

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Profi: Wild**

**2012-2015**

**120 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Australian Barbecue . . . . .	1
Böfflamott von der Hirsch-Shulter mit Sellerie-Püree . . . . .	3
Beschwipste Kaninchen-Keule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse . . . . .	4
Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen . . . . .	6
Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen . . . . .	8
Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing . . . . .	9
Fasanen-Brust im Speck-Mantel, Winzer-Rahm-Sauerkraut . . . . .	10
Fasanen-Brust im Spitzkohl-Mantel mit Ei und Trüffel . . . . .	11
Gebackene Rotkraut-Knödel auf Waldpilz-Wild-Ragout . . . . .	12
Gebratene Reh-Keule mit Pfirsich und Pfifferlingen . . . . .	13
Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing . . . . .	14
Gebratenes Hirsch-Filet mit Pfifferlingen, Römer-Salat . . . . .	15
Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten . . . . .	16
Gebratenes Kaninchen mit Tomaten-Sugo und Gnocchi . . . . .	17
Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße . . . . .	18
Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse . . . . .	19
Geschmorte Kaninchen-Keulen mit Artischocken . . . . .	20
Geschmorte Kaninchen-Keulen, Frühling-Gemüse, Polenta . . . . .	21
Geschmorte Kaninchen-Keulen . . . . .	22
Geschnetzeltes vom Reh-Maibock, Spätzle, Kohlrabi-Gemüse . . . . .	23
Glasierte Wachteln mit Emmer-Reis, Rettich, Sauerklee . . . . .	24
Hirsch-Gulasch mit Semmelknödeln . . . . .	25
Hirsch-Haxe mit Quitten-Essig, Petersilienwurzel-Gemüse . . . . .	26
Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete . . . . .	27
Hirsch-Kalb-Rücken-Steak im Speck-Mantel . . . . .	28

Hirsch-Medaillons mit Erdnuss-Butter, Quitten-Gemüse . . . . .	29
Hirsch-Medaillons mit Pilzkruste, Wirsing, Pfeffer-Soße . . . . .	30
Hirsch-Rücken auf Orangen-Kraut, Safran-Kartoffeln . . . . .	31
Hirsch-Rücken mit Maronen-Kruste, Sellerie-Püree . . . . .	32
Hirsch-Rücken mit Nusskruste, Zuckerschoten . . . . .	33
Hirsch-Rücken mit Pumpernickel-Pinienkern-Kruste . . . . .	34
Hirsch-Rücken mit Walnuss-Pinienkern-Kruste . . . . .	35
Hirsch-Rücken, Speckmantel, Bratbirnen-Kompott, Knöpfe . . . . .	36
Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe . . . . .	37
Hirsch-Rücken-Roulade, Rorkraut-Salat, Pistazien-Creme . . . . .	38
Hirsch-Steaks mit Johannisbeer-Soße, Rosenkohl-Püree . . . . .	39
Hirsch-Steaks mit Rosenkohl-Püree und Johannisbeer-Soße . . . . .	40
Hirsch-Steaks mit Vanille-Butter und Speck-Gemüse . . . . .	40
Involtini vom Wildschwein-Rücken mit Haselnuss-Nudeln . . . . .	41
Jäger-Schnitzel vom Wildschwein mit Pilz-Soße, Salat . . . . .	42
Kaninchen mit Zitrone und Schwarzkümmel geschmort . . . . .	43
Kaninchen-Filet im Brotmantel mit Belugalinsen . . . . .	44
Kaninchen-Keule mit Zwiebel-Lauch-Gemüse und Kartoffeln . . . . .	45
Kaninchen-Rücken im Parma-Schinken mit Kartoffel-Ravioli . . . . .	46
Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu . . . . .	47
Kaninchen-Rücken mit Datteln . . . . .	48
Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter . . . . .	49
Kaninchen-Rücken, Artischocken-Salat, Bohnen-Champignons . . . . .	50
Kaninchen-Rücken, Zitronen-Salbei-Butter, Paprika-Salat . . . . .	51
Kaninchen-Ragout mit schwarzen Champignons . . . . .	52
Kaninchen-Ragout mit Lagerfeuer-Kartoffeln . . . . .	54
Kaninchen-Ragout mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln . . . . .	55
Kaninchen-Saté-Spieße . . . . .	56
Kaninchen-Terrine . . . . .	56
Maibock mit Spargel-Gemüse und Kräuter-Sabayon . . . . .	57
Maibock-Reh-Rücken mit Szechuan-Pfefferjus und Rübchen . . . . .	58
Orientalische Reh-Spieße mit Rotkraut-Salat, Granatapfel . . . . .	59

Pfeffer-Steak vom Kürbis mit gebratener Wachtel-Brust . . . . .	60
Reh-Geschnetzeltes mit Wirsing-Schmarrn . . . . .	61
Reh-Geschnetzeltes . . . . .	62
Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln . . . . .	63
Reh-Medaillons mit Pfifferlingen und Kartoffel-Püree . . . . .	64
Reh-Medaillons mit Steinpilzen und Sellerie-Püree . . . . .	65
Reh-Medaillons . . . . .	66
Reh-Nüsschen mit Süßholz-Marinade und Kirschen . . . . .	67
Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten und Waldpilzen . . . . .	68
Reh-Rücken auf orientalischem Milch-Reis, Mandel-Wirsing . . . . .	69
Reh-Rücken im Brot-Mantel auf Petersilienwurzel-Püree . . . . .	70
Reh-Rücken im Speck-Mantel mit Sellerie-Püree . . . . .	71
Reh-Rücken mit Birnen-Püree und Preiselbeer-Knödel . . . . .	72
Reh-Rücken mit Curry von Süßkartoffel und Steckrübe . . . . .	73
Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln . . . . .	74
Reh-Rücken mit Grieß-Knödel und Rotkohl . . . . .	75
Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Walnuss-Spätzle . . . . .	76
Reh-Rücken mit Maronen-Knödel und Rosenkohl-Salat . . . . .	77
Reh-Rücken mit Pfefferkirschen und Spitzkohl . . . . .	78
Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen . . . . .	79
Reh-Rücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm . . . . .	80
Reh-Rücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste . . . . .	81
Reh-Rücken mit Roter Bete, Granatapfel, Mandarinen . . . . .	82
Reh-Rücken mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren . . . . .	83
Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille . . . . .	84
Reh-Rücken mit Topinambur und Rote Bete-Sauce . . . . .	85
Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Rosenkohl-Blattgemüse . . . . .	86
Reh-Rücken, Glühwein-Soße und Sellerie-Vanille-Püree . . . . .	87
Reh-Rücken, Harzer-Apfelkompott, Zwiebel-Kartoffel-Gemüse . . . . .	88
Reh-Ragout mit Quitten und Semmel-Knödeln . . . . .	89
Reh-Ragout mit Schupf-Nudeln . . . . .	90
Reh-Ragout mit Semmelknödel-Souffle . . . . .	91

