Personen

Burger:

1 kg Rehblatt	1 gestrich. EL Harissa	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 EL Fenchelsaat	1 TL Meersalz	1 EL Honig
4 EL Olivenöl	3 Zweige Rosmarin	Salatblätter
8 Scheiben Dinkeltoast		

Spitzkohlsalat:

0.5 Spitzkohl	1 EL Honig	2 EL Apfel-Essig
3 EL Olivenöl	Salz	

Ketchup:

1 Zehe Knoblauch	350 g Fleischtomaten	60 g ungeschwef. Aprikosen
0.5 TL Harissa	1 Chilischote	1 kleines Stück Ingwer
Salz		

Joghurt-Mayonnaise:

250 g griech. Joghurt	1 Zehe Knoblauch	0.5 Zitrone
1 Prise Harissa	0.5 TL Honig	Salz
4 EL Olivenöl		

Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Silberhaut entfernen, da sie das gegarte Fleisch zäh macht. Das Fleisch in eine große Form legen. Fenchelsaat in einem Mörser fein zerreiben, Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Fleisch mit Harissa, Paprikapulver, Fenchelsaat, Rosmarin und Salz würzen. Honig und Olivenöl darübergeben. Am besten Handschuhe anziehen und alles gleichmäßig und gut in das Fleisch einmassieren. Das Fleisch auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, damit sich schöne Röstaromen bilden. Den Backofen auf 80 Grad (Ober-/Unterhitze) stellen und das Fleisch auf dem Rost etwa 3 Stunden langsam garen. Eine Auffangschale unter das Fleisch stellen, um den abtropfenden Saft aufzufangen.

In der Zwischenzeit Ketchup, Joghurt-Mayonnaise und Spitzkohlsalat vorbereiten.

Spitzkohlsalat:

Die eventuell schlappen Außenblätter des Spitzkohls entfernen. Den Kohl der Länge nach vierteln und den harten Strunk entfernen. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in eine große Schale geben. Zusammen mit Salz, Honig, Essig und Olivenöl etwa 1 Minute kräftig durchkneten, damit die Faser des Spitzkohls aufbricht und der Kohl weich wird. Anschließend weich ziehen lassen.

Ketchup:

Knoblauch schälen und grob hacken, Fleischtomaten waschen, Strunk entfernen und die Tomaten achteln. Softaprikosen in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben. Harissa, die grob gehackte Chilischote, den geschälten und in Scheiben geschnittenen Ingwer und 1 Prise Salz dazugeben und alles ganz fein pürieren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Joghurt-Mayonnaise:

Joghurt, Zitronensaft, Harissa, Honig, 1 gute Prise Salz und das Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und ganz kurz mit einem Stabmixer vermengen.

Burger fertigstellen:

Nach rund 3 Stunden sollte das Fleisch fertig sein. Es ist perfekt gegart, wenn es leicht zerfällt und sich die Knochen ohne jeden Widerstand aus dem Fleisch lösen lassen. Das fertige Fleisch mit zwei Gabeln oder den Händen in feine Fasern zerrupfen. Den gesammelten Bratensaft dazu mischen.

Nun die Burger bauen. Pro Burger 2 Scheiben Dinkelbrot toasten. Damit das Brot nicht durchweicht, auf die untere Toastscheibe jeweils 1 Salatblatt legen. Darauf etwas marinierten Spitzkohl, 1 guten EL Express-Ketchup und 1 gute Portion Fleisch geben. Zum Schluss ein paar Tropfen Olivenöl auf das Fleisch träufeln und 1 EL Mayonnaise darübergeben. Wer mag, gibt noch ein wenig frischem Pfeffer darauf. Mit der zweiten Toastscheibe abdecken. Zum einfacheren Essen den Burger halbieren.

Tarik Rose am 15. August 2020

Reh-Filet mit Winterfrüchten, Schokoladen-Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Für die Winterfrüchte:

1 Birne	100 ml Weißwein	1 ½ EL Zucker
4 Feigen	50 g Butter	Meersalz, Pfeffer
8 gegarte Esskastanien	1 EL Zucker	

Für die Rotwein-Sauce:

1 Bund Thymian	750 ml kräftiger Rotwein	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	8 schwarze Pfefferkörner	8 Wacholderbeeren
1 Schalotte	30 g Butter	1 TL Zucker
50 ml Balsamicoessig	Meersalz, Pfeffer	Rinderfond

Für das Rehfilet:

2 EL geklärte Butter	600 g Rehfilet	Meersalz, Pfeffer
1 Schuss Cognac		

Für die Schoko.Rotwein-Sauce:

1 EL Johannisbeergelee	1 Rippe dunkle Schokolade	1 Schuss Cognac
20 g kalte Butter	Meersalz, Pfeffer	

Für die Winterfrüchte: Die Birne schälen und vierteln. Die Viertel dann längs in dünne Scheiben schneiden. Den Weißwein mit 1 EL Zucker in einem Topf erhitzen und die Scheiben darin bissfest dünsten. Die Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 1-2 EL Butter erhitzen, den restlichen Zucker hineinstreuen und die Feigen darin karamellisieren lassen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Esskastanien über Wasserdampf erwärmen und anschließend in etwas Zucker karamellisieren.

Für die Rotwein-Sauce: Den Thymian waschen und trocken schütteln. Den Rotwein mit Thymian, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen und auf 200 ml einkochen lassen. Anschließend die Rotweinreduktion durch ein Haarsieb passieren. Während der Wein kocht, die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter kühl stellen, die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schalotte mit dem Zucker darin anschwitzen, bis sie goldbraun karamellisiert ist. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Etwas Rinderfond angießen. Wenn alles schön einreduziert ist, die Rotweinreduktion dazugeben und die Saucenbasis beiseite stellen.

Für das Rehfilet: Für das Rehfilet den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Das Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundum darin anbraten. Einen Schuss Cognac darübergießen und flambieren. Man kann die Pfanne dann auf die geöffnete Backofentür stellen und das Filet am offenen Backofen noch 10 Minuten ziehen lassen. Dabei entspannt sich das Fleisch und der Saft sammelt sich.

Für die Schoko.Rotwein-Sauce: 200 ml der Rotwein-Sauce erhitzen. Den ausgetretenen Fleischsaft einrühren (am besten etwas von der Rotwein-Sauce in die Pfanne geben und durchschwenken, damit nichts von dem schönen Bratensaft verloren geht) und das Johannisbeergelee und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und den Cognac dazugeben. Die Sauce mit der kalten Butter in Flöckchen montieren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Rehfilet in Scheiben schneiden und mit den Winterfrüchten und der Sauce auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Die restliche Sauce extra servieren.

Lea Linster am 09. Dezember 2017

Reh-Filet-Spieße mit Kirsch-Chutney und Sellerie

Für 4 Personen

1 kleine Knolle Sellerie 350 g Rehfilet 300 g frische Kirschen
7 EL gereifter Balsamico Olivenöl

Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe von beiden Seiten mit 1-2 Prisen Salz würzen und kräftig damit einreiben. Anschließend in einer Grillpfanne oder auf dem Grill anbraten, bis die Selleriescheiben Farbe angenommen haben. Sie sollten noch Biss haben. Aus der Grillpfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 80 Grad etwas nachziehen lassen.

Die Kirschen entsteinen, mit gereiftem Balsamico übergießen und etwas frischen Pfeffer darüber mahlen. Wer keinen gereiften Balsamico hat, kann auch einfachen Balsamico im Verhältnis 5:1 mit Honig vermischen und die Kirschen darin marinieren.

Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und vorhandene Silberhaut entfernen, da sie das gegarte Fleisch zäh macht. Die Filets in etwa daumendicke Streifen schneiden und in Wellenform auf Spieße ziehen. Etwas Salz daraufgeben und kurz ziehen lassen. Anschließend in einer Grillpfanne oder auf dem Grill etwa 4-5 Minuten von beiden Seiten braten.

Wenn das Fleisch gar ist, Sellerie aus dem Ofen nehmen und jeweils eine Scheibe auf jeden Teller legen. Ein paar Tropfen Öl auf die Selleriescheiben geben und mit etwas frischem Pfeffer würzen. Die Fleischspieße darauf legen, rechts und links davon je etwas Kirsch-Chutney geben.

Tipp:

Wer kein Wildfleisch mag, kann alternativ Rinderfilet verwenden.

Tarik Rose am 15. August 2020

Reh-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödel

Für 4 Personen

Für die Knödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag	150 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
2 Eier	2 Eigelb	1 Prise Muskat

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten	150 g Champignons	4 Stängel glatte Petersilie
600 g Rehschnitzel	3 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	150 ml Fleischbrühe	100 ml Rotwein
10 ml Cognac	1 Wacholderbeere	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen
1 Msp. Piment	4 EL Preiselbeeren	

Für die Knödel die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen.

Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen.

Für die Knödel in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Angeschwitzte Schalotte zu den eingeweichten Brezeln geben. Eier, Eigelb und Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich einen Probeknödel zu machen, wenn er im Wasser zerfällt noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen.)

In der Zwischenzeit für das Geschnetzelte Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Das Fleisch in feine Scheiben schneiden.

In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).

In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten.

Dann mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelter Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. 13. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben, kurz aufkochen.

Die Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen.

Das Geschnetzelte abschmecken und anrichten. Dazu die Knödel servieren.

Vincent Klink am 01. Februar 2018

Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat

Für 4 Personen

Spieße:

400-500 g Reh-Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zweig Rosmarin
2-3 Zehen Knoblauch	1 Ei	Harissa, Salz
50-60 g Dinkel-Paniermehl		

Rotkohl-Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	3-4 EL Honig	2 TL Salz
Pfeffer	7-8 EL Rotwein-Essig	4 EL Olivenöl
4-5 EL Nussöl		

Naanbrot:

500 g Mehl	$1\frac{1}{2}$ -2 TL Backpulver	450 g Joghurt
3 EL Olivenöl	1 $\frac{1}{2}$ -2 TL Salz	Öl

Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Honig
1 frische Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Harissa
2 EL Olivenöl		

Spieße:

für Frikadellen: ca. 4 Scheiben eingeweichtes (z.B. Dinkel-Toast) Brot Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Beides unter das Hack mischen und mit Salz und Harissa würzen. Ei und etwas Dinkelpaniermehl dazugeben. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden, zur Hackmasse geben und alles mit den Händen gut durchmischen.

Die Hackfleischmasse auf Adana-Spieße kneten. Wichtig ist, dass das Hack so an die Spieße gedrückt wird, dass die Luft herausgedrückt wird, damit das Fleisch an den Spießen hält. Wer keine Adana-Spieße hat, formt das Fleisch einfach zu Frikadellen. Dann unbedingt statt Paniermehl in Wasser eingeweichtes Brot verwenden.

Die Spieße beziehungsweise Frikadellen in einer Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie röstbraun und gut durch sind.

Rotkohl-Salat:

Den Strunk des Kohls herausschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. In einer Schale mit Honig, Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Essig, Olivenöl und Nussöl hinzufügen. Dann den Rotkohl mit den Händen (dazu am besten Handschuhe anziehen) fest durchkneten, damit die Struktur des Kohls aufbricht und er weicher wird.

Naanbrot:

500 g Mehl und das Backpulver mischen. Der Rest des Mehls wird zum Ausrollen benötigt. Joghurt, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem leicht zähen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig zu Fladen ausrollen und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur goldbraun ausbacken.

Joghurt-Dip:

Zitrone auspressen und mit dem Joghurt vermischen. Honig hinzugeben. Chili klein hacken und hinzugeben. Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz und 1 Prise Harissa würzen. Alles mit Olivenöl vermischen.

Anrichten:

Den Salat in die Mitte der Teller legen, die Spieße in kleinere Teile schneiden und auf den Salat legen. Mit Joghurt-Dip und Naanbrot servieren.

Tipp:

Aus dieser Kombi lässt sich auch gut ein Döner machen. Dazu das Brot vorsichtig aufschneiden, füllen und in etwas Backpapier wickeln, damit es beim Essen nicht kleckert.

Tarik Rose am 08. September 2019

Reh-Medaillons mit Granatapfel-Soße und Walnuss-Risotto

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Rapsöl
200 g Risottoreis	150 ml Riesling	600 ml heiße Gemüsebrühe
720 g ausgelöster Rehrücken	Salz	Pfeffer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 ml Wildjus
1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	150 g Granatapfelkerne	50 g Walnusskerne
80 g Parmesan	50 g Sahne	

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Wenden glasig dünsten.

Den Risottoreis zugeben und ebenfalls kurz dünsten, bis die Körner glasig werden.

Den Reis mit Wein ablöschen, sacht köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Nun nach und nach jeweils soviel heiße Brühe angießen, dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten mit noch leichtem Biss garen. Inzwischen den Rehrücken kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und in 12 Medaillons à ca. 60 g portionieren.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Kräuter einlegen. Pfanne vom Herd ziehen, das Fleisch nachgaren lassen.

Wildjus in einem kleinen Topf erhitzen.

Pfefferkörner und Granatapfelkerne zugeben, mit Salz und eventuell noch etwas Pfeffer abschmecken.

Walnüsse hacken. Den Parmesan fein reiben. Sahne steif schlagen.

Parmesan und Sahne unter das Risotto rühren. Nüsse unterziehen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Medaillons und Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Etwas Jus überträufeln und servieren. Restliches Jus dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 24. Oktober 2018

Reh-Medaillons mit Kroketten-Pilzen und Rosenkohl-Püree

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	300 g Rosenkohl
500 g ausgel. Rehrücken	3 Eigelb	Muskatnuss
12 schöne Champignons	1 Schalotte	6 EL Butter
1 TL Mehl	250 ml Wildfond (Glas)	250 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	Pfeffer	100 ml Gemüsebrühe
250 g Sahne	1 l Frittieröl	1 EL Speiseöl

1. Für die Kroketten Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Salzwasser weich kochen.

Rosenkohl putzen, kalt abspülen, abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen.

Inzwischen den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in 8 Medaillons (je 60 g) schneiden.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe untermengen. Mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse etwa fingerdicke Rollen formen. In unterschiedlich große Stücke schneiden. Zudeckt beiseite stellen.

Pilze putzen, die Stiele ausdrehen. Pilzstiele fein würfeln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und gewürfelte Pilzstiele darin anbraten. Mehl überstäuben und anschwitzen. Unter Rühren mit Fond und Rotwein ablöschen. Etwas einkochen. Portwein zugeben und alles noch einige Minuten köcheln lassen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilzköpfe darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rosenkohl grob hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl darin andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen, aufkochen und weich garen.

Frittieröl in einer Fritteuse erhitzen. Krokettenstückchen darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin kurz von beiden Seiten anbraten.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons noch einige Minuten ziehen lassen.

Rest Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.

Den Rosenkohl im Kochfond fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Drei Kroketten stehend im hinteren Teil des Tellern anrichten und mit je einem Pilzkopf bedecken. Die Medaillons anlegen.

Otto Koch am 16. November 2017

Reh-Medaillons mit Orangen-Butter, Pilzen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

1 Rehrücken à 400 g	1 Orange	1 TL Wildgewürz
2 EL Butter	4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pilze:

300 g Champignons	200 ml Gemüsefond	25 ml Aceto Balsamico
1 EL Speisestärke	1 EL brauner Zucker	6 Zweige Thymian
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 Zitrone	3 EL Rapsöl
grobes Meersalz		

Für die Garnitur:

100 g saure Sahne	Salz	Pfeffer
-------------------	------	---------

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken diesen waschen, trockentupfen und in sechs Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Fleisch herausnehmen, auf dem Ofengitter circa zwölf Minuten rosa garen.

Für die Pilze die Stielenden abschneiden, vierteln und in einer Pfanne hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben, aufschäumen lassen, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Aceto Balsamico ablöschen und Gemüsefond angießen. Kurz aufkochen. Speisestärke in einer Schüssel mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Thymian abbrausen, trockenwedeln, von den Zweigen zupfen und zu den Pilzen geben. Mit Aceto Balsamico und braunem Zucker süß-sauer abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Wildgewürz und Orangenabrieb schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und die Rehmedaillons herausnehmen.

Für den Feldsalat diesen waschen, putzen und trockenschleudern. Mit Meersalz, wenig Zitronenabrieb und etwas Rapsöl marinieren.

Für die Garnitur die saure Sahne mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die süß-sauren Pilze in einen tiefen Teller geben, drei Reh-Medaillons darauf anrichten, mit etwas Wildgewürz-Orangenbutter beträufeln und eine Nocke Pfeffer-Sauerrahm dazusetzen. Mit dem marinierten Feldsalat garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2016

Reh-Medaillons mit Parmesan-Kruste und junger Roter Bete

Für 4 Personen

Rote Bete und Sauce:

8 junge Rote Bete-Knollen	ca. 300 g grobes Meersalz	350 ml Apfelsaft
400 ml Rote-Bete-Saft	1 TL Fenchelsamen	1 TL Kümmelsamen
2 EL Balsamico	1 Spritzer Tabasco	Salz
Pfeffer	2 EL kalte Butter	

Für das Fleisch:

40 g Parmesan	125 g weiche Butter	60 g Weißbrotbrösel
Pfeffer	Salz	600 g Rehrücken, ausgelöst
2 EL Pflanzenöl		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete putzen und gründlich waschen.

Grobes Meersalz ca. 1 cm hoch in einer Auflaufform verteilen. Die Rote Bete-Knollen auf das Salz setzen. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit für die Gratiniermasse Parmesan fein reiben. Die weiche Butter zusammen mit Weißbrotbröseln, Parmesan und etwas Pfeffer zu einer Masse verkneten. Mit Salz abschmecken.

Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern dünn ausrollen und kühl stellen.

Gegarte Rote Bete aus dem Ofen herausnehmen und erkalten lassen.

Die Backofen-Temperatur auf 100 Grad Umluft reduzieren.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen. Das Fleisch in 8 Medaillons schneiden und auf ein Backofengitter legen. Ca. 20 Minuten im heißen Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Inzwischen für die Sauce Apfel- und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben. Fenchel- und Kümmelsamen zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Gegarte Rote Bete schälen und in Spalten schneiden.

Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Dann mit Balsamico, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter stückchenweise mit dem Schneebesen unterrühren.

Rote Bete-Spalten in der Sauce erwärmen.

Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.

Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen.

Aus der gekühlten Gratiniermasse Rechtecke in der Größe der Medaillons schneiden.

Gebratene Medaillons auf ein Backblech legen, mit der Gratiniermasse belegen und kurz im Backofen unter dem Grill gratinieren.

Rehmedaillons und Rote Bete-Spalten auf Tellern anrichten und die Sauce angießen. Dazu passt Kartoffelpüree.

Sören Anders am 25. Mai 2018

Reh-Medaillons mit Portwein-Soße, Maronen und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:

6 Rehmedaillons, 2cm dick	50 ml Portwein	50 ml Rotwein
2 EL kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	1 TL Wildgewürz
1 TL mildes Chilisalز		

Für Maronen und Rosenkohl:

50 g blanchierter Rosenkohl	50 g gekochte Maronen	30 g Rosé-Trauben
50 ml Gemüsefond	2 TL frische Petersilie	1 EL kalte Butter
1 Muskatnuss	1 TL mildes Chilisalز	

Für Fleisch und Sauce:

Die Rehmedaillons waschen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Medaillons von beiden Seiten anbraten, bis ein paar Fleischsaftperlen austreten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und Bratensatz mit Port- und Rotwein ablöschen. Flüssigkeit auf ca. ein Drittel einkochen lassen. Vom Herd nehmen und kalte Butter einrühren.

Mit Wildgewürz und Chilisalز abschmecken und Rehmedaillons in der Sauce wenden.

Für Maronen und Rosenkohl:

Rosenkohl und Maronen nach Belieben zerkleinern. In Gemüsefond erhitzen. Trauben waschen und dazu geben. Petersilie untermischen und mit Muskat und Chilisalز abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. November 2018

Reh-Medaillons, Portwein-Kirschen, Aprikosen-Wirsing

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

4 Rehrücken-Medaillons	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Pflanzenöl
Wildgewürz	mildes Chilisalz	

Für die Portweinkirschen:

$\frac{1}{2}$ Orange	1 Schreibe Ingwer	2 EL TK-Kirschen
50 ml roter Portwein	200 ml trockener Rotwein	60 g sehr kalte Butter
2 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	geriebene Zimtrinde
mildes Chilisalz	Pfeffer	

Für den Aprikosen-Wirsing:

250 g Wirsing	4 Softaprikosen	2 EL Walnusskerne
3 EL Gemüsefond	4 TL Butter	4 Stängel glatte Petersilie
Muskatnuss	Chilisalz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	1 mehligk. Kartoffel	50 ml Gemüsefond
50 ml Milch	1 EL Butter	5 g kalte Butter
1 Stück Vanilleschote	mildes Chilisalz	Muskatnuss

Für den Wirsing in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Rehmedaillons Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Für die Medaillons vom Rehrücken Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Rehmedaillons rundherum anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und Rehrücken vor dem Servieren darin wenden.

Für das Selleriepüree Knollensellerie und Kartoffel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit Vanilleschote hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren. Vanilleschote entfernen, Gemüsewürfel mit einer Schaumkelle aus der Flüssigkeit nehmen und pürieren. Dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie unbedingt notwendig hinzufügen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit kalter Butter unter das Püree heben. Mit Chilisalz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für den Aprikosen-Wirsing Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen und Blatttrippen entfernen. Wirsingblätter waschen, in Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser aus den Blättern drücken. Aprikosen klein schneiden. Blanchierten Wirsing mit Fond und Softaprikosen in einer Pfanne erhitzen. In einer weiteren Pfanne 2 TL Butter erhitzen, braun werden lassen und mit restlicher Butter zum Wirsing geben. Walnüsse klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Walnüsse und Petersilie zum Wirsing geben und mit einer Prise Chilisalz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Portweinkirschen Orange waschen und Schale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Mit 1 Messerspitze Orangenabrieb und 1 Messerspitze geriebenem Ingwer

würzen.

Kalte Butter würfeln und nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben. Kirschen unterrühren und mit etwas Zimtrinden-Abrieb, Chilisalz und Pfeffer würzen. Portweinsauce auf warmen Tellern verteilen. Wirsing und Selleriepüree daneben anrichten. Rehmedaillons nach Belieben schräg halbieren und auf die Portweinsauce setzen. Kirschen dekorativ daneben verteilen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2016

Reh-Medaillons, Zimt, Rosenkohl-Pralinen, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Reh:

4 Rehrückenmedaillons à 60 g	100 ml Wildfond	50 ml Madeira
2 Zimtstangen	1 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	1 TL Speisestärke	20 g kalte Butter
3 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pralinen:

200 g Rosenkohl	50 g Panko	20 g Macadamianüsse
20 g Walnüsse	10 g Rosinen	2 EL Mehl
1 Ei	3 EL Sonnenblumenöl	1 L Frittieröl

Für das Püree:

200 g Knollensellerie	1 mehliges Kartoffel	1 Birne
1 Orange, davon den Abrieb	250 ml Gemüfefond	75 g Crème Fraîche
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für das Fleisch die Rehmedaillons waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, Medaillons in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl mit angedrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Zimtstangen anbraten und anschließend im Ofen auf dem Gitter rosa garen.

Für eine Sauce den Bratensatz mit Madeira ablöschen und stark reduzieren. Wildfond angießen, abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce ggf. etwas abbinden.

Für das Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen in Gemüfefond ca. 15 Minuten weichköcheln lassen. Birne schälen, entkernten und vierteln. Sellerie, Kartoffeln und Birne mit Crème Fraîche und in einem Standmixer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Muskatnuss und Abrieb der Orange abschmecken.

Für die Pralinen Rosenkohl waschen, putzen, in einem Topf mit Salzwasser circa sieben Minuten bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Panko in der Moulinette mit Walnüssen und Macadamianüssen fein zerkleinern. Rosinen dazugeben und kurz mitlaufen lassen. Rosenkohl durch eine Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Nuss-mie-de-pain wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Selleriepüree als Strich auf Tellern anrichten, Rosenkohl-Pralinen daneben platzieren und die Medaillons mit der Gewürzsauce darauf drapieren und servieren.

Mario Kotaska am 30. Dezember 2016

Reh-Medaillons, Zwetschgen-Chutney, Spitzkohl, Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

4 Rehmedaillons, à 60 g	100 g Butter	4 Wacholderbeeren
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	1 Nelke
1 Orange	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Chutney:

150 g Zwetschgen	1 Limette	1 Orange
50 g Walnüsse	100 g brauner Zucker	10 g Ingwer
1 TL Senfkörner	50 ml Portwein	50 ml dunkler Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl	2 Scheiben Bacon	2 Zweige Majoran
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Plätzchen:

100 g mehlig. Kartoffeln	3 Rosmarinzweige	75 g Quark, 20%
2 Eier	1 TL Backpulver	50 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Butterschmalz

Für die Rehmedaillons: Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 2 EL Öl von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne die Butter zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und etwas Orangenschalenabrieb bräunen lassen. Rehmedaillons in die Pfanne zurücklegen und komplett bedeckt im Ofen rosa zu Ende garen.

Für das Chutney: Zwetschgen eventuell auftauen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und dann die Hälften vierteln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Orangenschalenabrieb in Zesten abreißen. Ingwer schälen und fein reiben. Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwetschgen zugeben, kurz darin schwenken. Limettensaft, Ingwer, Senfkörner, Portwein und Balsamico zugeben und ca. 4 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Die gehackten Walnüsse zum Schluss unterheben. Nach Bedarf Orangenschalenabrieb einarbeiten.

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

Für die Plätzchen: Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser gar kochen. Abschütten und sehr gut ausdampfen lassen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und hacken. Zusammen mit Quark, Eiern, Backpulver, Mehl, Salz und Muskatnuss zu den gequetschten Kartoffeln geben und gut miteinander vermischen. In Butterschmalz portionsweise von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten lassen. In Nussbutter gegarte Rehmedaillons mit Zwetschgenchutney, Spitzkohl und Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten, mit Majoran garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 15. September 2017

Reh-Rücken 'Baden-Baden', Pfifferling-Rahm und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ohne Knochen 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Birne:

1 reife Birne 20 g Wildpreiselbeermarmelade 250 ml trockener Weißwein
1 TL Zucker

Für den Rahm:

100 g Pfifferlinge 2 Schalotten 70 ml Sahne
1 TL Stärke Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

400 g Mehl 6 Eier 40 ml Mineralwasser
1 Muskatnuss 2 EL Butter Salz

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig aromatisieren und in Medaillons schneiden. Im Ofen für etwa 20 Minuten garen.

Für die Birne:

Die Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne etwa 10 Minuten weich dünsten. Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen, trockentupfen und mit der Marmelade füllen.

Für den Rahm:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Schalotte abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben.

Die Sahne aufgießen und kräftig aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf damit abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser und die aufgeschlagenen Eier dazugeben, vermengen und mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von einem Spätzlebrett in kochendes Salzwasser schaben und solange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anbraten.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Dezember 2017

Reh-Rücken 'Baden-Baden'

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 Rehrücken auf Knochen (2 kg)	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	600 ml Fleischbrühe	400 ml Rotwein
3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 reife Birnen
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL Johannisbeergelee
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Suppengemüse putzen und klein würfeln. Den Rehrücken parieren, abwaschen und trocken tupfen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Kasserolle in 2 EL Butterschmalz rundum anbraten.

Das Fleisch dann mit der Knochenseite nach unten in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 Minuten garen.

Währenddessen die Fleischabschnitte mit dem Suppengemüse in einem Topf in 1 EL heißem Butterschmalz anbraten und braun rösten. Dann mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeerblatt zugeben und mindestens 15 Minuten durchkochen.

Birnen schälen, den Stiel jedoch daran belassen. Birnen halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herauslösen.

In einem Topf Weißwein und Birnen aufkochen, zugedeckt ca. 5 Minuten sacht weich dünsten. Birnen aus dem Sud nehmen und warm halten.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren und nochmals um ca. die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce mischen, aufkochen und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeergelee in die Aushöhlung der Kerngehäuse der Birnen füllen.

Butter zerlaufen lassen.

Rehrücken aus dem Backofen nehmen, die Fleischstränge vom Knochen lösen. Ausgelösten Rücken in schräge Scheiben tranchieren. Die Scheiben dachziegelartig wieder auf den Knochen anrichten. Mit der flüssigen Butter bepinseln. Mit Birnen umlegt auf einer Platte anrichten.

So zu Tisch bringen, präsentieren und auf Tellern anrichten. Mit der Sauce umgießen. Dazu passen Butternudeln oder Spätzle.

Vincent Klink am 24. Oktober 2019

Reh-Rücken im Brioche-Mantel, Birnen-Creme, Kraut-Flecken

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken à 300 g 2 Scheiben Tramezzini 50 ml neutrales Pflanzenöl
Salz

Für die Farce:

1 Hähnchenbrust à 100 g 10 g Pinienkerne 80 g Sahne
3 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für die Birnencreme:

2 reife Birnen 100 ml Birnensaft 120 g Butter
1 Gewürznelke 1 Prise Zimtpulver

Für die Krautflecken:

1 Weißkohl 1 Zwiebel 60 g Zucker
20 ml Weißweinessig 1 EL Butter ½ Bund frischer Majoran
Salz

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Farce Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Hühnerbrust waschen, trockentupfen und fein schneiden. Fleisch mit Sahne, Petersilie und Pinienkernen in der Moulinette fein pürieren. Kalt stellen.

Für das Fleisch den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. In einer Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten kurz anbraten.

Tramezzini mit einem Nudelholz leicht ausrollen und anschließend etwa einen halben Zentimeter mit Hühnerfarce bestreichen. Angebratenen Rehrücken auf das vorbereitete Brot legen und einrollen, sodass das Fleisch komplett umschlossen ist. Von allen Seiten in reichlich Öl goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen circa acht Minuten fertig garen.

Für die Birnencreme die Birnen schälen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Birnensaft, etwas Wasser, Nelke und Zimt etwa zehn Minuten weichdünsten. Mit kalter Butter in einem Standmixer cremig mixen.

Für die Krautflecken Zwiebel abziehen und fein hacken. Weißkohl von äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig braten. Weißkohl dazugeben und kurz mit schwenken. Etwas Zucker hinzufügen und das Kraut damit karamellisieren. Mit Essig ablöschen und abgedeckt solange schmoren, bis das Kraut weich ist. Majoran abbrausen, trockenwedeln und vom Stiel zupfen. Kraut mit Majoran und Pfeffer abschmecken. Den rosa gebratenen Rehrücken im Brioche-Mantel tranchieren, mit Birnencreme und karamellisierten Krautflecken auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016

Reh-Rücken im Pilz-Wirsing-Mantel, Steinpilze, Cranberrys

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g ausgelöster Rehrücken	1 Rosmarinzwieg	1 Thymianzwieg
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Pilzfarce:

100 g ausgelöster Rehrücken	20 g getrocknete Steinpilze	100 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Pilz-Wirsing-Mantel:

1 kleiner Wirsingkopf

Für die Steinpilze:

150 g frische Steinpilze	20 g Cranberrys	1 Knoblauchzehe
40 g Schalotten	1 Thymianzwieg	3 Zweige glatte Petersilie
40 g Butterschmalz	20 g Butter	

Für den Rehrücken:

Das Rehfleisch putzen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian- und Rosmarinzwiegen rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und die Pfanne für die weitere Verwendung bereitstellen.

Für die Pilzfarce:

Rehrückenfleisch klein würfeln und in den Tiefkühler stellen. Danach leicht angefroren in einen Zerkleinerer geben und mit Sahne und getrockneten Steinpilzen mixen. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Steinpilz-Wirsing-Mantel:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Den Strunk vom Wirsing entfernen und mit einer Fleischgabel aufspießen.

Den Wirsingkopf in kochendes Wasser geben, so dass sich die Blätter ablösen. Anschließend die Wirsingblätter auf Küchenpapier legen und mit weiterem Küchenpapier belegen. Mit einem Nudelholz glatt rollen und das Küchenpapier wieder entfernen.

Die Farce nun auf die Wirsingblätter streichen und das zuvor gebratene Fleisch darauf legen. Die Wirsingblätter langsam mit dem Fleisch einrollen. Das Reh im Wirsingmantel in vorherigen Bratpfanne braten.

Danach auf ein Gitter geben und im Ofen bei 120 Grad 15-20 Minuten rosa garen. Die Pfanne für die Steinpilze bereitstellen.

Für die Steinpilze:

Die frischen Steinpilze putzen und halbieren. In der vorherigen Fleischpfanne in Butterschmalz abraten. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Zusammen in die Pilzpfanne geben und goldbraun braten. Thymianzwieg hinzufügen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zum Schluss Butter, Cranberrys und 1 EL gehackte Petersilie unter die Pilze heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2019

Reh-Rücken im Speckmantel, Lebkuchen-Soße, Süßkartoffel

Für zwei Personen

Für die Farce:

120 g Hühnerbrustfilet	100 g Sahne	1 Ei
40 g schwarze Nüsse	3 Zweige Thymian	

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	16 Scheiben Bacon	5 EL Farce (von oben)
4 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffel-Kugeln:

250 g Süßkartoffel	1 Dose Kokosmilch	Kokosflocken
Pflanzenöl	Salz	

Für die Sauce:

100 g Reh Parüren	5 Scheiben Bacon	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Orange	1 Stück Lebkuchen	50 ml Rotwein
50 ml roter Portwein	1 TL Lebkuchengewürz	1 TL Schokolade 90%
Butter	Stärke	

Für die Garnitur:

3 Zweige Rosmarin

Für die Farce:

Salz, aus der Mühle Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen, klein schneiden und kurz einfrieren. Mit einem Multi-Zerkleinerer die Hühnerbrust feinmixen, salzen und gekühlte Sahne dazugeben. Solange weiter mixen, bis eine kompakte Masse entsteht. Thymian abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit den Nüssen unter die Masse ziehen.

Für den Rehrücken:

Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Bacon dünn aufschneiden und gefächert auflegen. Die Farce (von oben) 0,5cm dick aufstreichen und den Rücken mit dem bestrichenen Bacon belegen und einwickeln. In Frischhaltefolie einwickeln und im Sous-vide-Becken 25 Minuten bei 65 Grad garen. Anschließend in aufgeschäumter Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Vor dem Anrichten in der Pfanne nochmals scharf anbraten und Folie entfernen.

Für die Süßkartoffel-Kugeln:

Fast alles der Süßkartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit Kokosmilch aufkochen. Zu einem Püree verarbeiten. Aus der restlichen Süßkartoffel mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Diese in Öl frittieren und mit Kokosflocken bestäuben.

Für die Sauce:

Sellerie schälen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zwiebel abziehen und grob schneiden. Reh Parüren mit Zwiebel, Sellerie und Bacon in einem Topf mit Butter scharf anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und für 5 Minuten einreduzieren lassen. Rehjus aufgießen und Lebkuchen und Lebkuchengewürz dazugeben. Das Ganze für weitere 5 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Sauce mit Orangensaft und Schokolade verfeinern. Evtl. mit Butter und Stärke binden und fein mixen.

Für die Garnitur:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Rauch am 09. Dezember 2020

Reh-Rücken im Strudel-Mantel mit Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken à 600 g	2 Blätter Strudel	12 Speckscheiben
75 g Butter	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

400 g Kohlrabi	1 Schalotte	50 ml trockener Weißwein
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	2 TL Mehl
2 Zweige glatte Petersilie	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL Preiselbeer-Marmelade	300 ml Wildfond	50 ml Madeira
1 EL Balsamico	50 g kalte Butter	

Für das Püree:

400 g Sellerie	½ Limette, Abrieb	75 g Butter
Salz		

Für die Würfel:

100 g festk. Kartoffeln	50 g Butterschmalz	Salz
-------------------------	--------------------	------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Speckscheiben nebeneinander legen, das Filet darauflegen und einwickeln.

Ein Strudelblatt mit Butter bepinseln. Das zweite Teigblatt darauf legen. Den Rehrücken darauf legen und im Strudelteig einwickeln. Die beiden Enden fein umschlagen, den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit übriger Butter bestreichen.