Reh-Ravioli in Steinpilz-Schaum mit Zwiebel-Salsa . . . . .	92
Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmel-Knödeln . . . . .	93
Reh-Schnitzel mit Holunder-Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree . . . . .	94
Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln . . . . .	95
Reh-Schnitzel mit Sellerie-Püree, Erdnuss-Soße, Trauben . . . . .	96
Reh-Schnitzel, Wacholder-Rahm-Soße, Sellerie-Püree . . . . .	97
Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat . . . . .	98
Sächsische Wickelklöße mit Wildschwein-Gulasch . . . . .	99
Saltimbocca von Fasanen-Brust, Honig-Feigen, Steckrüben . . . . .	100
Scharfe Kaninchen-Pfanne . . . . .	101
Straußen-Fleisch-Salat . . . . .	101
Straußen-Steak mit Couscous-Gemüse . . . . .	102
Straußen-Steak . . . . .	102
Surf-and-Turf von Hummer und Kaninchen mit Blumenkohl . . . . .	103
Tapas - Kaninchen im Serrano-Mantel gegrillt . . . . .	104
Thymian-Kaninchen-Rücken mit Kartoffel-Zucchini-Gröstl . . . . .	105
Trocken mariniertes Hirsch-Kotelett mit Cranberry-Soße . . . . .	106
Wachtel-Brust mit Pflaumen und Pfeffer-Püree . . . . .	107
Wachtel-Brust mit weißem Bohnen-Püree . . . . .	107
Wachtel-Brust und -Keule, Bärlauch-Graupen, Morchelrahm . . . . .	108
Wachteln mit Mole-Soße und Rosenblüten . . . . .	110
Wachteln . . . . .	111
Wild-Frikadellen auf Spitzkohl-Orangen-Salat . . . . .	112
Wild-Schnitzel, Topinambur-Püree, Kohlrabi-Gemüse . . . . .	113
Wildschwein-Filet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur . . . . .	114
Wildschwein-Galetten mit Maronen-Gnocchi . . . . .	115
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Spätzle . . . . .	116
Wildschwein-Medaillons mit Holunderbeer-Soße . . . . .	117
Wildschwein-Ragout mit Kartoffel-Nocken . . . . .	118
Wildschwein-Reh-Terrine mit Schalotten-Konfitüre . . . . .	119
Wildschwein-Terrine . . . . .	120

# Australian Barbecue

## Für vier Personen

### Ketchup:

1 Zwiebel, mittelgroß	750 g Tomatenstücke	25 g Tomatenmark
20 g Zucker, braun	0,5 Stange Zimt, klein	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner, gelb	2 Scheiben Ingwer	3 Kardamomkapseln
1 Gewürznelken	0,5 TL Koriander	7 g Puderzucker
100 ml Weißweinessig	2 TL Rosenwasser	2 TL Salz, 12 g
1 TL Curry, mild	0,5 TL Piment, gemahlen	1 – 2 EL Weißweinessig
Ananassaft, Mangosaft	Chilipulver, mild	

### Senfketchup:

1 EL Senf, süß	1 EL Senf, scharf	6 EL Tomatenketchup
0,5 TL Wattleseed-Samen		

### Ingwermayonnaise:

1 Ei	0,5 TL Dijonsenf	1 EL Einlegesaft vom Ingwer
150 ml Speiseöl, neutral	2 EL Ingwer, eingelegt	0,5 TL Knoblauch, gerieben
0,5 TL Ingwer, gerieben	1 – 2 EL Pistazien, gehackt	1 – 2 EL Macadamianüsse, gehackt
Chilisalzt, mild		

### Mango-Chili-Dip:

2 Mangos, vollreif	1 TL Ingwer, klein gehackt	1 TL Ingwer, kandiert
1 Lauchzwiebel	1 EL Olivenöl, mild	Chili, mild, Salz

### Avocadospalten:

40 g Cornflakes	0,5 TL Zatar	1 Avocado, reif, fest
1 EL Öl	Zitronensaft	

### Fleisch:

4 Rinderrückensteaks, 150 g	4 Straußenfiletstücke, 150 g	1 EL Öl
50 g Butter	Knoblauchscheiben	Ingwerscheiben
Zitruschalenstreifen	Rosmarin	Murray Riversalt
Tasmanischer Pfeffer	Buschtomaten, getrocknet	

### Ketchup::

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den Tomaten, Tomatenmark, braunem Zucker, Zimt, Lorbeerblatt und Senfkörner in einen Topf geben. Ingwer, Kardamom, Nelke und Koriander in einen Einwegteebeutel geben, verschließen und ebenfalls in den Topf geben. Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen in einer Pfanne den Puderzucker zu einem hellen Karamell schmelzen, mit dem Essig ablöschen und auf gut die Hälfte einköcheln lassen. Das Tomatenmus mit einem Stabmixer pürieren. Mit der Essigreduktion, Rosenwasser, Salz, Curry, Chili, Piment und etwas frischem Essig abschmecken. Nach Belieben noch etwas Ananassaft und Mangosaft dazu geben und abkühlen lassen.