Das Fleisch im Ofen etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Für das Gemüse:

Den Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen und abgießen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in aufgeschäumter Butter anschwitzen. Kohlrabi dazugeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Den Geflügelfond und Sahne angießen. Kräftig reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für die Sauce:

Wildfond mit Madeira auf etwa 100 ml einkochen lassen. Balsamico und Preiselbeer-Marmelade untermischen.

Die Sauce abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Püree:

Den Sellerie schälen, würfeln und zugedeckt in ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser weich garen. Den Sellerie abgießen, leicht ausdampfen lassen und in der Moulinette mit Butter fein pürieren. Mit wenig Limettenabrieb und Salz abschmecken.

Für die Würfel:

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfelchen in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. September 2018

Reh-Rücken im Tramezzini-Mantel, Sellerie-Püree, Bohnen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken à 200 g	2 Tramezzini-Brote	1 Hühnerbrust à 200 g
100 ml Sahne	2 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

300 g Sellerie	3 EL Butter	1 TL Muskat
Salz		

Für die Bohnen:

300 g grüne Bohnen (Fisolen)	2 Zweige Bohnenkraut	1 EL glattes Mehl
1 ½ EL Butter	200 ml Rinderfond	1 Spritzer Weißwein-Essig
100 g Schmand	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

1 Knoblauchzehe	Olivenöl
-----------------	----------

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten; leicht abkühlen lassen. (Nicht im Kühlschrank). Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Das kalte Hühnerfleisch kleinschneiden und zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und der Petersilie in einer Moulinette schnell zu einer feinen Farce mixen und sofort wieder kühl stellen. (Profi-Tipp: Wichtig bei der Farce: es muss alles kalt verarbeitet werden, da sie sonst gerinnt). Das Brot mit einem Nudelholz dünner rollen und mit der kalten Farce dünn bestreichen. Nun den Rehrücken vertikal darauf platzieren und seitlich einmal komplett einrollen, so dass das Tramezzini-Brot nur ganz leicht überlappt. Beim Abschluss die Farce als „Kleber“ verwenden.

Für das Selleriepüree:

Sellerie in kleine Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen. Abseihen und etwas ausdampfen lassen, sodass kein überschüssiges Wasser mehr im Sellerie ist. Mit den Butterflocken zu einem feinen Püree mixen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Bohnen:

Bohnen in ca. 1-2cm große Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Nach und nach mit Fond aufgießen und mit einem Schneebesen so verrühren, dass eine glatte Creme entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abschmecken und die Bohnen dazugeben. Bohnenkraut kleinschneiden, mit dem Schmand verfeinern und zugeben.

Für den Rehrücken:

Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rehrücken im TramezziniMantel in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl und mit dem angedrückten Knoblauch von allen Seiten goldbraun braten und im Ofen 8-10 Minuten Medium garen. (Ca. 53-55 Grad Kerntemperatur) Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Alexander Kumptner am 16. November 2018

Reh-Rücken mit Aprikosen-Rosmarin-Püree

Für 4 Personen

Aprikosen-Rosmarin-Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	100 g braune Butter
Salz, Muskatnuss	1 EL gehackter Rosmarin	30 g getrock. Aprikosen

Sellerie-Champignon-Gemüse:

2 Selleriestangen	2 Schalotten	1 EL Sonnenblumenöl
500 g Champignons	30 g Butter	Salz, Pfeffer

Rehrücken:

4 Stücke Rehrücken à 130 g	Salz	1 TL Wildgewürz
2 EL Sonnenblumenöl		

Aprikosen-Rosmarin-Püree:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Wasser weich garen, in einem Sieb abgießen und durch die Kartoffelpresse zurück in den Topf drücken. Die Milch mit der brauen Butter aufkochen und dazugeben. Das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Rosmarin und Aprikosen zugeben und das Püree bei niedriger Temperatur warm halten.

Sellerie-Champignon-Gemüse:

Den Sellerie mithilfe eines Sparschälers schälen und anschließend in 5 mm große Stücke schneiden. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und den Sellerie darin eine Minute kochen, dann in Eiswasser abschrecken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten, die Schalotten und die Butter zugeben. Den Sellerie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehrücken:

Den Ofen mitsamt dem Backgitter auf 160 Grad vorheizen. Den Rehrücken rundum salzen und mit dem Wildgewürz bestreuen. Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Dann den Rehrücken im Ofen 8-10 Minuten rosa garen, aus dem Ofen nehmen und eine Minute ruhen lassen.

Anrichten:

Das Gemüse mit dem Fleisch und dem Püree auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 14. Mai 2020

Reh-Rücken mit Birnen-Bohnen-Speck-Salat, Lakritz-Soße

Für vier Personen

Für den Salat:

1 kg lila Kartoffeln	6 Scheiben Baconspeck	4-5 EL Zucker
3 Birnen	Birnenessig	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Für den Rehrücken:

600 g Rehrücken	einige Zweige Thymian	Butter, Salz
-----------------	-----------------------	--------------

Für die Soße:

2-3 rote Zwiebeln	frische Kräuter	Pfeffermischung
200 g getrocknete Pflaumen	Lakritz, Rotwein	Portwein, Kaffeelikör
Wildfond		

Für den Salat:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und bissfest garen.

Den Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Birnen und die lila Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne mit dem karamellisierten Zucker legen. Einen Schuss Birnenessig angießen. Anschließend die Birnenscheiben zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Für den Rehrücken:

In einer weiteren Pfanne Thymian und Butter aufschäumen lassen. Den Rehrücken salzen und in der heißen Pfanne anbraten. Bei 160 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Darauf achten, dass der Rehrücken innen noch rosa ist.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie 3-4 Minuten ruhen lassen.

Für die Soße:

Die roten Zwiebeln und die Kräuter in einer Pfanne mit den Backpflaumen und Lakritz glasig anschwitzen. Mit der Pfeffermischung nach Geschmack würzen. Das Ganze mit Rotwein und Portwein ablöschen und einem Schluck Kaffeelikör abschmecken. Mit Wildfond aufgießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Den Kartoffel-Birnen-Salat mit Kräutern in einem Halbkreis auf dem Teller anrichten. Das Reh aus der Folie nehmen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Backpflaumen und der Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 08. Juli 2017

Reh-Rücken mit Gorgonzola, Preiselbeerbirne, Portwein-Soße

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

600 g Rehrücken, ausgelöst	Speiseöl	2 Birnen
2 EL Zucker	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	100 g Gorgonzola
4 TL Preiselbeeren		

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie	3 EL Butter
250 ml Wildfond	100 ml Portwein	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen. Das Fleisch in Medaillons von ca. 70 g schneiden und auf ein feines, leicht geöltes Backofengitter verteilen.

Gitter auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Medaillons im heißen Ofen ca. 25 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Inzwischen Birnen waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher austechen.

In einem Topf etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Birnenhälften darin einige Minuten blanchieren, sodass sie noch etwas Biss haben. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und fein würfeln.

In einem Topf etwas Butter erhitzen. Schalotte und Sellerie darin andünsten, mit dem Wildfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann Portwein zugeben und nochmals kurz köcheln lassen.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren, restliche Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf mittlere Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen

Gorgonzola in Scheiben schneiden, die in etwa die Größe der Fleischmedaillons haben.

Gebratene Medaillons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, jeweils mit einer Scheibe Käse belegen. Im Backofen kurz gratinieren.

Preiselbeeren in die vorbereiteten Birnen füllen.

Rehmedaillons und Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce angießen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Sören Anders am 19. Oktober 2018

Reh-Rücken mit Kruste, Speck-Chips, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Kruste:

1 ausgelöster Rehrücken 1 Stück weicher Lebkuchen 100 g braune Butter
Öl

Für die Chips:

1 Packung Filoteig 8 dünne Scheiben Bacon 2 Eier
1 Stück Butter

Für das Püree:

1 Süßkartoffel 1 Zitrone 1 Birne
150 g Butter 1 Schuss Essig 1 Stück Ingwer
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 rote Chilischote 1 Zitrone
1 Stück Butter 1 Schuss Sahne Honig
1 Stück Ingwer 1 Schuss Weißwein 1 Schuss heller Portwein
1 Schuss Geflügelfond 1 Stück Lebkuchen 1 Prise Lebkuchengewürz
Butter Salz Pfeffer

Für die eingelegte Süßkartoffel:

1 Zitrone 1 Birne 1 Stück Ingwer
1 Schuss Essig 1 Prise brauner Zucker Koriander
Sternanis 1 Zimtstange

Für den Rehrücken mit Kruste:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen, trockentupfen, in Öl anbraten und anschließend im Ofen fertig garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kruste Lebkuchen zerbröseln und braune Butter herstellen. Butter mit Bröseln vermengen und die Kruste auf die aufgeschnittenen, fertigen Reh Tranchen verteilen.

Für die Chips:

Eier trennen und Eiweiß auffangen und aufschlagen. Butter schmelzen.

Filoteig mit Eiweiß bestreichen, dann mit Butter. Bacon darauflegen und eine weitere Scheibe Filoteig darauflegen. Das Ganze wiederholen.

Filoteig mit Butter bestrichen zwischen zwei Backmatten legen und im Backofen bei 160-180 Grad backen.

Für das Püree:

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in brauner Butter anschwitzen.

Ingwer schälen, klein schneiden und dazugeben. Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und dazugeben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Essig dazugeben und alles weichschmoren. Pürieren und mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auspressen. Ingwer schälen und zerschneiden. Chili fein schneiden. Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Weißwein und hellen Portwein raufgeben und alles einkochen. Fond und Sahne hinzugeben. Lebkuchen und Lebkuchengewürz auch hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Honig, Orangenabrieb, Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Für die eingelegte Süßkartoffel:

Ingwer waschen, trockentupfen und zerschneiden. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Süßkartoffel schälen und dünn schneiden. Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Birne und Süßkartoffel in Essig, Zucker, Koriander, Sternanis, Zimtstange, Ingwer und Zitronenabrieb ziehen lassen. Das Gericht mit Rosmarin garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 09. Dezember 2020

Reh-Rücken mit Macadamianuss-Kruste und Rotkraut-Jus

Für 4 Personen

Fleisch:

125 g Macadamianüsse	1/2 Bio-Limette	125 g weiche Butter
1 Eigelb	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 EL Semmelbrösel	1 Rehrückenstrang ca. 600 g
2 EL Butterschmalz		

Rotkrautjus:

100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	2 Pimentkörner
2 Gewürznelken	1/2 Zimtstange	350 g Rotkohl
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer
30 g kalte Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Nüsse auf ein Backblech geben und 8 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen die Backofentemperatur auf 120 Grad Umluft herunterschalten.

Die gerösteten Nüsse fein hacken. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Butter mit dem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen. Das Eigelb, Limettenabrieb und saft unterrühren. Die gehackten Nüsse untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Semmelbrösel untermischen, um die Masse etwas kompakter zu machen.

Diese Gratiniermasse zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und kalt stellen. Sobald Sie durch gekühlt ist kann man sie nach Belieben portionieren.

Den Rehrücken parieren (von Sehnen befreien) mit Salz, Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Rehrücken darin von allen Seiten anbraten. Dann den Rehrücken auf den Gitterrost setzen und im 120 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten rosa garen.

Für die Rotkrautjus Portwein, Rotwein, Piment, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf 1/4 einkochen lassen.

In der Zwischenzeit vom Rotkohl die unschönen äußeren Blätter entfernen. Rotkohl grob zerkleinern, in einen Entsafter geben und entsaften.

Diesen Saft zur eingekochten Flüssigkeit geben und einmal aufkochen lassen. 12. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rotkrautsauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen, angerührte Stärke unterrühren und abbinden.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren in die heiße, jedoch nicht mehr kochende Sauce die Butter unterrühren.

Den rosa gegarten Rehrücken aus dem Ofen nehmen.

Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze einschalten.

Die Gratiniermasse für den Rehrücken zurechtschneiden, auflegen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren.

Den Rehrücken aufschneiden, anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Philipp Stein am 17. Oktober 2017

Reh-Rücken mit Nuss-Kruste und Rotkohl-Jus

Für 4 Personen

Kruste:

150 g schwarze Nüsse	100 g Butter	1 TL Speisestärke
1 Prise Backpulver	100 g Weißbrotbrösel ohne Rinde	2 Eigelb
Salz, Pfeffer	1 Msp. Orangen-Abrieb	1 Msp. Zitronen-Abrieb

Rotkohlsalat und Jus:

1 Rotkohl (1,5 kg)	150 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
Salz, Pfeffer	Zucker	1 TL Speisestärke
3 EL Walnussöl	2 EL Himbeeressig	1 EL Honig

Wirsing:

400 g Wirsing	2 Schalotten	30 g Frühstücksspeck
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Prise Zucker	8 Walnusskernhälften	

Fleisch:

600 g Rehrücken, ausgelöst	Salz, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl
1 EL Butter		

Für die Kruste die schwarzen Nüsse sehr fein hacken. Weiche Butter mit Stärke, Backpulver, Brotbröseln, Eigelben und gehackten Nüssen in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale würzen. Dann auf einen Bogen Backpapier geben, mit einem weiteren Bogen Backpapier abdecken und zu einem Rechteck in der Größe der Rehrückenoberfläche ca. 1 cm stark ausrollen. So kalt stellen. Rotkohl waschen, die äußeren Blätter entfernen, den Kohl halbieren und den Strunk entfernen. Den Strunk und die äußeren Blätter in einen Entsafter geben und den Saft auffangen. Es sollten ca. 400 ml Saft entstehen, evtl. noch ein paar Blätter mehr entsaften. 200 ml Rotkohlsaft mit Portwein und Rotwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa 2/3 auf 125 ml einkochen lassen. Dann restlichen Rotkohlsaft zugeben, alles mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Flüssigkeit nochmals um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren, zugeben, alles aufkochen und die Jus damit binden. Restlichen Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Walnussöl, Himbeeressig, Honig, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut vermischen, am besten mit den Händen. Den roh marinierten Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken parieren, d.h. Fett und Silberhäute entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen, den Rehrücken von allen Seiten gut anbraten, Butter in die Pfanne geben und nochmal darin wenden. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten weiter garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Für das Wirsinggemüse diesen putzen, waschen, den Strunk entfernen. Wirsing dann in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotte schälen, fein schneiden. Frühstücksspeck fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen, Schalotte darin glasig anschwitzen, Speck und Wirsingstreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen und weich dünsten. Walnüsse fein hacken und zuletzt untermischen. Den Rehrücken nach 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und noch 5 Minuten ruhen lassen. Beim Backofen die Grillfunktion einstellen. Die gekühlte Krustenmasse auf den Rehrücken legen und unter der Grillschlange kurz goldbraun gratinieren. Dann das Fleisch mit der Kruste in Medaillons aufschneiden und mit dem Wirsinggemüse und dem Rotkohlsalat anrichten. Die heiße Jus angießen und servieren.

Marco Akuzun am 26. Januar 2016

Reh-Rücken mit Nuss-Zimt-Kruste, Wirsing, Mousseline

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl

Für die Nuss-Zimt-Kruste:

30 g geröstete Haselnüsse 30 g geröstete Mandeln 30 g Walnüsse
125 g weiche Butter 2 Eier 25 g geriebenes Weißbrot
1 Msp. Zimt 1 Zweig Thymian 1 TL Maiskeimöl
Salz

Für den Wirsing:

250 g Wirsing 3 Scheiben Bacon 1 Zwiebel
1 EL Butter 100 ml Sahne Muskat
Salz Eiswasser

Für die Mousseline:

250 g Süßkartoffel 60 g kalte Butter Reis-Essig
Cayennepfeffer Salz

Für den Rehrücken: Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Rehrücken waschen, trocken tupfen und salzen. In einer beschichteten Pfanne etwas neutrales Öl erhitzen und den nicht kalten Rehrücken darin von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauchzehe mit dem Handrücken andrücken. Rosmarin abbrausen und sorgfältig trocknen. Knoblauchzehe und Rosmarin dazugeben und Fleisch in der Pfanne in den Ofen geben. Rehrücken garen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 50 - 52 Grad.

Für die Nuss-Zimt-Kruste: Die Haselnüsse, Mandel und Walnüsse fein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen. Butter in einer kleinen Schüssel schaumig rühren und langsam Eigelbe dazugeben. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse hinzufügen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, Weißbrot und Maiskeimöl zur Masse hinzugeben, unterheben und mit Salz und Zimt abschmecken. Masse zwischen zwei Backpapier Blättern geben und mit einem Nudelholz ca. 3-5cm ausrollen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Wirsing: Die Blätter vom Wirsing zupfen und abbrausen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Wirsingblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Wirsingblätter ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Bacon würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne glasig abschwitzen. Sahne hinzugeben und cremig einkochen lassen. Wirsing hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Krustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und eine Scheibe abschneiden. Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf 230 Grad Grillfunktion umstellen. Kruste auf das Fleisch legen und kurz im Ofen gratinieren.

Für die Mousseline: Die Süßkartoffeln schälen, grob würfeln und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Süßkartoffeln hinzugeben und weich kochen. Abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln in eine Gefäß geben und Butter mit einem Stabmixer einmontieren, bis es ein seidiges Püree ergibt. Mit Salz, Cayennepfeffer und Reis-Essig kräftig abschmecken und warm stellen. Den rosa gebratenen Rehrücken mit Nuss-Zimt-Kruste, cremigem Wirsing und Süßkartoffel-Mousseline auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017

Reh-Rücken mit Schwarzwurzeln, Radicchio-Chicorée-Salat

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

600 g Rehrücken, ausgelöst	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer	2 Zweige Rosmarin	2 EL Butter

Für die Schwarzwurzeln:

1 Spritzer Milch	4 Schwarzwurzeln	Salz
Pfeffer	2 Eier	3 EL Mehl
200 g Pankobrösel	500 ml Pflanzenöl	

Für den Salat:

1/2 Radicchio	1 Chicorée	1 Bund Rucola
3 EL Balsamico	6 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	1 Birne	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Vom Rehrücken eventuelle noch vorhandene Sehnen und die Silberhaut entfernen. Das Fleisch in Medaillons von ca. 70 g schneiden und auf ein leicht geöltes Backfengitter verteilen. Das Gitter auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Medaillons im heißen Ofen ca. 25 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Milch vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Milch-Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Schwarzwurzeln darin bissfest garen. Schwarzwurzeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Für den Salat Radicchio und Chicorée putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rucola verlesen, abbrausen und abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Die abgetropften Schwarzwurzeln in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Panieren die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Jeweils Mehl und Weißbrotbrösel in zwei weitere tiefe Teller geben.

Die Schwarzwurzelstücke zunächst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend mit den Brotbröseln panieren.

In einem Topf oder einer Fritteuse das Pflanzenöl auf etwa 150 Grad erhitzen. Die panierten Schwarzwurzelstücke darin portionsweise knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier oder einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.

Rehmedaillons aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite 1 Minuten scharf braten, Rosmarinzweige und Butter zugeben.

Die geschmolzene Butter in der Pfanne mit einem Esslöffel über die Medaillons träufeln. Pfanne vom Herd ziehen.

Salate auf Tellern anrichten. Balsamico und Öl in eine kleine Schüssel geben, mit Zucker und Salz würzen, zu einem Dressing verrühren und über die Salate träufeln.

Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Birnenscheiben auf den Salaten verteilen. Schwarzwurzeln und Rehmedaillons darauf geben und servieren.

Ali Güngörmüs am 04. Dezember 2019

Reh-Rücken, Apfel-Wirsing, weiße Pfeffer-Soße, Plätzchen

Für 4 Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrücken	1 TL Öl	2 EL braune Butter
Wildgewürz	mildes Chilusalz	

Für die weiße Pfeffersauce:

2 EL schwarze Pfefferkörner	125 ml Apfelsaft	150 ml Weißwein
1 TL Puderzucker	2 cl Cognac	$\frac{1}{4}$ l Geflügelbrühe
100 g Sahne	1 TL Speisestärke	30 g kalte Butter
1 halbe Knoblauchzehe	1 Streifen Zitronenschale	Salz

Für den Apfel-Wirsing:

8 Wirsingblätter	Salz	1 rotbackiger Apfel
50 ml Gemüsebrühe	Schuss Sahne	1 TL Petersilienblätter
mildes Chilusalz	Pfeffer	Muskatnuss
1 EL kalte Butter		

Für die Porridge-Plätzchen:

100 ml Milch	Muskatnuss	Arabisches Kaffeegewürz
50 g Porridge	1 Eigelb	1 TL frische Petersilie
1 Eiweiß	Salz, Chilusalz, Öl	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Das Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rosa durchziehen lassen.

Anschließend die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilusalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für die weiße Pfeffersauce:

Den Pfeffer grob zerstoßen. In die Bratenpfanne den Apfelsaft mit dem Weißwein und den Pfefferkörnern geben. Anschließend in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf $\frac{1}{3}$ einköcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, den Pfefferfond aufbewahren.

In einem kleinen Topf den Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Cognac ablöschen, mit Brühe auffüllen, die Sahne angießen und das Ganze 15 Minuten einköcheln lassen. Mit dem Pfefferfond nach und nach abschmecken, gegebenenfalls nicht alles verwenden. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die kalten Butterflockchen hinein mixen. Knoblauch und Zitronenschale hineinlegen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, wieder entfernen und mit Salz abschmecken.

Für den Apfel-Wirsing:

Die Blattrippen von den Wirsingblättern entfernen. Die Blätter waschen und in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Wirsing darin 6 bis 8 Minuten garen, sodass er noch leicht bissfest ist. Durch ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und das restliche Wasser gut mit den Händen herausdrücken.

Den Apfel waschen, rund um das Kerngehäuse herum $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dicke Scheiben abschneiden, das Kernhaus aussparen und die Scheiben in Würfel schneiden.

Den Wirsing in einer Pfanne in Brühe und etwas Sahne erhitzen, die Apfelwürfel mit den Kräutern hinzugeben. Mit Chilusalz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und zum Schluss die Butter unterrühren.

Für die Porridge-Plätzchen:

Die Milch erhitzen, mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und der Gewürzmischung würzen und die kochend heiße Milch in den Porridge rühren. Das Eigelb mit der Petersilie unter den Porridge geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig aufschlagen, ebenfalls unter den Porridge heben und mit Chilisalز abschmecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen.

Je 1 bis 2 EL der Masse zu Plätzchen in die Pfanne setzen und auf beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung aus der Mühle würzen. Den Apfel-Wirsing auf warmen Tellern anrichten, die Plätzchen anlegen, den Rehrücken in 8 gleich große Stücke schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Sauce nochmals aufschäumen und außen herumträufeln.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2017

Reh-Rücken, Kräuter-Mantel, Kerbel-Creme, Pilze, Graupen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
25 g Pistazien	25 g Panko Paniermehl	2 Thymianzweige
3 Stiele Petersilie	1 EL Fichtennadel-Honig	feines Meersalz
Salt Flakes	Pfeffer	

Für das Graupen-Risotto:

100 g Perlgraupen	50 g Keniabohnen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan	25 ml Weißwein
25 g Butter	0,5 L Geflügelfond	Meersalz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	4 Zweige Kerbel
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kerbelcreme:

75 g Knollensellerie	25 ml Sahne	25 ml Milch
½ Zitrone	½ Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und von allen Seiten leicht salzen. Knoblauch abziehen und andrücken. 1 EL Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Knoblauchzehe mit 2 Thymianzweigen dazugeben.

Den Rehrücken von beiden Seiten 2 Minuten anbraten und auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten im Ofen fertig garen. Die Kerntemperatur auf 55 Grad bringen, danach warmhalten.

Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob hacken.

Das Panko Paniermehl in der restlichen Butter goldgelb anrösten und auf Küchenkrepp trocknen lassen.

Die Petersilien- und restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter mit den Pistazien und Panko Paniermehl mischen, auf einen großen flachen Teller geben.

Den Honig leicht erhitzen, den Rehrücken mit Salt Flakes und Pfeffer nachwürzen. Rehrücken mit warmem Honig einstreichen und in der Kräuter-Nuss-Mischung wenden.

Für das Graupen-Risotto:

Geflügelfond in einem Topf erhitzen. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, dazugeben und glasig anschwitzen. Die ungewaschenen Graupen dazugeben, glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach heißen Geflügelfond zugeben und das Risotto al dente garen.

In der Zwischenzeit die Keniabohnen blanchieren und in Segmente schneiden. Parmesan reiben. Sobald die Graupen gar, den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die restliche Butter, die Keniabohnen und den geriebenen Parmesan untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und ggf. kurz waschen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben und kurz anbraten. Den Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Pfifferlinge mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken.

Für die Kerbelcreme:

Sahne und Milch in einen Topf geben. Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne-Milch-Mischung mit einer Zitronenhälfte weich garen. Den Kerbel abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Die Zitrone herausnehmen und den Sellerie sehr fein mixen. Den Kerbel hinzufügen und erneut mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kerbelcreme mittig auf die vorgewärmten Teller anrichten, leicht verstreichen und das Graupenrisotto im Ring darauf anrichten.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Risotto anrichten. Die gebratenen Pfifferlinge darum platzieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019

Reh-Rücken, Maronen-Püree, Nuss-Karamell, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g ausgel. Rehrücken Öl

Für den Cashew-Karamell:

1 EL Cashewnusskerne 1,5 EL Puderzucker Salz

Für die Honig-Sojasauce:

3 cm Ingwer 1 Knoblauchzehe 1 Sternanis
1 Zimtstange 1 Orange 1 EL roter Traubensaft
1 TL korean. Paprikapaste 3 EL Sojasauce 1 EL Honig
1 EL brauner Zucker 1 TL geröstetes Sesamöl 1 TL Stärke

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl 2 EL Reisessig $\frac{1}{2}$ TL korean. Paprikapaste
2 EL roter Traubensaft 2 EL Preiselbeeren 1 EL Fischsauce
Salz

Für das Maronenpüree:

200 g vorgegarte Maronen 150 ml Kokosmilch Salz

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen.

Den Rehrücken in ca. 120 g Portionen schneiden. Im Ofen für 12-14 Minuten garen bis die Kerntemperatur von 46-49 Grad erreicht ist.

Anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals von allen Seiten in etwas Öl anbraten.

Für den Cashew-Karamell:

Cashewnusskerne in einer Pfanne anrösten und mit dem Puderzucker karamellisieren. Zum Schluss mit Salz würzen.

Für die Honig-Sojasauce:

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Orangenschale mit dem Sparschäler schälen und den Saft auspressen.

Ingwer, Knoblauch, Orangensaft- und die Schale mit Sternanis, Zimtstange, Paprikapaste, Sojasauce, Honig, Zucker und Sesamöl im Topf aufkochen und zum Schluss passieren. Stärke mit Traubensaft verrühren und die Sauce damit abbinden.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit etwas Salz verkneten.

Reisessig, Traubensaft, Preiselbeeren, Paprikapaste und Fischsauce vermengen und mit dem Rotkohl vermischen.

Für das Maronenpüree:

Maronen und Kokosmilch zusammen aufkochen. Fein mixen und mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb streichen und zum Anrichten in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Henke am 18. Dezember 2020

Reh-Rücken, Nougat-Blumenkohl-Püree, Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für das Püree:

1 Kopf Blumenkohl	100 g weißer Nougat	2 EL Butter
100 ml Sahne	100 ml Milch	Muskatnuss
100 g Panko	70 g Butter	1 Handvoll Pistazien
1 Orange	1 EL Zimt	Meersalz

Für das Rehwürz:

Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin	1 Prise Zimt
Schwarze Pfefferkörner	2 EL Kaffeebohnen	1 EL Kardamom
2 EL Koriandersamen		

Für das Reh:

250 g ausgel. Rehrücken	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

Für die Sauce:

300 ml Wildfond	100 ml Portwein	1 Schalotte
5 Wacholderbeeren	1 Rosmarinzweig	50 ml alter Balsamicoessig

Für die Beeren:

400 g TK Preiselbeeren	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 cm Ingwer		

Für das Püree: Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Den Blumenkohl waschen, die Strünke entfernen und in Röschen zerteilen. Einige Röschen zur Seite legen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Röschen darin andünsten. Milch und Sahne aufgießen und den Blumenkohl sehr weich kochen. Nougat zugeben und schmelzen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zu einem Püree pürieren.

Die restlichen Röschen in Scheiben schneiden und bei 80 Grad im Ofen ziehen lassen. Panko in Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pistazien hacken und unterheben. Etwas Zimt und Orangenabrieb dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohlscheiben auf Teller anrichten und Pankobrösel darauf geben.

Für das Rehwürz: Alles in einen Mörser geben und zerkleinern.

Für das Reh: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Rehrücken parieren. In einer Pfanne die Butter stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten.

Anschließend das Reh mit dem Rehwürz einreiben und auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce: Wildfond und Portwein in einem Topf reduzieren lassen. Schalotten abziehen, klein hacken und dazu geben. Wacholderbeeren andrücken und mit Rosmarin in die Sauce geben. Mit Butter montieren und mit Balsamico abschmecken.

Für die Beeren: Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Ingwer schälen und klein hacken. Preiselbeeren mit Zucker kalt aufschlagen, Vanille und Ingwer einrühren. Für eine kurze Zeit in einen warmen Backofen geben, damit sich die Zuckerkrystalle auflösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Nougat drüber reiben und servieren.

Ali Güngörmüs am 23. Dezember 2020

Reh-Rücken, Panko-Lebkuchen-Kruste auf Rotkohl-Risotto

Für zwei Personen

Für den Rehrücken mit Kruste:

2 ausgel. Rehrücken á ca. 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Ei
200 g Panko	1 TL Lebkuchen-Gewürz	100 g glatte Petersilie
1 EL Honig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rotkohl-Risotto:

300 g Risottoreis	1 roher Rotkohl	1 Zwiebel
2 EL Mascarpone	3 EL Gruyère Käse	400 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	100 ml Rote-Bete-Saft	Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauerkirsch-Zimt-Jus:

1 Zwiebel	100 g Sauerkirschen	200 ml Portwein
200 ml Bratenfond	1 TL Zimtpulver	1-2 EL Stärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Rucola	Haselnüsse	Pistazien
---------------	------------	-----------

Für den Rehrücken mit Kruste: Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, rundherum kurz in Öl gleichmäßig anbraten und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Nur kurz in den Ofen geben und zum Belegen der Kruste wieder herausnehmen.

Für die Kruste Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und hacken. Im Multizerkleinerer mixen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Panko mit Lebkuchen-Gewürz und Eigelb vermischen und Petersilie und Knoblauch dazugeben. Alles gut verrühren, mit Honig und Salz abschmecken und kurz stehen lassen.

Nun die Kruste auf das Reh geben und noch einmal im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Je nach Größe des Rehrückens und falls es noch zu wenig Farbe hat, mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Für das Rotkohl-Risotto: Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Olivenöl dünsten. Rotkohl putzen, waschen, trockentupfen, fein schneiden und einen Teil beiseitelegen. Den Rest zur Zwiebel geben. Risottoreis hinzufügen und mitdünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Rote-Bete-Saft nach und nach dazugeben. Restlichen Rotkohl reiben und unterheben. Zuletzt mit Mascarpone und geriebenem Gruyère verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Sauerkirsch-Zimt-Jus: Zwiebel abziehen, klein schneiden, in Öl dünsten, die Hälfte der Sauerkirschen und den Zimt dazugeben. Mit Portwein, etwas Bratenfond ablöschen, einköcheln lassen, mixen, mit Stärke abbinden. Durch ein Sieb passieren, die Sauce in einen Topf geben. Restliche Sauerkirschen in die Sauce geben, mitkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Sauerkirschen aus der Jus herausnehmen, diese separat in eine Sauciere füllen.

Für die Garnitur: Rucola waschen und trockenschleudern. Pistazien, Haselnüsse in ein Küchentuch legen und mit einer schweren Pfanne oder ähnlichem darauf klopfen, bis die Nüsse zerkleinert sind. Die Nüsse in die Pfanne geben, etwas rösten.

Das Risotto auf Tellern anrichten und den Rucola mit den gerösteten Nüssen darauf geben. Das aufgeschnittene Reh darauf drapieren und die Sauerkirschen um das Risotto anrichten. Die Jus in der Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.

Meta Hildebrand am 18. Dezember 2020

Reh-Rücken, Purple-Curry-Schmelze, Mangound Kokos-Creme

Für vier Personen

Für den Rehrücken:

800 g Rehrücken	Nussbutter	Junger Knoblauch
Meersalz	Mango, nicht zu reif	

Für die Schmelze:

30 g Nussbutter	250 g Honigbrot, getrocknet	125 g Graubrot, getrocknet
20 g Purple Curry	20 g Rote-Bete-Granulat	10 g Meersalz

Für die Mango-Creme:

250 g Mango-Püree	3 g Agar	Essig Chardonnay
Sauternes	Meersalz	Olivenöl

Für die Kokos-Creme:

1 Liter Kokosmilch	12 g Agar	Limettensaft
Meersalz	Mandelöl	

Für die Soße:

100 g Schalottenbrunoise	60 g Junger Knoblauch	Butter
1 EL Purple Curry	80 ml Rotweinessig	200 ml Rotweinreduktion
500 ml Kalbsjus	Pfefferkörner, weiß	Meersalz
Pfeilwurzelstärke	20 g Rote-Bete-Granulat	

Für die Garnitur:

Shiso Kresse Rot	Goa Kresse	
------------------	------------	--

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 Portionen mit etwas Nussbutter vakuumieren, bei 65 Grad im Wasserbad oder in einem Multidampfgarer für 8 Minuten garen. Anschließend aus der Folie nehmen und in Nussbutter anbraten, etwas jungen Knoblauch dazu geben und dabei das Fleisch immer wieder mit dem eigenen Saft begießen.

Mit dem Meersalz würzen. Die Mango in Würfel schneiden und mit etwas Mandelöl und Limettensaft marinieren.

Für die Purple-Curry-Schmelze:

Das Honigbrot und das Graubrot mit dem Purple Curry, dem Rote-Bete-Granulat und dem Meersalz grob zermahlen.

Die Nussbutter schmelzen - nicht zu heiß. Die Nussbutter zu dem Brot- Gewürze-Mix geben und einkneten.

Den Rehrücken mit der Purple-Curry-Schmelze gleichmäßig bestreichen und kurz in den Ofen mit starker Oberhitze schieben.

Für die Mango-Creme:

Das Mango Püree und Agar auf 100 Grad erhitzen und etwa 2 Minuten die Temperatur halten. Mit Essig, Sauternes und Pyramidensalz abschmecken.

Die Masse auf ein Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend die Masse zu einem Püree glattmixen und etwas Olivenöl dazugeben, bis eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Kokos-Creme:

Die Kokosmilch mit Agar aufkochen und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Dann auf ein Blech geben und erkalten lassen. Anschließend zu einem feinen Püree glattmixen und etwas Mandelöl dazugeben, damit eine glatt glänzende Masse entsteht.

Für die Purple-Curry-Soße:

Für die Purple-Curry-Soße die Schalotten und den Knoblauch schneiden und in Butter anschwitzen. Die Pfefferkörner dazu geben und mit Purple Curry bestäuben. Mit Essig und Rouge ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Anschließend mit Kalbsjus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, Rote- Bete-Granulat dazugeben und mit etwas Pfeilwurzelstärke binden. Zum Anrichten die Mango-Creme und die Kokos-Creme in je zwei etwa haselnussgroße Tropfen auf dem Teller anrichten (mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Tuben). Mit Kresseblättern dekorieren. Die Mangowürfel auf dem Teller verteilen und in der Mitte einen Soßenspiegel bilden. Das Reh aufschneiden und auf dem Soßenspiegel anrichten. Das Meersalz darüber streuen.