### Senfketchup:

Je einen Esslöffel süßen und scharfen Senf mit zehn Esslöffeln des selbst gekochten Ketchups und dem vorgefertigten Ketchup vermischen. Mit gemahlene Wattleseed-Samen würzen. Den übrigen selbst gekochten Ketchup anderweitig verwenden.

### Ingwermayonnaise:

Eigelb mit Senf und Ingwersaft in einen Mixbecher geben und mit Chilisalzt würzen. Das Öl mit einem Stabmixer nach und nach unterrühren. Den Ingwer klein hacken mit dem fein geriebenen Knoblauch, geriebenem Ingwer, gehackten Pistazien und Macadamianüssen unterrühren. Gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

#### Mango-Chili-Dip:

Das Mangofleisch vom Kern schneiden, die Schale mit einem Messer abschneiden und die Frucht in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Hälfte davon mit einem Stabmixer pürieren und mit den Würfeln vermischen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit beiden Ingwersorten und dem Olivenöl unter die Mango mischen. Mit Salz und Chili würzen.

#### Avocadospalten:

Die Cornflakes mit einem Rollholz zerbröseln und mit Zatar vermischen. Die Avokado halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, in den Bröseln wenden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl auf beiden Seiten anbräunen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### Fleisch:

In die mittlere Schiene des Backofens ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Rinderrückensteaks und Straußenfilets in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, auf das Gitter legen und circa 30 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter erwärmen, die Gewürze hinein geben, darin einige Minuten ziehen lassen, mit Murray Riversalt und Tasmanischem Pfeffer aus der Mühle würzen und das gebratene Fleisch darin wenden. Die Steaks auf warme Teller legen, die Dips in Schälchen füllen, außen herum stellen und die Buschtomaten aus der Mühle darüber mahlen. Wahlweise mit beliebigen Kressearten dekorieren.

#### Tipp:

Nach Belieben können die Steaks nach dem Braten auch hervorragend in Sweet Chilisoße gewendet werden.

Alfons Schuhbeck am 10. August 2012

# Böflamott von der Hirsch-Schulter mit Sellerie-Püree

## Für 4 Personen

### Für die Hirschschulter:

100 g Möhren	100 g Sellerie	200 g rote Zwiebeln
1 kg Hirschschulter	Meersalz, Pfeffer	300 ml Rotwein
200 ml roter Portwein	1 Lorbeerblatt	800 ml Wildfond
1 EL Mehlbutter		

### Für das Birnenchutney:

80 g Schalotten	250 g Birnen	50 g Zucker
70 ml weißer Balsamicoessig	1/2 Vanilleschote	30 g Senfsaat
1 Stück Sternanis	Meersalz	

### Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	80 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat	2 EL geschlagene Sahne	80 g Weißbrotwürfel
2-3 EL Butter	80 g Panchetta	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Möhren, Sellerie waschen, schälen und klein schneiden. Rote Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Hirschschulter mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Möhren, Sellerie und Zwiebel zugeben und mit anrösten. Rotwein und Portwein angießen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Lorbeerblatt zugeben, den Wildfond angießen, den Topf mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen ca. 4 Stunden schmoren. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren, um 2/3 einkochen lassen, mit Mehlbutter binden und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Für das Chutney Schalotten schälen und fein würfeln. Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Birnen- und Schalottenwürfel zugeben und mit dem Essig ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Senfsaat sowie Sternanis zugeben und köcheln lassen. Vor dem Servieren den Sternanis herausnehmen und das Birnenchutney mit etwas Salz abschmecken. Für das Püree Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriewürfel im abgeschmeckten Zitronen-Salzwasser sehr weich kochen. Wasser restlos abschütten und den Sellerie gut ausdampfen lassen. Dann mit der Butter, Salz, Pfeffer sowie Muskat in einem Mixer fein pürieren. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne untermengen. Brotwürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butter goldbraun braten. Den Panchetta in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Selleriepüree auf Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf das Püree geben und eine Nocke Birnenchutney auf das Fleisch setzen. Croûtons und Panchetta darüber verteilen und mit der Sauce umgießen

Frank Buchholz am 17. November 2014

# Beschwipste Kaninchen-Keule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse

## Für vier Personen

### Kaninchenkeulen:

4 Kaninchenkeulen	500 g Zwiebeln	100 g Dörr-Pflaumen
100 ml Zwetschgenbrand	Weißwein	Brühe
Rosmarin	Thymian	Knoblauch
Sternanis	Senfkörner	Pfeffer
Zucker	Salz	

### Gemüse:

300 g Karotten	300 g Sellerie	200 g Lauch
Pfeffer	Olivenöl	Zucker
Muskat	Salz	

### Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest

### Morcheln:

100 g Morcheln	1 Zwiebel	Rosmarin
Thymian	Knoblauch	Pfeffer
Zucker	Salz	

### Lorbeer-Olivenschaum:

400 ml Sahne	10 g Lorbeerblätter, frisch	100 g Oliven, schwarz
1 EL Butter, kalt	Pfeffer	Zucker
Muskat	Salz	

### Anrichten:

Essig, hell	Olivenöl	Blattpetersilie
Schnittlauch	Pfeffer	Zucker
Salz		

### Kaninchenkeulen:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer marinieren. Die geschnittenen Zwiebeln leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, die marinierten Kaninchenkeulen dazugeben und weich kochen. Während des Kochvorgangs ein Gewürzsäckchen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sternanis und Senfkörnern zugeben. Die Keulen in Sud garen und herausnehmen. Die Dörrpflaumen mit dem Zwetschgenbrand aufmixen, mit dieser Paste bestreichen und im Backofen warm halten.

### Gemüse:

Die Karotten schälen und würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat marinieren. Im eigenen Saft mit etwas Olivenöl garen. Ebenso mit dem Sellerie und dem Lauch verfahren.

### Kartoffeln:

Die Kartoffeln würfeln und im Kaninchensud garen.