Juan Amador am 10. Juni 2017

Reh-Rücken, Reh-Leber, Kumquats, Pilze, Servietten-Kloß

Für zwei Personen

Für Rücken und Leber:

1 ausgelöster Rehrücken 200 g Rehleber Öl, Salz, Pfeffer

Für den Serviettenkloß:

200 g Knödelbrot 4 Eier 1 Zwiebel
30 g durchw. Speck $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie glatt
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 50 g flüssige Butter Salz
Pfeffer 1 Muskatnuss 10 g neutrales Öl
Butter

Für die Rahmschwammerl:

70 g kleine Pfifferlinge 70 g Steinpilze 70 g Buchenpilze
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel 50 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond 150 g Sahne 100 ml Madeira
4 Stängel glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ EL Butter 1 TL Speisestärke
2 EL neutrales Öl Salz Pfeffer

Für Rücken und Leber:

Den Rehrückenstrang in Medaillons schneiden und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten garen.

Die Leber von der Silberhaut und Adern befreien. In fingerdicke Scheiben portionieren und in einer heißen Pfanne in Öl rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Serviettenkloß:

Die Milch erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein würfeln, in etwas Öl anschwitzen und zusammen mit den Eiern, der fein geschnittenen Petersilie und dem Schnittlauch zu der Brotmasse geben und noch einmal gut mischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann einen Probekloß in kochendem Wasser garen.

Dafür ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und zusammen drehen, so dass eine Kugel entsteht. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und den Kern mit Hilfe eines Thermometers bis auf 53 Grad garen. In Eiswasser abschrecken mit flüssiger Butter und übrigem Öl goldgelb anbraten.

Für die Rahmschwammerl:

Die Pilze putzen, waschen und schneiden. In einem Topf die Pilze in Butter und Öl anbraten, die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und hinzu geben. Mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, wegkochen lassen. Den Fond und die Sahne hinzu geben und reduzieren lassen bis die gewünschte Konsistenz entsteht, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Die Petersilie hinzugeben.

Rehrücken und Rehleber mit Kumquats, Rahmschwammerl und Serviettenkloß auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 17. November 2017

Reh-Rücken, Servietten-Knödeln, Rosenkohl, Lebkuchen-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrückenfilet, à ca. 200 g	3 Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	3 Piment	100 g grobes Meersalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Serviettenknödel:

100 g Knödelbrot	15 g durchw. Speck	1 Zwiebel
2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
Butter	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Muskatnuss	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

20 g durchw. Speck	100 g Rosenkohl	1 Schalotte
Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Orange	1 Schalotte	40 g Hagebuttenmark
100 g Lebkuchen	1 TL Butter	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
500 ml Rehjus	2 EL Honig	1 TL Lebkuchengewürz
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Wacholderbeeren, Sternanis, Lorbeerblatt, Meersalz und Piment zu einer Beize mischen und die Hälfte auf ein Backblech verteilen. Den Rehrücken darauf legen und mit der anderen Hälfte der Beize bestreuen. 5 min. darin liegen lassen, die Beize anschließend abwaschen und den Rehrücken trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rehrücken in Medaillons schneiden und diese in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach weitere fünf Minuten im Ofen garen.

Für den Serviettenknödel:

Für die Knödel die Milch in einem Topf erhitzen, über das Knödelbrot gießen und sorgfältig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Milch begeben. Es soll eine gut durchtränkte, aber nicht flüssige Masse entstehen. Etwas ruhen lassen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anschwitzen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Eier, Petersilie, Schnittlauch und die Zwiebel-Speck-Mischung zu der Brotmasse geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit der flüssigen Butter die Klarsichtfolie bestreichen. Ein bis zwei Esslöffel Kloßmasse auf ein gebuttertes Blatt Klarsichtfolie geben, die Seiten zusammen schlagen und so zusammen drehen, dass eine Kugel entsteht.

In kochendes Salzwasser geben und den Kern (mit Hilfe eines Thermometers) bis auf 53 Grad erhitzen, dann herausschöpfen und in Eiswasser abschrecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel in der Pfanne goldgelb anbraten.

Für den Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zupfen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blätter darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Speck darin anschwitzen, nach kurzer Zeit die Rosenkohlblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Hagebutten-Lebkuchen-Sauce:

Für die Sauce die Schalotten abziehen und fein hacken. Orange waschen, halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig anschwitzen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Orangenschale dazu geben. Mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, dann den Jus dazugeben und erneut gut einkochen lassen.

Lebkuchen klein hacken und am Ende mit in die Sauce geben. Honig, Hagebuttenmark und Lebkuchengewürz dazu geben und mit Salz und Pfeffer, abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Dezember 2018

Reh-Rücken, Steckrüben-Püree, Sauerkirsch-Jus

Für 4 Personen

Rehjus:

3 EL Erdnussöl	1 kg Rehknochen	100 g Möhren
100 g Zwiebeln	200 ml trockener Rotwein	Salz
Pfeffer	5 Wacholderbeeren, zerdrückt	25 g frischer Thymian

Steckrübenpüree:

500 g Steckrübe	1 Prise Salz	2 EL Zitronensaft
80 g Butter	2 EL geschlagene Sahne	

Sauerkirschjus:

80 g getr. Sauerkirschen	150 ml Portwein	150 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	Meersalz
Pfeffer	Muskatnuss	

Rehrücken:

4 Rehrückenfilets (à 110 g)	Meersalz	Pfeffer
Thymian und Rosmarin	1 EL Butter	Olivenöl
milder Senf	100 g gemahlene Pistazien	

Für die Rehjus das Öl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Knochen abbrausen, gründlich trocken tupfen.

Knochen bei starker Hitze im Öl unter Wenden goldbraun anbraten.

Inzwischen Möhren und Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl und ausgebratenes Fett aus dem Topf abgießen.

Möhren und Zwiebeln zu den Knochen geben und 3 Minuten mit anrösten.

Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Die verbliebenen Zutaten und 1 l kaltes Wasser hinzufügen, dabei nur leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saucenansatz ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Zwischendurch öfter den entstehenden Schaum abschöpfen.

Steckrübe schälen und in Würfel schneiden. Wasser, Salz und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Steckrübenwürfel darin sehr weich garen.

Für die Sauerkirschjus alle Zutaten zusammen aufkochen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Die Rehrückenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und Salz und Pfeffer würzen.

Butter und Olivenöl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne legen.

Fleisch dann in den heißen Backofen stellen und 10-15 Minuten fertig garen.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren. Falls ein kräftigeres Aroma erwünscht ist, die Sauce bei mittlerer Hitze weiter einkochen.

Die Sauerkirschjus zur Sauce geben und alles noch sacht ziehen lassen.

Steckrüben abgießen und gut ausdampfen lassen.

Steckrüben, Butter und Gewürze in einen Mixer geben und fein pürieren. Sahne unterziehen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit dem Senf bestreichen und in den gemahlene Pistazien wenden.

Rehrückenfilets und Steckrübenpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit jeweils etwas Sauerkirschjus beträufelt anrichten.

Frank Buchholz am 01. Dezember 2017

Reh-Rücken-Filet mit Winter-Salat und Cranberrys

Für 4 Personen

Fleisch:

320 g Rehrückenfilet	1 EL Pfeffer	1 EL Wacholder
1 EL Piment	1 EL Ingwer	Flockensalz

Salat:

2 Radicchio	2 Chicorée	2 EL Sherry-Essig
2 EL Crema di Balsamico	2 EL Walnussöl	3 EL Orangensaft

Salz, Pfeffer

Birnen:

2 Birnen	1 EL Honig	1 EL Butter
----------	------------	-------------

Cranberrys:

350 g Cranberrys	150 g Zucker	1 Orange
------------------	--------------	----------

Das Rückenfilet in 4 Medaillons schneiden. Pfeffer, Wacholder und schälen und reiben. Die Gewürze gut vermengen, dann die Filets in der Gewürzmischung wälzen. Anschließend etwas Salz auf die Filets streuen. Sonnenblumen- und Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets darin von allen Seiten wenige Minuten braten. Die Hitze nach dem Anbraten etwas reduzieren.

Die Filets sollten im Kern noch rosa sein. Ideale Kerntemperatur ist 52-56 Grad.

Salat:

Radicchio und Chicoree putzen, die Blätter abzupfen. Die Blätter auf vier kleine Teller verteilen. Orangensaft, Walnussöl und Essig nach und nach über die Blätter träufeln. Zum Schluss Pfeffer und Salz darüber streuen. Wer mag, kann die Vinaigrettezutaten auch verrühren.

Birnen:

Die Schale der Birnen zur Hälfte längs entfernen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Die Birnen anschließend vierteln und entkernen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Birnen bei mäßiger Hitze etwa 3-4 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden. Zum Schluss Honig über die Birnen träufeln und leicht bräunen lassen.

Cranberrys:

Cranberrys mit Zucker, Saft und der geriebenen Schale einer Orange in eine Küchenmaschinenschüssel geben. Den Behälter unbedingt abdecken. Mit dem Quirl oder Knethaken die Beeren mindestens 40 Minuten langsam rühren. Sie platzen nach und nach und bilden dann mit der Zeit eine grobe kaltgerührte Marmelade.

Servieren:

Rehmedaillons mit Birnen auf Teller geben. Je 1 kleine Portion Cranberrys auf Salatblättchen setzen und dazustellen. Den Salat separat servieren.

Alternative Beilagen:

Wer mag, kann zum Reh auch frische Feigen, Orangenfilets, Kumquats oder gebratene Kräuterspitlinge servieren.

Rainer Sass am 01. November 2019

Reh-Rücken-Filets mit Speck und Linsen

Für 4 Personen

Linsen:

400 g Berglinsen	2 EL Balsamico-Essig	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	3 EL Wein	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

Fleisch:

800 g Rehrücken	8 Scheiben Lardo	Frühstücksspeck
Olivenöl	Pfeffer	Salz

Linsen:

Die Linsen etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Linsen mit den Essigsorten, Wein, Olivenöl, Salz und Zucker würzen.

Fleisch:

Die Rehrückenfilets säubern, in Stücke schneiden, leicht salzen und mit Olivenöl bepinseln. Auf den Grill legen und anbraten.

An den Rand des Grills schieben und bei milder Hitze indirekt zu Ende garen. Den Grill dabei möglichst verschließen. Das Fleisch ist gar, wenn die Kerntemperatur etwa 55-58 Grad beträgt. Kurz vor dem Garende die Speckscheiben auf den Grill legen und knusprig ausbacken. Die Rehrückenfilets mit Pfeffer würzen.

Wer mag, kann die Rehrückenfilets auch im Ofen zubereiten. Dafür die Filets in der Pfanne anbraten, bei 120 Grad im Ofen gar ziehen lassen und dekorativ aufschneiden.

Anrichten:

Die Rehrückenfilets auf Teller legen und den Speck daraufgeben. Den Linsensalat erwärmen und dazu servieren. Wer mag, kann dazu eine pikante Mango-Creme reichen.

Rainer Sass am 08. Dezember 2019

Reh-Ragout 'Jennerwein'

Für 4 Personen

Für das Rehragout:

750 g Rehfleisch (Schulter)	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{4}$ l kräftiger Rotwein	2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Karotte
80 g Knollensellerie	600 ml Hühnerbrühe	1 2 TL Speisestärke
1 EL Johannisbeergelee	1 TL Zartbitterschokolade	$\frac{1}{2}$ TL Wildgewürz
Salz	1 2 TL Aceto balsamico	

Für den Rehrücken:

400 g Rehrückenfilet	$\frac{1}{2}$ TL Öl	50 g Panko (asiat. Paniermehl)
20 g gemahl. Haselnusskerne	$\frac{1}{2}$ - 1 TL Wildgewürz	1 TL mildes Chilisalz
2 EL braune Butter		

Für das Püree:

750 g Knollensellerie	1 mehligk. Kartoffel	150 ml Milch
1 EL braune Butter	1 EL kalte Butter	mildes Chilisalz

Muskatnuss

Außerdem: 4 Scheiben Frühstücksspeck

Für das Rehragout das Rehfleisch waschen, trocken tupfen und von groben Sehnen befreien. Das Fleisch in etwa 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmarkiterrühren und kurz mitdünsten. Den Wein dazugießen und sämig einköcheln lassen. Das Rehfleisch mit dem Gemüse dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Mit einem Blatt Backpapier bedecken und das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt 1 $\frac{1}{4}$ Stunden weich schmoren.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Fleisch und Gemüse beiseitestellen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Johannisbeergelee und Schokoladeiterrühren und die Sauce mit Wildgewürz, Salz und etwas Essig würzen, warm halten. Zum Servieren das Fleisch und nach Belieben auch das Gemüse wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rehrücken den Backofen auf 100 °C vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Filet waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und das Rehrückenfilet rundum kurz anbraten. Auf das Ofengitter legen und im Ofen 50 Minuten rosa durchziehen lassen.

Inzwischen für die Brösel den Panko in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Sobald die Brösel leicht gebräunt sind, die Haselnüsse dazugeben und etwas mitrösten, bis sie fein zu duften beginnen und alles goldbraun ist. Die Bröselmischung in eine Schüssel füllen, das Wildgewürziterrühren und mit Chilisalz würzen. Zum Servieren den fertigen Rehrücken mit der braunen Butter rundum bestreichen und in den Gewürzbröseln wenden, warm halten.

Für das Püree den Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen und Sellerie- und Kartoffelwürfel darin mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten weich garen. Die Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit dem Stabmixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune und die kalte Butteriterrühren und das Püree mit Chilisalz und etwas Muskatnuss abschmecken, warm halten.

Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rehragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, den Rehrücken schräg in Scheiben schneiden

und danebenlegen. Je 2 Nocken Selleriepüree danebensetzen und die Speckscheiben ins Püree stecken.

Nach Belieben mit je 50 g kernlosen hellen und dunklen Trauben, die man in einer Pfanne in 1 bis 2 TL Butter kurz erhitzt, sowie mit 1 bis 2 EL Walnusskernen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Februar 2020

Reh-Ragout mit Pfannkuchen-Spitzkohl-Roulade

Für 2 Personen

Für die Pfannkuchen:

3–4 EL Butter	2 Eier	50 g Mehl
1 Prise Salz	ca. 250 ml Milch	Butterschmalz
1 mittelgroßer Spitzkohl	125 g Crème-fraîche	

Für das Ragout:

300 g parierte Rehkeule	Salz	Pfeffer
Butterschmalz	250 ml Wildfond	150 ml trockener Rotwein
1 TL Dijon-Senf	50 g Blutwurst	

Für die Pfannkuchen 25 g Butter schmelzen. Mit Eiern, Mehl, Salz und Milch glatt verquirlen. Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Spitzkohl darin jeweils einige Minuten blanchieren, bis sich nach und nach ca. 4 schöne, große Außenblätter ablösen lassen. Blätter abtropfen lassen, dicke Blattrispen flachschneiden, übrigen Spitzkohl anderweitig verwenden.

Evtl. noch etwas Wasser unter den Teig quirlen, falls er zu dicklich ist. Übrige Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Etwas Teig in die Pfanne geben, durch Schwenken darin gleichmäßig dünn verteilen, goldbraun backen, wenden und fertig backen. Aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen backen. Spitzkohlblätter jeweils mit etwas Crème fraîche bestreichen, würzen und in einen Pfannkuchen einrollen. Mit etwas Crème fraîche dünn bestreichen und in einer gebutterten Auflaufform warm stellen.

Fleisch abrausen, trocken tupfen und in etwa gulaschgroße Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin kräftig anbraten, auf einem Teller warm stellen.

Für die Sauce Wildfond und Rotwein in einem Topf um etwa die Hälfte einkochen. Entstandenen Fleischsaft (von den Rehwürfeln) zur Sauce gießen. Blutwurst würfeln und unter den Saucenfond mixen. Mit Senf abschmecken. Rehfleisch unter die Sauce mischen und auf Tellern verteilen. Pfannkuchen-Spitzkohlrouladen halbieren und mit anrichten.

Otto Koch am 02. Juni 2016

Reh-Ragout mit süßer Pfeffer-Soße, Maronen, Krapfen

Für 4 Personen

Für das Rehragout:

100 g Knollensellerie	100 g Karotten	100 g Lauch
600 g Reh-Keule	2 EL Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein	200 ml roter Portwein	10 EL Gin
Salz, Pfeffer	2 Lorbeerblätter	5 Nelken
5 Wacholderbeeren	1/2 TL Garam-Massala	2 Msp. Lebkuchengewürz
1 EL scharfer Senf	3 EL Preiselbeeren (Glas)	200 ml flüssige Sahne
2 EL Butter	200 g geschälte, gegarte Maronen	1 EL Kristallzucker

Für die Kartoffelkrapfen:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	60 g Butter
130 g Mehl Type 405	3 Eier	geriebene Muskatnuss
ca. 300 ml Pflanzenöl		

Für das Ragout Sellerie und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls gut anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas anbraten.

Dann mit dem Rotwein, dem Portwein und dem Gin ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, Garam Massala und Lebkuchengewürz würzen und anschließend 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für die Krapfen die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend abgießen, abdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken und erkalten lassen.

Den Senf, die Preiselbeeren und die Sahne unter das Ragout rühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gewürze aus der Sauce herausnehmen.

Für die Krapfen 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen, die Butter darin schmelzen und mit einer kräftigen Prise Salz würzen. Sobald das Butter-Wasser kocht, das Mehl zu fügen und kräftig rühren, bis sich ein Mehlkloß bildet. Kräftig weiterrühren, bis am Topfboden ein weißer Belag erkennbar ist. Den Brandteig dann in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Maronen anbraten. Den Zucker darüber streuen und gut durchschwenken, bis er karamellisiert ist. Die Maronen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maronen unter das Ragout rühren, nochmals etwas einkochen und abschmecken.

Nacheinander die Eier mit den Knethaken eines Handrührgerätes unter den Brandteig rühren. Den Brandteig mit etwas Muskatnuss würzen und die vorbereiteten Kartoffeln unterrühren.

Das Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.

Vom Kartoffelteig mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und portionsweise im heißen Fett goldgelb ausbacken. Die Kartoffelkrapfen auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Rehragout mit dem Krapfen anrichten und servieren.

Christian Henze am 19. Dezember 2016

Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl

Für 4 Personen

Rouladen:

4 Rehkeule-Rouladen	8-10 getrock. Aprikosen	1 Zweig Rosmarin
Senf	Salz	2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch		

Muffins:

400 g kalte Pellkartoffeln	4 Eier	100-120 g Butter
1 TL Backpulver	250-300 g Mehl	110 g Pecorino
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Lardo

Spitzkohl-Salat:

1 Spitzkohl	1 kleines Stück Ingwer	1 EL milder Honig
2-3 EL Apfel-Balsamico	Nussöl	3-4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Petersilien-Pesto:

1 Bund Petersilie	6 EL Olivenöl	100-150 g Mandeln
90 g Parmesan	Salz, Pfeffer	1 unbehandelte Zitrone

Rouladen:

Für die Füllung die Aprikosen würfeln, Rosmarin fein hacken und beides in eine Schale geben. Mit 1 TL Senf und 1 Prise Salz würzen und verrühren. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Tipp: Es ist kein Problem, wenn die Zwiebeln schon keimen, der grüne Keim kann mitverarbeitet werden. Tarik Rose empfiehlt den Knoblauch nicht zu pressen, da sonst zu viele Bitterstoffe freigesetzt werden.

Zwiebeln und Knoblauch zu der Aprikosenmasse geben, vermengen und kurz durchziehen lassen. Das Fleisch von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die durchgezogene Aprikosen-Füllung auf dem Fleisch verteilen. An einer Seite etwas Platz am Rand lassen, um die Rouladen besser aufrollen zu können. Die Rouladen von der Seite, auf der die Füllung bis zum Rand reicht, einrollen. Mit Spießen oder Rouladenringen zusammenstecken, außen leicht salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz rundum kräftig anbraten. Dann bei niedriger Temperatur etwa 10-15 Minuten durchgaren lassen. Die Rouladen dabei immer wieder wenden.

Muffins:

Eier mit 1 guten Prise Salz schaumig aufschlagen. Ausgekühlte Pellkartoffeln (am besten vom Vortag) schälen, durch eine Kartoffelpresse geben oder mit einem Stampfer zerdrücken. Die Butter in einem Topf unter regelmäßigem Rühren erhitzen, bis sich braune Flocken bilden. Die braune Butter über die gepressten Kartoffeln geben, kurz vermischen, dann in die aufgeschlagenen Eier geben. Backpulver, Mehl und 1 Prise Salz hinzufügen. Parmesan in die Masse reiben. Rosmarin klein schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer würzen und alles zu einem Teig verarbeiten.

8 Muffinförmchen nach Bedarf erst mit Backpapier, dann mit Speck auslegen. Den Kartoffelteig in die Förmchen geben und etwa 25-30 Minuten bei 140 Grad backen.

Spitzkohl-Salat:

Den Spitzkohl vierteln. Den Strunk herausschneiden, den Spitzkohl in Streifen schneiden und in eine große Schale geben. Die Ingwerschale nur abschaben, da sich darunter die besten Inhaltsstoffe befinden, den Ingwer würfeln und zum Spitzkohl geben.

Honig, Balsamico, etwas Walnussöl, Olivenöl und je 1 gute Prise Salz und Pfeffer zum Spitzkohl geben und alles mit den Händen kräftig durchkneten.

Petersilien-Pesto:

Petersilie inklusive Stiele schneiden und in ein höheres Gefäß geben. Olivenöl und die Mandeln dazugeben. Den Käse in das Gefäß reiben. Die Masse mit 1 Prise Pfeffer und 2 TL Salz würzen. Für den Frischekick etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer durchmischen.

Anrichten:

Das Pesto auf den Tellern verteilen, den Spitzkohl-Salat dazugeben. Je 1 Roulade und 2 Kartoffel-Muffins darauf drapieren und servieren.

Tarik Rose am 08. September 2019

Reh-Rücken im Strudelteig mit Preiselbeer-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

500 g Rehrückenfilet	12 Scheiben Speck	2 Strudelblätter (30x40)
75 g Butter	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

300 ml Wildfond	50 ml Madeira	1 EL alter Balsamicoessig
2 EL Preiselbeermarmelade	50 g kalte Butter	Salz
Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl	Salz
-----------------	------

Für die Maronen-Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g Maronenpüree	2 Eier
30 g Butter	30 g Butterschmalz	150 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum im heißen Fett anbraten. Butter in einem kleinen Topf auslassen und den Speck zum Aromatisieren mitbraten. Ein Strudelblatt mit der Hälfte dieser flüssigen Butter bepinseln und mit einem zweiten Teigblatt bedecken.

Rehrückenfilet darauf mittig platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und einwickeln. Die beiden Enden links und rechts einschlagen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit restlicher Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Preiselbeersauce:

Wildfond mit Madeira auf ca. 100 ml einkochen lassen. Balsamicoessig und Preiselbeermarmelade einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, halbieren und einige Blätter beiseitestellen. Übrigen Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 6 Minuten weich garen.

Anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für die Maronen-Gnocchi:

Kartoffeln mit Haut in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen. Eigelbe, Maronenpüree und Mehl zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Gnocchiteig zuerst ca. 2 cm dicke Würste rollen, diese dann in kurze Stücke teilen und zu Gnocchi formen. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 6 Minuten garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in heißem Butterschmalz zusammen mit dem Rosenkohl und den Rosenkohlblättern bei mittlerer Hitze braten. Abschließend Butter hinzugeben, alles darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2019

Reh-Schnitzel in der Pilzkruste mit gebratenen Erdfrüchten

Für 4 Personen

Für das Rehschnitzel:

120 g weiche Butter	1 Msp. engl. Senfpulver	Salz
1 TL Zitronensaft	2 Stiele frischer Thymian	3 Stiele frischer Kerbel
250 g Champignons	4 Shiitake-Pilze	600 g Rehkeule
Pfeffer	Olivenöl	300 ml Wildsauce

Für die Erdfrüchte:

175 g Steckrübe	200 g Kürbis	130 g Rosenkohl
Salz	60 g Butter	Pfeffer
2 Wacholderbeeren		

Für die Moosbeeren:

30 ml milder Balsamico	30 g Johannisbeergelee (Glas)	40 ml weißer Portwein
50 g Cranberrys	Salz	gemahl. Piment

Die Butter mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit Senfpulver, Salz und Zitronensaft verrühren.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter die Butter mischen.

Die Champignons putzen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden. Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen.

Das Fleisch in 8 Stücke à ca. 75 g teilen. Fleisch kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und etwa 5 mm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die vorbereitete Buttermischung gleichmäßig auf eine Seite der Fleischstücke aufstreichen.

Jeweils 1/2 Shiitake-Pilz mittig auf ein Schnitzelstück legen. Mit den Champignonscheiben rosettenförmig belegen und komplett bedecken. Sacht andrücken und etwa 10 Minuten kalt stellen.

Für das Gemüse Steckrübe schälen, 100 g Steckrübe in sehr feine Würfel schneiden. Kürbis putzen, Fruchtfleisch in feine, etwa 1 cm große, 0,5 cm dicke Rauten schneiden. Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die einzelnen Blättchen vorsichtig ablösen.

Vorbereitetes Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Balsamico in einem kleinen Topf etwas einkochen. Johannisbeergelee einrühren und mit Portwein ablöschen. Cranberrys unter den Sirup schwenken und garen. Mit Salz und Piment würzen.

Butter in einer Pfanne sacht bräunen, Wacholderbeeren zugeben, die vorbereiteten Gemüswürfeln darin anbraten. Rosenkohlblätter zum Schluss zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten die Wacholderbeeren wieder entfernen.

Für die Schnitzel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit der Pilzseite ins heiße Fett einlegen, goldbraun anbraten. Dann vorsichtig wenden und saftig fertig braten.

Währenddessen die Wildsauce in einem Topf aufkochen. Jeweils etwas Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Schnitzel darauf verteilen. Mit Gemüse und Cranberrys anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 26. November 2019

Reh-Schnitzel in Kürbiskern-Panade mit süß-saurem Kürbis

Für vier Personen

Süß-saurer Kürbis:

EL Zucker	Apfelessig	kl. Stück Zimtstange
Koriandersamen	Sternanis	Lorbeerblätter
6-8 Pfefferkörner	kleines Stück Ingwer	Orange (bio)
kleines Stück Peperoncini	Salz	EL Dattelsirup, Zucker oder Honig
Hokkaido		

Rehschnitzel in Kürbispanade:

Rehkeule	Salz, Pfeffer	Paniermehl
Kürbiskerne	1 Ei	Mehl
Öl/Butter		

Süß-saurer Kürbis:

Für den Fonds Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Apfelessig (alternativ Wein- oder heller Balsamicoessig) ablöschen.

Zimtstange, Koriandersamen, Sternanis, Lorbeerblätter, Pfefferkörner dazu geben.

Bioingwer in Scheiben schneiden.

Orange heiß abwaschen und zwei bis drei Streifen von der Schale abschneiden. ACHTUNG: das Weiße immer aus der Schale entfernen, dann und in den Fond geben. Dazu noch zwei bis drei Scheiben Peperoncini.

Circa anderthalb Liter Wasser angießen, salzen und Dattelsirup (alternativ: Honig oder Zucker) dazu geben köcheln lassen.

Zum Schluss den Hokkaido in dünne Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit dem warmen Fond übergießen. Zur Seite stellen und durchziehen lassen.

Rehschnitzel in Kürbispanade:

Die Rehkeule von Haut und Sehnen befreien und in SSchnitzelßchneiden, salzen und pfeffern.

Kürbiskerne und Paniermehl im Mixer mischen, dann in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen.

Mehl in eine Schüssel geben. Reh-Schnitzel panieren: Mehl, Ei, Kürbis-Panade.

Öl/Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken.

Ali Güngörmüs am 01. Dezember 2020

Reh-Schnitzel mit geschmortem Apfel und Honig-Soße

Für 4 Personen

700 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	600 g Rehkeule
2 EL Mehl	3 EL Butter	1 kleiner Apfel
1 kleine Zwiebel	10 EL Madeira (Likörwein)	2 EL Preiselbeeren
3 EL Aceto balsamico	1 EL flüssiger Honig	100 ml Wildfond
$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin		

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben (ca. 3 mm) schneiden.

Jeweils 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur in 2 Pfannen erhitzen und die Kartoffelscheiben flach nebeneinander in die Pfannen legen. Die Bratkartoffeln auf beiden Seiten goldgelb und knusprig anbraten. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit den Kartoffeln braten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen unter die Bratkartoffeln mischen.

Die Rehkeule in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Fleischscheiben darin auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Die Rehschnitzel im vorgeheizten Backofen (90°C, Ober-/Unterhitze) warm stellen.

Den Apfel und die Zwiebel sehr fein würfeln. Apfel, gehackten Rosmarin und Zwiebel im Bratfett anschwitzen, mit Madeira und Essig ablöschen. Anschließend Honig und Preiselbeeren zugeben und mit dem Wildfond aufgießen. Die Sauce gut einkochen lassen.

Vor dem Servieren einen Esslöffel eiskalte Butter in die Sauce montieren.

Zum Anrichten je 2 Rehschnitzel auf die vorgewärmten Teller legen und mit der Honig-Sauce übergießen. Die Bratkartoffeln daneben anrichten.

Christian Henze am 13. November 2020

Reh-Schnitzel mit Preiselbeer-Marmelade, Pilz-Pfanne

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

1 ausgel. Rehrücken à 230 g	6 EL Pankobrösel	½ EL Wacholderbeeren
2 Eier	25 g Sahne	4 EL Mehl
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	6 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Marmelade:

250 g TK-Preiselbeeren	75 ml Portwein	4 EL Zucker
------------------------	----------------	-------------

Für die Pilzpfanne:

100 g Steinpilze	100 g Kräuterseitlinge	50 g Pfifferlinge
50 g Champignons	2 rote Zwiebeln	¼ Bund glatte Petersilie
4 EL Butter	Salz	

Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Medallions mit einem Schmetterlingsschnitte bis auf 1 cm einschneiden, auseinanderklappen und unter Klarsichtfolie mit etwas Öl leicht plattieren.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pankobrösel in einer Moulinette mit Wacholderbeeren und Kräutern zu feinen Panierbröseln mixen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Panierbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten etwa 2 Minuten ausbacken.

Für die Marmelade:

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Solange kochen lassen, bis sich das Karamell im Sud aufgelöst hat. Die Preiselbeeren dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer cremigen Marmelade aufkochen lassen.

Für die Pilzpfanne:

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und verlesen. Steinpilze, Champignons und Kräuterseitlinge halbieren. Pfifferlinge von Hand halbieren und in einer Pfanne mit 2 EL aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und übrige Butter dazugeben und mit der flüssigen Butter glasieren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken.

Mit Petersilie und Salz kräftig abschmecken.

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

Johann Lafer am 21. September 2018

Reh-Schnitzel mit Quitten und Pistazien-Creme

Für 4 Personen

Für Quitten, Schnitzel:

2 reife Quitten	1 EL Zitronensaft	3 EL Zucker
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	1 Zimtstange
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	8 Rehschnitzel à 80 g
2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	5 EL Mehl

Für das Pistazien-Creme:

80 g Weißbrot	300 ml Milch	150 g Pistazienkerne
2 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Von den Quitten zunächst den Flaum mit einem Geschirrtuch gründlich abreiben. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Quittenstücke, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Zimtstange zugeben, unterrühren und Wein und Apfelsaft angießen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme das Brot in ca. 1 cm große Stücke reißen. Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten goldbraun rösten.

Anschließend die gerösteten Brotstücke in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen, etwas ziehen lassen. Dann die Brotstücke ausdrücken und sowohl Milch als auch das eingeweichte Brot beiseite stellen.

Pistazien in der Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch schälen und grob schneiden.

Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Das weiche Brot zusammen mit den Pistazien, den Knoblauchzehen, den Thymianblättchen, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab glattrühren.

Nach und nach soviel Milch untermixen, bis eine sämige Creme entsteht.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattier-Eisen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie oder einem Tuch flachklopfen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schnitzel und Quitten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pistazien-Creme dazu servieren.

Sören Anders am 11. September 2020

Reh-Schulter auf Gewürz-Bulgur, Preiselbeer-Chili-Birnen

Für vier Portionen:

1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln	1,2 kg Rehschulter
50 g Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	300 ml trockener Rotwein
500 ml Wildfond	4 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer	250 ml Gemüsefond	1 TL Kurkuma
1 TL Salz	200 g Bulgur	3 EL Olivenöl
1 Zitrone, ausgepresst	1 Bund Petersilie	2 Birnen
1 Chilischote	20 g Butter	2 EL Preiselbeeren

Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln schälen und hacken.

Die Rehschulter abbrausen, trocken tupfen, mit Küchengarn binden, salzen und in einem großen Bräter im heißen Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Das Fleisch herausheben und beiseite stellen. Das Gemüse zugeben und ebenfalls kräftig anrösten.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Tomatenmark zum Gemüse geben, verrühren und ebenfalls anrösten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Den Rotwein, den Wildfond, Kräuter und die Gewürze zugeben. Einen Teelöffel Salz zufügen und das Fleisch in den Sud legen. Einmal aufkochen und anschließend mit geschlossenem Deckel im Backofen zweieinhalb bis drei Stunden schmoren lassen. Die Gewürze für den Bulgur in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend in einem Mörser zerstoßen. Bulgur und Gewürze in zwei Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Gemüsefond angießen, fünf Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern, mit dem übrigen Olivenöl und Zitronensaft würzen. Die Petersilie waschen trocken tupfen und fein hacken.

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Chili waschen, entkernen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Chili und Birnen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Preiselbeeren zugeben und alles ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Petersilie untermischen.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Stärke binden und nochmals kräftig abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Zum Anrichten das Fleisch mit der Sauce auf Tellern verteilen, den Bulgur neben dem Fleisch anrichten und mit den Chili-Birnen umlegen.

Johann Lafer am 18. Februar 2017

Reh-Schulter mit Süßkartoffel-Stampf und Spitzkohl

Für 4 Personen

1 Rehschulter	4 Möhren	1 Stange Porree
3 Zwiebeln	4 Zehen Knoblauch	1.5 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein	5 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	800 g Süßkartoffeln	1 Spitzkohl
1 Stück Ingwer	1 Chilischote	glatte Petersilie
frischer Zitronensaft		

Das Fleisch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und säubern. Anschließend mit etwas Salz bestreuen, damit es in das Fleisch einziehen kann.

Sämtliches Gemüse schälen und putzen. Nur die Süßkartoffeln in der Schale lassen. Möhren und Porree in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln vierteln.

Das Fleisch mit etwas Olivenöl übergießen und einen Schmortopf auf dem Herd aufheizen. Rehschulter von beiden Seiten darin scharf anbraten, nicht zu schnell wenden. Es sollen sich beim Anbraten schöne Röstaromen bilden. Das angeröstete Fleisch aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Möhren, Porree, Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe im Topf anrösten.

Tomatenmark hinzufügen, gut unterrühren, durchziehen lassen und darauf achten, dass es nicht anbrennt, sonst wird es bitter. Mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Anschließend etwa 1 Tasse Wasser dazugießen und das Fleisch sowie das Lorbeerblatt und den Rosmarin in den Topf legen. Mit einem Deckel verschließen und bei 160 Grad (Unter-/ Oberhitze) im Ofen 90-120 Minuten schmoren lassen.

Süßkartoffeln in Viertel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittflächen mit etwas Meersalz bestreuen und mit Öl beträufeln. 2 Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden und über die Süßkartoffeln streuen.

Für etwa 30-40 Minuten bei ebenfalls 160 Grad garen. Falls sie zu viel Farbe annehmen, mit Backpapier abdecken.

Etwa 15 Minuten vor dem Anrichten den Spitzkohl zubereiten. Die äußeren Blätter entfernen und den Kohl der Länge nach vierteln. Strunk entfernen und den Kohl der Länge nach in große Streifen schneiden. Die Blätter möglichst zusammenlassen.

Chili in Ringe schneiden. Vom Ingwer die Schale abkratzen und fein würfeln. 1 Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Eine Pfanne vorheizen und etwas Öl hineingeben. Kohl in der Pfanne anschmoren, sodass er von beiden Seiten leicht Farbe annimmt. Etwas Salz sowie Chilistücke und Knoblauch dazugeben. Ganz zum Schluss den Ingwer hinzufügen, das Gemüse vorsichtig wenden und kurz in der Pfanne ziehen lassen.

Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen. Sie sollten richtig weich sein.

Petersilie fein schneiden. Die Süßkartoffeln aus der Schale kratzen und in eine Schüssel füllen. Etwas Olivenöl und Zitronensaft darübergeben. Anschließend zu einem groben Stampf verarbeiten, nach Bedarf mit etwas Salz abschmecken und die Petersilie darüberstreuen.

Die Rehschulter aus dem Ofen nehmen und alles zusammen servieren.

Tarik Rose am 19. September 2020

Rehbock auf der Wiese

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch (Keule)	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Schalotte	60 g Butter	1/8 l trockener Rotwein
1/8 l Wildjus	3 Wacholderbeeren	10 kleine, neue Kartoffeln
10–20 kleine Champignons	50 ml Gemüsebrühe	100 g Sprossen
1 EL Rotweinessig	1 EL Petersilie	essbare Blüten

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet/Gasherd: kleinste Stufe).

Rehfleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. In den Ofen geben und einige Minuten nachziehen lassen.

Inzwischen Schalotte schälen, fein würfeln. 1 EL Butter in einer Sauteuse erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Rotwein angießen und etwas einkochen. Mit dem Jus auffüllen. Wacholder fein hacken und zugeben. Den Saucenansatz einige Minuten einkochen lassen.

Kartoffeln abbrausen, abbrüsten und in Salzwasser zugedeckt garen. Pilze putzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin sacht anbraten. Würzen, Brühe angießen und kurz garen.

Sprossen verlesen, gründlich kalt abbrausen und abtropfen lassen. Essig, etwas Salz, Pfeffer und 3 EL Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Die Sprossen damit vorsichtig mischen.

Sprossen wie eine Art „Rasen“ flach, nach Möglichkeit auf länglichen Tellern verteilen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen. Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch rundherum nochmals nachbraten, sodass es eine schöne Kruste bekommt.

Den Saucenfond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen. Fleisch in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Sprossen anrichten. Pilze und Kartoffeln mit anlegen. Die Sauce um das Fleisch gießen. Mit Petersilie und Blüten garniert anrichten.

Otto Koch am 28. Juli 2016

Rehbock-Rücken, Portwein-Jus, Rhabarber, Pilze, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für den Rehbockrücken:

1 Rehbockrücken à 400 g	1 EL Butter	½ Vanilleschote
½ TL Wacholderbeeren	½ TL Gewürznelken	½ TL Korianderkörner
20 ml Wacholderolivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	75 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	100 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Kräuterseitlinge	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kompott:

150 g roter Rhabarber	50 ml Rhabarbernektar	30 ml Granatapfelsirup
½ Vanilleschote	80 g Zucker	½ TL Stärke

Für die Jus:

50 ml Portwein	150 ml Kalbsjus	2 EL Rehglace
1 Schalotte	60 g Butter	½ TL Stärke
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Rehbockrücken:

Im Mörser Koriander, Wacholder, Nelken, Salz und Pfeffer zu einer feinen Gewürzmischung stoßen. Den Rehrücken waschen, trockentupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Den marinierten Rehrücken mit Wacholderolivenöl in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Das Fleisch in einem Sous-vide-Becken mit etwa 65 Grad heißem Wasser 15 Minuten garen. Das Fleisch kurz ruhen lassen, aus dem Vakuumbutel nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten rundum nachbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zum Fleisch geben.

Für Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in kräftig sprudelndem Salzwasser garkochen. Sahne, Milch und Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch- Sahne verrühren. Das Püree mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi großzügig schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit kochender Sahne bissfest garen. Den Kohlrabi-Rahm cremig reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl kräftig anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter zu den Pilzen geben, kurz mitrösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kompott:

Den Rhabarber abziehen und in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schalen mit dem Mark im Rhabarbernektar etwa 4 Minuten kräftig sprudelnd kochen und durch ein Sieb passieren. Die Rhabarberwürfel in den Fond geben, Granatapfelsirup angießen, aufkochen lassen und den Sud mit etwas in Wasser angerührter Stärke abbinden. Das Kompott mit Zucker kräftig abschmecken.

Für die Jus:

Die Schalotte abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte in 1 TL aufgeschäumter Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Etwas reduzieren; die Jus und die Rehglace dazugeben, den Thymian hineinlegen und kräftig aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Stärke binden und die Jus mit der übrigen Butter mit einem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rehbockrücken mit Portweinjus, Rhabarber-Kompott, Kräuterseitlingen, Rahm-Kohlrabi und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 19. Mai 2017

Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferling-Rahm, Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken ohne Knochen	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Birne:

1 Birne	250 ml Weißwein	20 g wilde Preiselbeer-Marmelade
Zucker		

Für den Pfifferling-Rahm:

100 g frische Pfifferlinge	2 Schalotten	70 ml Sahne
1 TL Speisestärke	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	4 cl Mineralwasser
Muskatnuss	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trockentupfen und im Ganzen in heißem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarinzweig würzen, in Medaillons schneiden. Im Ofen bei 80 Grad Außentemperatur und einer Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 bis 20 Minuten garen.

Für die Birnen diese schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und darin die Birne dünsten.

Für den Pfifferlings-Rahm Pfifferlinge putzen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge darin anbraten. Schalotte abziehen und klein würfeln. Schalottenwürfel in die Pfanne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne aufgießen. Pfifferlinge mit der Sahne einkochen und gegebenenfalls mit Speisestärke abbinden. Nochmals abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Gedünstete Birnen aus dem Fond nehmen und mit Preiselbeer-Marmelade füllen.

Den rosa gebratenen Rehrücken mit Birnen, Pfifferling-Rahm und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 26. August 2016

Saltimbocca vom Hirsch, Preiselbeer-Soße, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	40 g Kartoffelmehl
Kartoffelmehl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Saltimbocca:

4 Sch. Hirschrücken	4 Sch. Tiroler Schinkenspeck	4 Salbeiblätter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeersauce:

1 EL eingel. Preiselbeeren	50 ml Rotwein	5 ml Crème de Cassis
100 ml Wildfond	Salz	Pfeffer

Für Maronen, Radicchio:

2 Radicchio trevisano	100 g Maronen	20 g Butter
15 ml Marsala	10 ml Balsamico	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und mit Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und erneut etwas ausdampfen lassen.

Ei trennen. 40 g Kartoffelmehl und Eigelb mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Aus dem Teig Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen einarbeiten. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und beiseite stellen.

Für das Saltimbocca:

Die Scheiben vom Hirschrücken zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Jede Scheibe mit einem Salbeiblatt belegen und dann mit einer Scheibe Tiroler Schinkenspeck umwickeln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, den umwickelten Hirschrücken darin unter Wenden knusprig anbraten.

Anschließend ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Preiselbeersauce:

Den Bratensatz mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, nochmals aufkochen lassen und wieder um die Hälfte reduzieren. Zum Schluss die Preiselbeeren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Maronen, Radicchio:

Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

Maronen vierteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Radicchio und Gnocchi dazugeben, gut durchschwenken und goldgelb braten. Mit Marsala und Balsamico ablöschen. Zum Schluss die Maronen unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Preiselbeersauce auf den vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten, das Gröstl daraufgeben und jeweils zwei Saltimbocca obenauf setzen.

Cornelia Poletto am 16. Oktober 2020

Schaschlik vom Wildschwein-Rücken

Für 4 Personen

600 g Wildschweinrücken 1 Paprika 1 Zwiebel
0.25 Knolle Sellerie Pfeffer Salz, Olivenöl

Den Wildschweinrücken säubern und in mundgerechte Stücke schneiden. Sellerie in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser 3 Minuten garen. Die Zwiebel in Lamellen teilen und die Paprika ebenfalls in Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen. Auf dem Grill etwa 5-6 Minuten garen. Dabei immer wieder drehen.

Dazu passen Mango-Creme und Linsen.

Rainer Sass am 08. Dezember 2019

Tagliata vom Reh mit Wacholder-Schaum, Blattsalat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g ausgel. Rehrücken	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

75 g gemischte Blattsalate	1 Karotte	75 g Knollensellerie
½ kleine Stange Lauch	25 g Pekannusskerne	Salz, Pfeffer

Für den Wacholderschaum:

1 Ei	1 TL Senf	1 TL Wacholderbeeren
100 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig	100 ml neutrales Öl
50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Für die Vinaigrette:

1 EL Sherryessig	1 kleine Prise Zucker	1 TL Fichtennadel-Honig
½ TL Dijon-Senf	2 EL Haselnussöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Das Rehfilet waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen entfernen und das Filet in dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Filetscheiben im heißen Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Für den Geschmack eine Knoblauchzehe abziehen, andrücken und gemeinsam mit Butter und Thymian in die Pfanne geben. Die Filetscheiben mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Möhren und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen. Alles in dünne Streifen schneiden. Salatblätter verlesen, waschen, trockenschleudern und etwas zerzupfen. Pekannusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für den Wacholderschaum:

Ei, Senf, 1 Prise Salz und 2 EL Essig in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz mixen. Nach und nach unter ständigem Weiterschlagen die beiden Ölsorten zugießen, bis eine dünne Mayonnaise entsteht. Fond unterrühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken. Wacholderbeeren zerstoßen und ebenfalls hinein mixen. Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und als Zweig dazugeben, ziehen lassen. Das Wacholderdressing durch ein Sieb passieren und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Ein wenig Wacholderschaum für die Vinaigrette beim Salat beiseite stellen.

Für die Vinaigrette:

Sherryessig, Zucker, Senf und Nussöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Honig dazu mischen, um die Säure auszugleichen.

Einen Teil der Vinaigrette mit den Salatblättern vermengen. Die geschnittenen Gemüsestreifen mit der übrigen Vinaigrette marinieren und ein wenig Wacholderschaum unterheben. Salatblätter und die rohen Gemüsestreifen zu einem Salat vermengen.

Salat und Rehrücken auf Tellern anrichten. Den Wacholderschaum auf dem Salat verteilen. Mit Pekannusskernen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 23. August 2019

Tomaten-Kaltschale mit gebratenem Kaninchen-Rücken

Für 4 Personen

Für die Tomatenkaltschale:

2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	4 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	3 Scheiben Toastbrot	750 g Aromatomen
125 ml Gemüsebrühe (instant)	2 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer	1 Prise Zucker	Cayennepfeffer
Rotweinessig	2 Zweige Basilikum	

Für den Kaninchenrücken:

8 Stck. ausgel. Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	50 g Butter

Für die Tomatenkaltschale Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosmarin-zweig zugeben, kurz mitdünsten. Rosmarin entfernen.

Toast entrinden, würfeln. Tomaten nach Belieben kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und entkernen. Tomatenfruchtfleisch würfeln. Mit Toastwürfeln, Zwiebel-Knoblauchmix, Brühe und Tomatenmark in einem großen Mixer oder der Küchenmaschine gründlich sämig pürieren.

Tomatenkaltschale mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken, kurz kühlen.

Kaninchenrücken kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kaninchenrücken darin rundherum bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und einlegen.

Butter mit in die Pfanne geben, erhitzen und das Fleisch durchschwenken. Kaninchenrücken bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.

Die Tomatenkaltschale evtl. nochmals kurz aufmixen, dann durch ein sehr feines Sieb passieren. Kaltschale mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. noch etwa Essig pikant abschmecken.

Kaninchenrücken aufschneiden. Tomatenkaltschale und Fleisch in tiefen Tellern anrichten. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und überstreuen.

Frank Buchholz am 25. Juli 2016

Wachtel-Brüste auf Ratatouille

Für 4 Personen

Wachtelbrüste:

4 Wachtelbrüste	1 TL Fenchelsamen	1 TL Pfefferkörner
Meersalz	Olivenöl	Butterschmalz
50 g schwarze Oliven	4 Scheiben Parmaschinken	

Ratatouille:

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika	2 gelbe Zucchini
2 grüne Zucchini	4 Tomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	5 EL Olivenöl	0.5 Galia- oder Netzmelone
1 TL Fenchelsamen	1 TL Pfeffer	1 Bund Basilikum
Salz		

Wachtelbrüste:

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Wachtelbrüste darin goldbraun anbraten und bei milder Hitze 4-5 Minuten rosa braten.

Pfeffer und Fenchelsamen in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Gewürzmischung beim Braten auf die Wachtelbrüste streuen. Erst nach dem Braten mit Meersalz würzen. Parmaschinken in Stücke teilen und die Oliven darin einwickeln. Zu den Wachtelbrüsten servieren.

Ratatouille:

Paprika und Zucchini waschen, trocknen und in kleine Stücke teilen.

Äußere Haut und Wurzelansatz der Frühlingszwiebeln entfernen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse leicht anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Fenchel und Pfeffer mörsern, Knoblauch schälen und fein hacken.

Gewürzmischung und Knoblauch zum Gemüse geben. Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 5 Minuten im eigenen Saft schmoren.

Tomaten und Melone entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Melonen- und Tomatenwürfel und in Stücke gezupfte Basilikumblätter hinzufügen. Alles gut vermengen und nach Bedarf noch einmal mit Salz würzen.

Rainer Sass am 01. März 2020

Wachtel-Brust auf Kürbis-Blini und Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Wachtelbrust:

2 Wachtelbrüste à 45 g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Kürbis-Blini:

100 g Hokkaido-Kürbis	1 Ei	100 ml Buttermilch
40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	

Für den Spitzkohlsalat:

250 g Spitzkohl	1 Schalotte	1 EL Kürbiskerne
1 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Chili-Sabayon:

$\frac{1}{2}$ Orange, davon den Abrieb	2 Eier	80 ml Milch
1 TL flüssiger Honig	1-2 Prisen Chiliflocken	Salz

Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf wenig Wasser für den Kürbis zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser für ein Wasserbad erhitzen.

Für die Kürbis-Blini den Hokkaido waschen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln und bei geschlossenem Deckel in wenig Wasser circa zehn Minuten weich kochen. Wasser abgießen und Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Abkühlen lassen. Anschließend mit Ei, Buttermilch, Mehl und Backpulver verrühren, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus dem Teig kleine Blini formen. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Blini bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen.

Für den lauwarmen Spitzkohlsalat den Spitzkohl waschen, Strunk entfernen, Blätter fein schneiden. Schalotte abziehen, in Streifen schneiden. Kürbiskerne grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Kürbiskerne darin anschwitzen. Spitzkohl zugeben und kurz durchschwenken. Weißweinessig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gebratene Wachtelbrust die Wachtelbrüste kalt abbrausen und trockentupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch mit Schale halbieren. Eine Pfanne auf mittlere Temperatur vorheizen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Wachtelbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Kräuterzweige und Knoblauch zugeben. Die Wachtelhaut langsam knusprig braten, anschließend wenden, kurz auf der Fleischseite braten und bei 65 Grad zehn Minuten im Backofen ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Chili-Sabayon Orangenschale abreiben. Eier trennen. Eigelbe mit Milch, Chiliflocken, Honig, Orangenabrieb und etwas Salz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Je zwei bis drei Blini auf Teller legen, Spitzkohlsalat darauf geben. Je eine Wachtelbrust dazu legen, mit Chili-Sabayon beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 25. November 2016

Wild-Geschnetzeltes, Pilze, gefüllte Grieß-Knödel

Für 4 Personen

Für die Grießknödel:

4 extrafrische Eier	250 ml Milch	65 g Butter
Salz	Pfeffer	80 g Hartweizengrieß
1 Ei	2 Eigelb	Muskatnuss

Für das Wildgeschnetzelte:

1 weiße Zwiebel	300 g gemischte Speisepilze	500 g Wildschweinfilet
Salz	Pfeffer	Speiseöll
200 ml Sherry	600 ml Wildfond	1 EL Speisestärke
1/2 Bund glatte Petersilie	80 g Sahne	1 EL grüne Pfefferkörner
2 EL Preiselbeeren		

Am Vortag die extrafrischen Eier rohen Eier einzeln in kleine gefriergeeignete Behälter schlagen (also ohne Schale) und einfrieren.

Am Zubereitungstag für den Knödelteig Milch, Butter, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen.

Unter ständigem Rühren den Grieß einstreuen. Einige Minuten quellen lassen. Topf vom Herd ziehen, Grieß etwas abkühlen lassen. Dann Ei und 2 Eigelb einrühren. Masse mit Salz und Muskat würzen.

Die Masse im Kühlschrank kalt stellen, bis sie gut durchgekühlt ist, denn nur in kaltem Zustand lässt sich gut verarbeiten.

Inzwischen die eingefrorenen Eier antauen lassen, sodass sich das noch angefrorene Eigelb gut auslösen lässt, ohne dabei kaputt zu gehen.

Aus der Gießmasse 4 Knödel formen und in die Mitte jeweils ein ausgelöstes, noch angefrorenes Eigelb mit einformen, sodass es vollständig von Grieß umschlossen ist. Die Knödel nochmals kurz kalt stellen.

Währenddessen für das Geschnetzelte Zwiebel abziehen und fein würfeln. Pilze verlesen, putzen und kleinschneiden.

Das Wildschweinfilet gründlich kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen darin scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben, warm stellen.

Zwiebel und Pilze im Bratfett anbraten, mit Sherry ablöschen. Wildfond angießen und die Flüssigkeit um etwa 2/3 einkochen.

Speisestärke und wenig Wasser glatt verrühren, den Saucenfond damit leicht sämig binden. Warm halten.

Inzwischen für die Knödel reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Temperatur reduzieren, Knödel einlegen. Im leicht siedenden Wasser garziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen, grüne Pfefferkörner hacken. Das Fleisch, Pfefferkörner und die Schlagsahne unter den Saucenfond mischen.

Sobald die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, sofort mit einer Schaumkelle herausheben und direkt auf vorgewärmten Tellern verteilen. Knödel und Geschnetzeltes anrichten. Mit Preiselbeeren und nach Belieben Petersilie garniert servieren.

Philipp Stein am 12. November 2019

Wild-Pfanne mit Pilzen und Preiselbeeren

Für 4 Personen:

600 g Wildfleisch	Salz	1 kleine Zwiebel
200 g frische Waldpilze	1 kleiner Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 TL Weizenmehl (405)
80 ml trockener Rotwein	150 g Sahne	2 EL Preiselbeeren
1 EL scharfer Senf	Pfeffer	Kartoffelklöße

Für die Wildpfanne das Fleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden und salzen. Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen. Zwiebeln und Pilze in die Pfanne geben und im Bratensatz kräftig anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben. Dann das Mehl darüber stäuben und kurz verrühren. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln.