### Morcheln:

Die Morcheln circa drei Stunden in kaltem Wasser einweichen und gut waschen. Anschließend klein schneiden und zusammen mit einigen Zwiebelwürfeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

### Lorbeer-Olivenschaum:

Die Sahne mit Lorbeerblättern und den klein geschnittenen Oliven erhitzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat nachschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Zauberstab und kalter Butter aufschäumen.

### Anrichten:

Die Kaninchenbrühe mit dem hellen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl zugeben. In diesem Sud alle Zutaten heiß ziehen und mit frischen Kräutern (Blatt Petersilie und Schnittlauch) anrichten.

Stefan Marquard am 05. Oktober 2012

# Brasato vom Bison-Filet mit Sellerie-Ravioli, Waldpilzen

## Für vier Personen

### Bison:

1 Bund Suppengemüse	1 EL Gewürze	500 ml Rotwein
100 ml Portwein, rot	50 ml Balsamicoessig	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zehen Knoblauch
800 g Bisonfilet	1 EL Olivenöl	Salz

### Soße:

2 Schalotten	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
100 ml Marinade	160 ml Wildjus	1 TL Butter, kalt

### Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie	100 ml Sahne	100 ml Milch
0,5 Zitrone, unbehandelt	20 g Butter	2 Eier
Mehl, Paniermehl	Olivenöl, Pfeffer	Muskatnuss, Salz

### Baroloschalotten:

20 Schalotten	2 EL Butter	4 Zweige Thymian
1 EL Zucker	200 ml Rotwein	100 ml Portwein, rot
Pfeffer, Salz		

### Waldpilze:

100 g Waldpilze	1 EL Butter	Pfeffer, Salz
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Bison:

Das Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden. Die Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Gemüse und die zerstoßenen Gewürze mit dem Rotwein, Portwein, Balsamicoessig, den Lorbeerblättern, dem Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Bräter geben. Das Bisonfilet mit Rollbratenband binden und in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Bisonfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 45 Minuten gar ziehen lassen. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Soße:

Das Bisonfilet herausnehmen und in Folie im vorgeheizten Backofen warm halten. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen und mit Wildjus aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warm halten.

Sellerieravioli:

Den Sellerie schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit einem Gemüsehobel in zwölf dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen (circa sechs bis acht Zentimeter Durchmesser). Die ausgestochenen Selleriescheiben in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 250 Gramm Sellerie in Würfel schneiden und in der Sahne-Milchmischung, mit dem Saft der Zitrone weich garen. Den Sellerie pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Butter in einem Topf erhitzen und goldbraun werden lassen. Durch ein feines Sieb in das Selleriepüree geben und unterrühren. Die blanchierten Selleriescheiben mit jeweils einem Teelöffel Püree füllen, diese zu Halbmonden zusammenklappen und zuerst in Mehl wenden, dann durch das aufgemixte Ei ziehen und zuletzt in Paniermehl wenden. Die Sellerietaschen kurz vor dem Servieren in Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Selleriepüree dazu reichen.

Baroloschalotten:

Die Schalotten schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben, aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben, um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und den Fond kräftig einkochen, die Schalotten wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Fond sollte die Schalotten nur noch „glasieren“.

Waldpilze:

Die Waldpilze putzen und mit einem feuchten Tuch reinigen. In einem Esslöffel schäumender Butter braten, salzen und pfeffern. Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten, die Waldpilze und die gebackenen Sellerieravioli drumherum legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Scheiben aufschneiden. Die Soße erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 30. November 2012

## Coq au Vin von der Wachtel mit Rübchen

### Für 4 Personen

#### Für die Wachtel:

100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Stangensellerie
50 g Möhren	50 g Petersilienwurzel	1 Stiel Thymian
1 Stiel Rosmarie	5 Pfefferkörner	3 Gewürznelken
1 Stiel Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	200 ml Portwein
500 ml Rotwein	4 große Wachteln	Salz, Pfeffer

#### Für die Rübchen:

6 kleine Navetten mit Grün	6 kleine Rote Bete mit Grün	6 kleine Karotten mit Grün
Salz	40 g Butter	1 TL Puderzucker
weißer Pfeffer	40 ml Balsamico	

#### Für die Sauce:

1 TL Tomatenmark	300 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone	120 g Crème-fraîche	50 g Butter

Für die Wachtel:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Gemüse ebenfalls waschen, schälen und sehr fein würfeln. Kräuter abspülen, die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein schneiden. Pfeffer und Nelken mörsern. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Gemüse zugeben und mit braten. Mit Port-, und Rotwein ablöschen und aufkochen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und in eine große Schüssel geben. Wachteln mit einem Messer längs halbieren. Herz und Leber in jeweils 3 Stücke schneiden und zur Seite legen. Die Keulen von den Brüstchen abtrennen. Anschließend die Keulen binden. Keulen und Brüstchen mit einem Tuch abtupfen oder kurz abwaschen. Die Teile in die Marinade legen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Für die Rübchen:

Am nächsten Tag alle Rübchen putzen, schälen, Grün nicht entfernen. Die Rübchen leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Wachtel aus der Marinade nehmen. Die Marinade passieren. Den Fond aufkochen und durch ein Sieb passieren. Das Gemüse erneut in 1 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark unterrühren. Geflügelfond nach und nach zugeben und fast komplett einkochen lassen. Den Geflügelfond dazugeben und wieder einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Crème-fraîche unterrühren und sanft erhitzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachtelviertel und Innereien braten. Mit Salz und Pfeffer würze. Wachteln in die Sauce geben und ca. 6 Minuten rosa fertig garen. Innereien warm stellen. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Balsamico zugeben und etwas einkochen lassen. Rübchen darin ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wachteln herausnehmen und vom Knochen lösen. Die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Wachtel wieder in der Sauce erhitzen und abschmecken. Die Wachtelkeulen, Brüstchen, angebratenen Innereien in tiefe Teller geben. Das Gemüse darauf verteilen und die Sauce darüber geben.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

## Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing

### Für 4 Personen

1 Stück Schweinenetz	4 Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	12 getr. Öl-Tomaten	150 g Pancetta
150 g Maispouardenbrustfilet	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Butter	100 ml Kaninchenjus

### Zusätzlich nach Belieben:

5 g eingelegte Trüffel	50 ml Trüffelsaft
------------------------	-------------------

### Für den Wirsing:

300 g Wirsing	1 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen ( Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2). Das Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Kaninchenrücken vorsichtig vom Knochen lösen. (Knochen für Deko sauber putzen.) 2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen für die Roulade sauber putzen und vom Bauchlappen die Sehne entfernen. Den Rücken auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter und getrocknete Tomaten auf dem Rücken verteilen und fest eindrehen. Pancettascheiben gleichmäßig auf ein Blech überlappend legen und die Kaninchenroulade darin schön eindrehen. Dann das Kaninchen im Kühlschrank kurz kalt stellen. Für das Crepinette restlichen Kaninchenrücken putzen und die Sehne entfernen. Das Fleisch in drei gleichgroße Teile schneiden. Die Maispouardenbrust klein schneiden und mit gekühlter Sahne im Cutter zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln, fein hacken und dazugeben. Nach Belieben die Farce mit etwas Trüffelsaft und Stückchen vom Trüffel verfeinern. Das Schweinenetz gut ausdrücken und auf einem Brett gleichmäßig verteilen. Ein Stück Kaninchenfleisch von zwei Seiten mit Kräuterfarce einstreichen. Dann jeweils an jede Seite ein Stück Kaninchenfleisch anlegen. Anschließend in dem Schweinenetz einrollen. Die Roulade und das Crepinette in einer Pfanne vorsichtig mit etwas Butter von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garziehen lassen. Wenn das Kaninchen gegart ist alles in einer Pfanne nochmal mit Kaninchenjus schwenken. Vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Wirsingstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Den Wirsing mittig auf dem Teller verteilen. Die Kaninchenroulade und das Crepinette darauf setzen. Etwas Kaninchenjus angießen und zum Schluss den geputzten Knochen in das Crepinette stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

# Fasanen-Brust im Speck-Mantel, Winzer-Rahm-Sauerkraut

## Für vier Portionen

### Für das Sauerkraut:

1 große Zwiebel	25 g Butterschmalz	1-2 EL Zucker
400 g Sauerkraut	150 ml Riesling-Sekt	250 ml Geflügelbrühe
4 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	125 ml Sahne
45 g Butter	Salz, Pfeffer	

### Für den Fasan:

4 Fasanenbrüste (à ca. 150 g)	12 dünne Speckscheiben	25 g Butterschmalz
2-3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	200 g kernlose Weintrauben
6 Scheiben Frühstücksspeck	30 g Butter	1 Bund Schnittlauch

### Für die Kartoffeln:

700 g mehligere Kartoffeln	150 ml Sahne	25 g Butter
Muskatnuss, Salz		

Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Für das Sauerkraut Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz goldbraun anbraten. Dann mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Sauerkraut zufügen, kurz mit anschwitzen und mit Riesling-Sekt und Brühe auffüllen, Salz, Pfeffer, die angeführten Wacholderbeeren und Lorbeer dazugeben und zugedeckt circa 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dann die Sahne zugeben und offen noch weitere zehn Minuten köcheln lassen. Inzwischen Ofen auf 110 bis 120 Grad vorheizen. Fasanenbrüste abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und dem Butterschmalz in einer Pfanne zusammen mit den Kräutern anbraten. Brüste aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech legen und im Ofen in circa 15 Minuten fertig garen. Trauben waschen, in einzelne Rispen teilen und den Speck in Stücke schneiden. Beides mit 30 Gramm Butter in die Pfanne geben und darin anbraten. Schnittlauch fein schneiden und zugeben. 150 Milliliter Sahne und 25 Gramm Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Die Schalen jeweils entfernen. Die heiße Sahnemischung unter die Kartoffeln rühren. Sauerkraut mit restlicher Butter verfeinern, abschmecken und auf vorgewärmte Teller geben. Die Fasanenbrüste aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf dem Sauerkraut anrichten. Um das Kraut die Trauben mit dem Speck verteilen.

Johann Lafer am 25. Oktober 2014

# Fasanen-Brust im Spitzkohl-Mantel mit Ei und Trüffel

## Für vier Personen

### Fasanenbrust:

4 Blätter Spitzkohl, groß	4 Fasanenbrüste	8 EL Fasanenfarce
Schweinenetz	Pflanzenöl, Butter	Wacholderbeeren
Rosmarin	Pfeffer, Salz	

### Soße:

3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 Schalotten
1 Apfel	100 ml Calvados	50 ml Cognac
400 ml Apfelsaft	600 ml Geflügelfond	0,5 Zitrone
Keulen, Karkassen der Fasane	Butterflocken, kalt	Butter
Sahne	Cayennepfeffer	Salz

### Gebackenes Ei:

6 Eier, M	3 EL Essig	30 g Mehl
100 g Pankobrösel	Öl, Pfeffer, Salz	

### Kartoffelmousseline:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend	50 g Butter	50 g Nussbutter
Milch	Muskatnuss	Salz

### Anrichten:

1 Trüffel, weiß

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Fasanenbrust:

Die Spitzkohlblätter blanchieren und trocken tupfen. Die Fasanenbrüste von allen Sehnen befreien. Die Spitzkohlblätter auf die Arbeitsfläche legen und mit je zwei Esslöffeln Fasanenfarce bestreichen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Spitzkohlblätter legen und einwickeln. Das Schweinenetz ausbreiten und die Brust darin einwickeln. Etwas Pflanzenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Brust von allen Seiten darin anbraten und anschließend herausnehmen. Die Brust auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten langsam garen. Anschließend die Brust in etwas Butter mit zerdrückten Wacholderbeeren und etwas Rosmarin mehrmals wenden.