Die Sahne aufgießen und 12 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze entfernen, Preiselbeeren und Senf zugeben und einmal aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch hineingeben und einige Minuten erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Zur Wildpfanne passen Spätzle oder Kartoffelklöße.

Christian Henze am 17. September 2020

Wild-Pfanne mit Preiselbeeren und Nuss-Spätzle

Für 4 Personen

Für die Haselnuss-Spätzle:

250 g Mehl (405)	5 Eier (M)	Salz
2 EL Butter	25 g gemahl. Haselnusskerne	

Für die Fleischpfanne:

600 g Wildfleisch	Salz	1 Zwiebel
200 g gemischte Speisepilze	1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 TL Mehl (405)
80 ml trockener Rotwein	150 g Sahne	2 EL Preiselbeeren
1 EL scharfer Senf	Pfeffer	

Für die Spätzle das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und 1 TL Salz verquirlen, in die Mulde gießen. Mit einem Kochlöffel gründlich vermischen und durchschlagen, bis der Teig glatt und leicht blasig ist. Zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Fleischpfanne das Fleisch kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Fleisch mit etwas Salz würzen.

Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und Stücke schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Zugedeckt beiseite stellen.

Zwiebeln und Pilze im Bratfett unter Wenden kräftig anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben. Das Mehl überstäuben und kurz mit anschwitzen.

Rotwein unter Rühren angießen und etwas einköcheln lassen.

Die Sahne zugießen und alles 12 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf zugedeckt aufkochen.

Die Gewürze aus dem Saucenfond entfernen, Preiselbeeren und Senf zugeben und alles glatt verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zugeben, einige Minuten in der Sauce ziehen, dabei aber nicht mehr köcheln lassen.

Das Wasser für die Spätzle kräftig salzen. Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse oder über einen Spätzlehobel ins kochende Wasser geben.

Aufkochen, durchrühren und die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen lassen. Haselnüsse einstreuen und kurz anrösten. Die tropfnassen Spätzle darin kurz schwenken. Mit Salz würzen.

Die Fleischpfanne nochmals abschmecken, mit Haselnuss-Spätzle anrichten und servieren.

Christian Henze am 12. November 2020

Wild-Ragout mit Ofen-Sellerie

Für 2 Personen

500 g Wildschwein-Keule	Meersalz, schwarzer Pfeffer	300 g weiße Zwiebeln
10 g Butter	1 TL gehackte Kümmelsamen	2 getrock. Lorbeerblätter
30 g Tomatenmark	1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	300 g passierte Tomaten
30 g schwarze Oliven	40 g Sardellenfilets	10 g Kapern
1 EL Rosmarinnadeln	200 ml Gemüsebrühe	1 Sellerieknolle (500 g)
20 g Butter	Meersalz	

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Ragout das Fleisch in 34 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Butter in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln, Kümmel und Lorbeerblätter zugeben und etwa 10 Minuten unter Rühren anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und kurz anrösten. Passierte Tomaten unterrühren und aufkochen. Oliven halbieren und mit Sardellenfilets, Kapern und Rosmarin zugeben. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Das Fleisch in die Sauce legen, den Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben und ohne Deckel etwa 2,5 Stunden schmoren.

Dabei ab und zu das Fleisch wenden.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Sellerieknolle schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer ofenfesten Pfanne aufschäumen und Selleriewürfel darin langsam etwa 10 Minuten rundherum anbraten. Mit Salz würzen, dann die Pfanne in den Backofen schieben und den Sellerie die letzten 510 Minuten auf unterster Schiene mitschmoren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Fleisch aus der Sauce heben und die Sauce je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zurück in die Sauce legen und kurz ziehen lassen. Die Sellerie-Pfanne aus dem Ofen nehmen.

Das Ragout auf zwei Teller verteilen und den Ofensellerie dazu servieren.

Christian Henze am 13. November 2020

Wild-Ragout mit Polenta und karamellisiertem Mais

Für 4 Personen:

1 kg Wildschweinfleisch, Keule	2 Zwiebeln	50 g Karotte
Salz	2 EL Butterschmalz	1 l Wildbrühe
3 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	2 EL getrocknete Steinpilze
4 Maiskolben	2 EL brauner Zucker	

Für die Polenta:

250 ml Milch	250 ml Geflügelbrühe	Salz
125 g Polentagrieß, grob	1 Bund glatte Petersilie	50 g Butter
50 g Parmesan, frisch gerieben		

Das Fleisch in Würfel von ca. 2 cm schneiden.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Karotte schälen und fein würfeln.

In einem Schmortopf die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Die Fleischwürfel salzen und im Schmortopf rundherum anbraten. Dann Zwiebel und Karotte zugeben und ebenfalls anbraten.

Soviel Brühe angießen, dass das Fleisch etwa 1 cm in der Brühe liegt.

Thymian abbrausen, trocken schütteln. Lorbeer, Thymian und getrocknete Steinpilze zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde weich schmoren, dabei immer wieder umrühren und etwas Brühe zugeben. Wichtig ist, dass das Fleisch nie vollständig mit Brühe bedeckt ist.

Die Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.

Für die Polenta Milch und Brühe mischen und zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken. Den Polentagrieß einstreuen und unter rühren 10 Minuten köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Butter, Parmesan und gehackte Petersilie unter die Polenta rühren, nochmals abschmecken und 2 cm hoch in einer gebutterten Form ausstreichen und erkalten lassen.

Die Maiskörner von den Kolben herunterschneiden.

Kurz bevor das Ragout gar ist die Polenta aus der Form lösen, in hübsche Stücke schneiden.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen, Maiskörner zugeben, mit dem braunen Zucker bestreuen karamellisieren.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Polentastücke darin kurz von beiden Seiten anbraten.

Das Wildragout abschmecken und mit den Polentastücken und den karamellisierten Maiskörnern anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 13. September 2017

Wild-Spitzkohl-Röllchen mit Cranberry-Soße

Für 4 Personen

Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln	6-8 Scheiben Speck	1 Chilischote
Knoblauchzehen	75 g Butter	200 g Steinpilze
50 g getr. Cranberrys		

Für die Spitzkohlröllchen:

1 Spitzkohl	500 g Wildfleisch	100 ml Milch
1 Brötchen vom Vortag	1 Ei	1 EL körniger Senf
Salz, Chili	1 EL Honig	2 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken	1 Pimentkorn	5 schwarze Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin	2 EL Rapsöl	

Für die Cranberry-Sauce:

½ Bund Thymian	3 halbierte Knoblauchzehen	300 ml Wildfond
100 ml Portwein	3 Schalotten	Muskatnuss
50 g Butter-Würfel, kalt	50 g Cranberry-Gelee	

Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Den Speck in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Nun den Speck in einer Pfanne mit Chili und Knoblauch andünsten. Später die gekochten Kartoffeln dazugeben.

Die Pilze in einer Pfanne anrösten. Etwas Butter und die Cranberrys dazugeben und gut durchschwenken.

Für die Spitzkohlröllchen:

Den Spitzkohl waschen und 8 große Blätter behutsam abtrennen. Die dicken Blattrippen flach abschneiden. Mithilfe eines Rollholzes einige Male kräftig über die Blätter rollen. Das Wildfleisch würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln, mit der heißen Milch übergießen und beiseite stellen. Das Wildfleisch und das Ei zu dem in Milch eingeweichten Brot geben und das Ganze mit Wildgewürzen, Senf, Salz, Pfeffer, Chili und dem Honig würzen.

Wenn man zum Abschmecken nicht das rohe Fleisch probieren möchte, kann man es sich kurz in einer Pfanne anbraten und dann probieren.

Kräftig mit Salz würzen. Die Spitzkohlblätter auslegen, je 1-2 EL Hackfleischmasse darauf geben. Die Seiten einschlagen und die Blätter aufrollen. Mit Küchengarnt binden. Fortfahren, bis 8 Spitzkohlröllchen entstanden sind.

Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Spitzkohlröllchen darin von allen Seiten anbraten.

Für die Cranberry-Sauce:

Thymian, die ungeschälten, halbierten Schalotten, einige ungeschälte Knoblauchzehen und das Cranberry-Gelee in einen Topf geben und mit Wildfond und Portwein aufgießen. Das Ganze einkochen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren.

Die kalten Butterwürfel in die Sauce einrühren.

Die Spitzkohlröllchen mit den Pilz-Speck-Kartoffeln anrichten. Die Cranberry-Sauce darüber träufeln.

Johann Lafer am 31. März 2018

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilz-Knödeln

Für 4 Personen

Pilzknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	200 g Champignons
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Geschnetzeltes:

2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie	600 g Wildschweinfleisch
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	250 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	20 ml Cognac	1 TL Essig
2 Wacholderbeeren	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
3 EL Preiselbeeren		

Die Milch erwärmen, Brötchen in ganz dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und alles 10 Minuten ziehen lassen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Schalotte mit den Pilzen darin anbraten. Dann in ein Sieb geben und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Pilz-Schalotten-Gemisch, Kräuter und Eier zu den eingeweichten Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse einen Knödel formen und diesen in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).

In der gleichen Pfanne die Schalotten mit restlichem Butterschmalz goldbraun anschwitzen, 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. Wacholderbeeren im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zur Sauce geben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz warm schwenken. Petersilie untermischen und abschmecken.

Geschnetzeltes mit den Knödeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 03. November 2016

Wildschwein-Gulasch mit Pilzen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Fleisch:

1 kg Wildschweinkeule	1 Suppenbund	1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein	500 ml Wasser	10 Pfefferkörner
10 Wacholderkörner	10 Pimentkörner	1 Chili-Schote
1 Bund Kräuter	3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Rosenkohl:

20 Köpfe Rosenkohl	1 EL Butter	200 ml Sahne
1 Orange	100 ml Weißwein	Salz, Zucker, Muskat

Champignons:

250 g Champignons	1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Ananas:

0.5 Ananas	1 EL Butter	
------------	-------------	--

Fleisch:

Das Fleisch in 8-10 cm große Stücke teilen. Das Suppenbund putzen und würfeln. Sonnenblumenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten.

Tomatenmark in den Topf rühren und kurz rösten. Rotwein, Wasser, Gewürzkörner und etwas Salz dazugeben und alles bei mäßiger Hitze und geschlossenem Deckel mindestens 1 Stunde schmoren lassen. Die Fleischstücke immer wieder wenden.

Kräuter und Chilischote hinzufügen und alles 15-30 Minuten weiter schmoren, bis das Fleisch weich und saftig ist. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Die Soße zurück in den Topf geben und die Fleischstücke darin nochmals 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und in Salzwasser 4-5 Minuten garkochen, dann kalt abschrecken. Sahne in eine Pfanne gießen und erhitzen. Die Schale der Orange mit einem Ziseliierer abziehen und den Saft auspressen. Beides zur erhitzten Sahne geben.

Weißwein oder Wasser dazugeben, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den abgetropften Rosenkohl in der Soße schwenken und wieder erwärmen.

Champignons:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz und Olivenöl erhitzen und die Pilze 3-4 Minuten darin braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Ananas:

Die Ananas schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie braun wird und nussig riecht. Die Ananasstücke darin kurz braten.

Anrichten:

Die Fleischstücke auf Teller geben und mit der Soße begießen. Die Champignons darauflegen. Rosenkohl und Ananasscheiben separat servieren.

Rainer Sass am 22. November 2019

Wildschwein-Gulasch

Für 4 Personen:

1 kg Wildschweingulasch	1 Zwiebel	250 g Schalotten
2 Möhren	1/2 Bund Thymian	2 Gewürznelken
1/2 Zimtstange	1 Lorbeerblatt	1 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 Liter trockener Rotwein
200 ml roter Portwein	4 EL Olivenöl	1 Speckschwarte
1 EL Tomatenmark	2 EL Cognac	1 EL Mehl
2-3 EL Johannisbeergelee	Meersalz	Pfeffer

2 Tage vorher das Fleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, die Möhren putzen und schälen. Beides in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Den Thymian waschen, trocken schütteln, mit Küchengarn zusammenbinden und dazugeben. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel geben, verschließen und hinzufügen. Wein und Portwein angießen und das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage marinieren, zwischendurch wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Gemüse durch ein Sieb gießen, die Marinade dabei auffangen. Gewürzsäckchen und Thymian herausnehmen, den Thymian beiseitelegen.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, dabei die Speckschwarte mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und nun das Gemüse im Bratfett unter Rühren anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Cognac ablöschen. Das Fleisch wieder dazugeben und mit Mehl bestäuben.

So viel Marinade dazugießen, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Thymian wieder hinzufügen und das Gulasch bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Schalotten schälen, unter das Gulasch mischen, ca. 30 Minuten weitergaren, dabei, falls nötig, noch etwas Marinade angießen. Dann das Gelee unterrühren und das Gulasch mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Aceto balsamico abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2020

Wildschwein-Steak mit Holunderbeer-Soße

Für 4 Personen

500 g Holunderbeeren	200 ml Holunderblütensirup	300 ml Rotwein
5 weiße Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner
2 Schalotten	6 Champignons	2 EL Butterschmalz
150 g grobe Graupen	1 l Gemüsebrühe	700 g Wildschwein, Oberschale
Salz	Kreuzkümmel	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	3 Stangen Porree	2 EL Mandeln

Die Holunderbeeren waschen und von den Stielen abstreifen. 2 EL Holunderbeeren abnehmen und zur Seite stellen.

Holunderbeeren mit 200 ml Wasser, Holunderblütensirup, Rotwein, Pfeffer, Lorbeer und Piment und nach Geschmack etwas Zucker in einen Topf geben und köcheln lassen bis die Sauce eindickt. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die übrigen Holunderbeeren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen bei 180 Grad trocknen.

Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen und würfeln.

In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Champignons darin anbraten. Graupen zugeben, kurz mit braten und dann mit Gemüsebrühe bedecken. Immer wieder umrühren und wenn nötig Gemüsebrühe zugeben, bis die Graupen fast weich sind.

Das Wildschweinfleisch parieren und in Steaks schneiden, mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Backofen auf 95 Grad vorheizen.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks rundherum anbraten, Thymianzweige und etwas Butter zugeben und im Backofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Dann 10 Minuten ruhen lassen.

Porree putzen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne in Butter kräftig anbraten.

Die Holunderbeersauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Mandeln hacken und unter die Graupen ziehen.

Die Wildschweinsteaks mit der Holunderbeersauce und den Graupen anrichten. Die getrockneten Holunderbeeren darüber streuen.

Jacqueline Amirfallah am 26. September 2018

Index

- Artischocke, 1, 10, 40
- Blumenkohl, 6, 82
- Bohnen, 1, 69, 79, 82
- Brokkoli, 6
- Chicoree, 5, 76, 90
- Couscous, 4
- Erbsen, 17
- Fleisch, 117, 118
- Gulasch, 18, 20, 29, 34, 123, 124
- Hase, 15
- Hirsch, 18, 20, 29
- Hirsch-Medaillon, 23
- Hirsch-Rücken, 14, 22–26, 41, 110
- Hirsch-Steak, 27
- Kürbis, 43, 98, 99, 115
- Kaninchen, 10–13, 30, 40
- Kaninchen-Rücken, 2, 31, 113
- Knödel, 12, 18, 51, 86, 87, 116, 122
- Kohlrabi, 15, 66, 106
- Kraut, 63
- Lauch, 94
- Linsen, 91
- Möhren, 2, 17, 20, 29, 32, 40, 89, 92, 94, 104, 112, 120, 124
- Maronen, 6, 27, 57, 81, 94, 97, 110
- Nudeln, 11, 40, 42
- Paprika, 23, 81, 111, 114
- Pastinaken, 17
- Pilze, 3, 10, 13, 20, 22, 29, 37, 41, 44, 51, 54, 55, 61, 64, 68, 79, 86, 98, 101, 105, 106, 108, 116–118, 120–123, 125
- Polenta, 10, 20, 30, 120
- Porree, 104, 125
- Rüben, 89
- Radicchio, 76, 90, 110
- Ratatouille, 114
- Reh, 4, 47, 52, 95, 103, 104, 109
- Reh-Bock, 34, 35, 37, 39, 105, 106
- Reh-Filet, 49, 50
- Reh-Geschnetzelttes, 51
- Reh-Medaillon, 37, 53–60
- Reh-Rücken, 3, 44, 45, 61–71, 73–77, 79, 81–84, 86, 87, 89–91, 97, 108, 112
- Reh-Ragout, 92–94
- Reh-Schnitzel, 98–102
- Reis, 1, 53, 83
- Rettich, 23
- Romanesco, 6, 31
- Rosenkohl, 18, 24, 26, 28, 29, 54, 57, 59, 87, 97, 98, 123
- Rote-Bete, 56, 83, 84
- Rotkraut, 41, 52, 73, 74, 81, 83
- Rucola, 40, 42, 76, 83
- Schoten, 30
- Schwarzwurzeln, 24, 76
- Sellerie, 5, 10, 17, 20, 22, 28, 29, 32, 40, 45, 50, 58, 59, 66–68, 70, 79, 92, 94, 111, 112, 119
- Spargel, 34, 37, 39
- Spinat, 2
- Spitzkohl, 35, 47, 60, 93, 95, 104, 115, 121
- Steckrübe, 89, 98
- Taube, 5
- Topinambur, 15, 44
- Wachteln, 1, 6–8, 32, 43, 114, 115
- Weißkohl, 63
- Wild, 3, 4, 13–15, 18, 20, 22–29, 37, 41, 44, 45, 47, 49–71, 73–77, 79, 81–84, 86, 87, 89–95, 97–106, 108–110, 112
- Wildfleisch, 117, 118, 121
- Wildschwein, 9, 17, 42, 111, 116, 119, 120, 122–125
- Wildschwein-Rücken, 17, 111
- Wirsing, 8, 22, 25, 27, 58, 64, 74, 75, 77

Zucchini, 23, 114