Soße:

Die Keulen und Karkassen klein schneiden und in etwas Butter von allen Seiten goldgelb rösten. Die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, fein geschnittene Schalotten und Apfelwürfel dazugeben, mit Calvados und Cognac ablöschen und reduzieren. Anschließend den Apfelsaft und den Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Einen Schuss Sahne hinzufügen und auf die gewünschte Konsistenz köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Soße zum Schluss mit ein paar kalten Butterflocken aufmontieren.

Gebackenes Ei:

Vier Eier vorsichtig in Tassen schlagen, dabei darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt. Zwei Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Temperatur reduzieren. Die Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen und circa zwei Minuten pochieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Eier verquirlen. Das Mehl und die Pankobrösel in getrennte Schüsseln geben und die Eier darin panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier goldbraun backen.

Kartoffelmousseline:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen und im

Topf ausdämpfen lassen. Etwas Milch mit Butter, Nussbutter und Muskat aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der Milch vermengen und mit Salz abschmecken. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Anrichten:

Den weißen Trüffel drüberhobeln.

Ali Güngörmüs am 30. November 2012

## **Gebackene Rotkraut-Knödel auf Waldpilz-Wild-Ragout**

### **Für vier Personen**

300 g Rotkraut, fertig	250 g Semmelbrösel	Mehl
2 Eier	500 ml Pflanzenöl	400 g Reh- oder Hirschrückensfilet
600 g Waldpilze	2 Schalotten	2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin	2 EL Butterschmalz	75 ml Madeira
200 ml Sahne	250 ml Wildfond	1 TL Speisestärke
1/2 Bund Petersilie, glatt	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das bereits fertige Rotkraut mit drei bis vier Esslöffeln Semmelbröseln mischen und zehn Minuten stehen lassen. Dann die Hände anfeuchten und aus dem Rotkraut acht Knödel formen (oder mit Hilfe eines Eisportionierers) und diese auf einen Teller setzen. Die Knödel anschließend für etwa eine Stunde in das Gefrierfach geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz rundum anbraten. Rosmarin und Thymian zum Braten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch samt den Kräutern auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad etwa 30 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die angefrorenen Rotkrautknödel zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich in den restlichen Semmelbröseln panieren. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die panierten Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Die Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und Ofen warm halten. Die Schalotten schälen, in Spalten schneiden und in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Die Pilze zufügen und zwei bis drei Minuten mitbraten. Die Pilze nun herausheben und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Madeira ablöschen, Sahne und Fond dazugießen und alles etwas einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Bratensoße mit Salz und Pfeffer würzen und der angerührten Stärke leicht binden. Die Soße mit einem Pürrierstab aufschäumen. Die Petersilie fein hacken. Das Fleisch in Tranchen schneiden. Die Pilze mit der Petersilie verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit der Soße auf Tellern verteilen. Das Fleisch darauf legen. Abschließend je einen Knödel darauf anrichten.

Johann Lafer am 20. Oktober 2012

# Gebratene Reh-Keule mit Pfirsich und Pfifferlingen

## Für zwei Personen

1 Oberschale von der Rehkeule	100 g Pfifferlinge	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 unbehandelte Orangen	3 feste Pfirsiche
2 EL Pfirsichmarmelade	0,5 Bund Thymian	20 ml trockener Weißwein
dunkler Balsamico	1 TL Butterschmalz	4 EL Butter
10 Wacholderkörner	1 Prise brauner Zucker	Cayennepfeffer
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oberschale der Rehkeule waschen, trocken tupfen, der Länge nach halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Keule darin von allen Seiten braun anbraten. Anschließend das Fleisch für circa 20 bis 25 Minuten auf einem Gitter im Ofen medium garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur kurz ruhen lassen. Die Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und die Pfirsichstücke in breite Spalten schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Die Pfirsichmarmelade hinzugeben, alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze ganz kurz etwas karamellisieren lassen. Eine Orange halbieren, auspressen und mit dem Weißwein ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut verrühren. Anschließend die Pfirsichspalten in die Schmormarinade legen und mit einer kleinen Prise Salz sowie Cayennepfeffer würzen. Das Ganze einmal aufkochen lassen, einen Deckel darauf geben und beiseite ziehen. Je nach Garzustand gegebenenfalls nochmals etwas weicher schmoren. Anschließend den Deckel von der Pfanne nehmen und die Pfirsiche samt der Marinade erneut mit Salz und Cayennepfeffer leicht würzig-süßlich-scharf abschmecken und beiseite stellen. Die Pfifferlinge gründlich putzen. Eine große Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pfifferlinge darin bei mittlerer Hitze und mit einer Prise Salz langsam anbraten. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte leicht andrücken. Den Thymian zupfen und fein hacken. Sobald die Pfifferlinge etwas Farbe angenommen haben, den Thymian, einen Esslöffel Butter und die angedrückte Knoblauchzehe hineingeben und bei mittlerer Temperatur rasch anschwanken. Anschließend die Pfanne beiseite ziehen. Das Ganze mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Balsamico leicht sauer abschmecken. Mit Salz und Pfeffer finalisieren. Die Wacholderkörner andrücken. Die Schale der restlichen Orange abschneiden. Beides mit der restlichen Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur die Butter aufschäumen lassen. Anschließend die Fleischstücke hineinlegen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer würzen und bei stetigem Übergießen der aufschäumenden Butter das Rehfleisch aromatisieren. Dabei darauf achten, dass die Temperatur nur so stark ist, dass die Butter leicht erhitzt ist. Nach ca. vier Minuten Aromatisieren das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf eine Teller setzen und ca. zwei Minuten ruhen lassen. Die restliche aromatisierte Butter über das Rehfleisch träufeln. Zuletzt die Rehkeule in Tranchen schneiden und erneut salzen und pfeffern. Die gebratene Rehkeule mit dem geschmorten Pfirsich und den sauer marinierten Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 30. August 2013

## Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing

### Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
Meersalz	400 g Wirsing	2 Schalotten
3 EL Butter	80 ml Gemüfefond	125 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke	Pfeffer, Muskat	1 Zweig Thymian

Den Rehrücken parieren, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Pfeffer fein mörsern und mit dem 1 EL Öl vermengen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch leicht salzen und mit Pfefferöl einreiben. Den Rehrücken in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12- 15 Minuten braten. Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Wirsingblätter lösen, die dicken Blattrippen herausschneiden. Blätter grob schneiden und in kochendem Salzwasser 10 Minuten weich kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Wirsing sehr fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Gemüfefond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Wirsing gut ausdrücken, in die Rahmsauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Rehrücken dem Ofen nehmen. 2 EL Butter und 1 Zweig Thymian erhitzen. Den Rehrücken darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen, kurz Ruhen lassen, dann in Medaillons schneiden. Rehmedaillons mit Rahmwirsing anrichten. Dazu passt Kartoffelstampf.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

# Gebratenes Hirsch-Filet mit Pfifferlingen, Römer-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Hirschfilet:

2 Hirschfilets á 160 g                      6 Wacholderbeeren      50 g Butter  
2 Zweige Thymian

### Für die Pfifferlinge:

1 Schalotte                                      ½ Bund Schnittlauch      120 g kleine Pfifferlinge  
Rapsöl

### Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligk. Kartoffeln              Butterschmalz              Salz  
schwarzer Pfeffer

### Für den geschmorten Römersalat:

2 cl Champagneressig                      50 ml Geflügelfond      1 Prise Zucker  
2 Blätter Liebstöckel                      1 Zitrone                      2 Köpfe Mini Römersalat  
50 g Crème-fraîche                          Muskatnuss

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Nussbutter einen Topf auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Butter zugeben, langsam schmelzen und einmal aufschäumen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Butter nur noch leise köcheln lassen. Nach einiger Zeit bildet sich an der Oberfläche ein weißlicher Schaum. Diesen Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel vorsichtig abschöpfen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Ist die Nussbutter schön klar und hat eine dunkelgelbe Farbe angenommen, den Topf von der Herdplatte ziehen und für etwa fünf Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit ein Feinsieb mit einem Passiertuch auslegen. Die abgekühlte Nussbutter durch das Feinsieb filtern. Die Wacholderbeeren mit dem Messer andrücken und mit dem Thymian in die Nussbutter geben.

Die Hirschfilets würzen und in der Nussbutter von allen Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben und rosa garen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln schälen und zu Pommes Carrées verarbeiten. Hierfür die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren, abtropfen und in Butterschmalz goldgelb nachbraten. Im Anschluss die Würfel entfetten und salzen.

Für den geschmorten Römersalat einen hellen Karamell kochen. Dafür einen Topf erhitzen und den Zucker hinein geben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren mit einem Holzlöffel langsam schmelzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, damit der Karamell nicht nachbräunt. Anschließend mit Champagneressig und Geflügelfond auffüllen. Den Römersalat kurz darin garen und mit Liebstöckel, etwas Zitronenabrieb und Crème fraîche eine Art blättriges Rahmgemüse herstellen. Anschließend mit Muskatnuss dezent abschmecken.

Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Den Schnittlauch, waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Pfifferlinge putzen und in Rapsöl scharf anbraten. Anschließend die Schalottenwürfel und einen Esslöffel Schnittlauchröllchen zu den Pfifferlingen geben und durchschwenken.

Zum Anrichten das Hirschfilet tranchieren, auf dem Römersalat anrichten und die Pfifferlinge dazugeben. Mit Kartoffelwürfeln garnieren, der Nussbutter beträufeln und anschließend servieren.

Mario Kotaska am 31. Juli 2015

# Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten

## Für 2 Personen

### Für die Kartoffeltortellini:

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

### Für die Tomaten-Lauch-Butter:

1 Zwiebel	200 g Tomatenwürfel	150 g Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
250 ml Geflügelfond	150 g Crème-fraîche	½ EL Senf
1 TL Estragon	1 TL Estragonblättchen	Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Zucker	20 g gesalzene Butter
40 g Parmesanspäne		

### Für das Kaninchen:

2 ausgelöste Kaninchenrücken (ca. 600 g)	Salz, weißer Pfeffer	2 Scheiben Pancetta
4 EL Olivenöl	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Tomaten-Lauch-Butter Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate am Blütenansatz einritzen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Weißwein und Wermut in einen Topf geben und einkochen lassen. Geflügelfond zugeben und erneut um ca. die Hälfte reduzieren. Crème-fraîche, Senf und 1 TL Estragon zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken langsam unterrühren. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit dünsten, abschmecken und unter fertige Lauchsauce mischen. Backofen auf 70 Grad vorheizen. Jedes Kaninchenfilets abtupfen, salzen und pfeffern. In je 3 Scheiben Pancetta einrollen. Kaninchenrücken und Thymianzweig in heißem Olivenöl anbraten und im Ofen 10 Minuten ruhen lassen, so bleiben die Filets saftig. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken. Auf Tellern anrichten, Kaninchenfilets darauf setzen. Mit Tomaten-Lauchbutter, Parmesanspänen und Estragonblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013

# Gebratenes Kaninchen mit Tomaten-Sugo und Gnocchi

## Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	1 TL Kümmel
3 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	8 Tomaten
80 g Mehl	60 g Hartweizengrieß	1 Prise Muskatnuss
2 Eigelb	2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Bio-Orangen	7 EL Olivenöl	30 ml weißer Balsamico
100 ml Tomatensaft	3 Zweige Rosmarin	1 Prise Zucker
1 Spritzer Tabasco	600 g Kaninchenrücken	Pfeffer
4 EL Butter	1 Zweig Thymian	3 Stängel Basilikum
60 g Parmesan		

Kartoffeln waschen und bürsten. In einem Topf mit Salzwasser und 1 TL Kümmel die ungeschälten Kartoffeln weich kochen. In der Zwischenzeit Artischocken waschen und die Stiele abbrechen (dabei lösen sich auch die harten Fasern vom Blütenboden). Mit einem Messer oder einer Schere die oberen Blattspitzen abschneiden (große Artischocken werden so um ein bis zwei Drittel gestutzt). Die äußeren harten Blätter um den Blütenboden entfernen, die Blattansätze und harten Stellen am Rand und an der Bodenunterseite mit einem scharfen Küchenmesser abschälen. Die hellen Herzblätter, die über dem „Heu“ liegen, herausziehen oder abzupfen. Das „Heu“ mit einem Esslöffel entfernen. Die so vorbereiteten Artischockenböden sofort in Zitronenwasser legen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Gekochte Kartoffeln abschütten, pellen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, Salz, Muskat sowie den Eigelben zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese dann zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel zu Gnocchi formen. Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen. Für das Tomatensugo Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Orange heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Tomaten klein schneiden, zugeben, mit Balsamico und Orangensaft ablöschen und den Saft etwas einkochen lassen. Dann Tomatensaft zugeben und diesen wiederum etwas einkochen lassen. 1 Zweig Rosmarin und Orangenschale zugeben, 5 Minuten ziehen lassen, dann den Rosmarin wieder entfernen. Das Sugo mit Salz, Zucker und Tabasco abschmecken. Die Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl und je einem Zweig Thymian und Rosmarin langsam von allen Seiten braten. Die Artischockenböden aus dem Zitronenwasser nehmen, abtrocknen und in Ecken schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl sowie mit 1 Zweig Rosmarin und einer geschälten Knoblauchzehe langsam braten. Wenn die Ecken gar sind mit Salz sowie Pfeffer würzen. Gnocchi in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl und 2 EL Butter warm anschwemmen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Gnocchi, Tomatensugo und Artischockenecken vermischen und in einen tiefen Teller geben. Kaninchenrücken halbieren, darauf setzen, etwas Parmesan darüber hobeln und mit Basilikum garnieren.

Frank Buchholz am 11. August 2014

## Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße

### Für 2 Personen

#### Für die Schupfnudeln:

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

#### Für die Schnitzel:

1 Apfel	3 EL Butter	1 TL Zucker
1 Prise Zimt	1 Msp. Zitronenabrieb	1 Schalotte
1 Prise Piment	4 Rehschnitzel à 70 g	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren
100 ml Sahne		

#### Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

#### Für die Schnitzel:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale bestreuen und solange garen, bis der Apfel ganz zerfallen ist. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Piment bestreuen. Rehschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Fleischmitte Schalotte und Zimtapfel geben, Fleisch zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die gefüllten Rehschnitzel von beiden Seiten 1-2 Minuten braten, dann warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond löschen, Wacholderbeeren zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals etwas reduzieren und die Sauce nach Belieben mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit den Schupfnudeln und der Sauce anrichten

Vincent Klink am 21. November 2013

## Geröstete Taube mit Erbsen und Kresse

### Für vier Personen

#### Taube:

4 Tauben Olivenöl Pfeffer  
Salz

#### Erbsenpüree:

5 Schalotten 200 g Erbsen, TK 1 Kartoffel, mehlig  
50 g Butter 500 ml Geflügelfond 150 g Crème-fraîche  
4 Blatt Minze Muskatnuss Meersalz  
Zucker

#### Morcheln:

150 g Morcheln 50 ml Sherry, trocken 0,5 Bund Blattpetersilie  
Nussbutter

#### Croûtons:

4 Scheiben Toastbrot 5 g Quatre Épices

#### Anrichten:

2 Schalen Affilakresse

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Taube:

Zuerst die Tauben auslösen und die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl anbraten und im vorgeheizten Backofen schwebend rosa garen.

Erbsenpüree:

Schalotten, Erbsen und Kartoffel ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Geflügelfond bedecken und im Schnellkochtopf weich kochen. Auf ein Sieb gießen und mit Crème-fraîche und Minze im Standmixer pürieren. Mit etwas Muskatnuss, Meersalz und Zucker abschmecken.

Morcheln:

Die Morcheln in Nussbutter anschwitzen, mit Sherry ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Croûtons:

Das Toastbrot in Streifen schneiden, zu Croutons rösten und mit Quatre Épices würzen.

Anrichten:

Die Taubenbrüste auftranchieren, auf dem Erbsenpüree anrichten und mit Morcheln umlegen. Affilakresse und Croûtons dazwischen stecken.

Mario Kotaska am 30. März 2012

# Geschmorte Kaninchen-Keulen mit Artischocken

## Für 4 Personen

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	4 Kaninchenkeulen	Meersalz, Pfeffer
7 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark	200 ml Weißwein
500 ml brauner Geflügelfond	6 Strauchtomaten	300 g Champignons
6 kleine Artischocken	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
600 g Kartoffeln		

Den Backofen auf 150 Grad (140 Grad Umluft) vorheizen.

Schalotten, eine Knoblauchzehe und Möhre schälen, alles fein würfeln. Staudensellerie waschen und fein würfeln.

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 3 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann aus dem Topf nehmen und Möhre, Stangensellerie, Knoblauch und Schalotten in den Topf geben und anschwitzen. Tomatenmark zugeben, leicht anbraten und alles mit den Weißwein ablöschen, diesen fast komplett einkochen lassen. Dann Geflügelfond angießen und die angebratenen Keulen einlegen. Mit einem Deckel abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Geschälte Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Champignons putzen, evtl. halbieren. Artischocken putzen, d.h. die äußeren harten Blätter und Blattspitzen entfernen und anschließend vierteln.

Eine Auflaufform (z.B. aus Gusseisen) mit Champignons, Artischocken- und Tomatenvierteln auslegen. Mit ca. 2 EL Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehe andrücken und je 3 Zweige Thymian und Rosmarin zugeben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und abgedeckt (passender Deckel oder Alufolie) ca. 45 mit zum Kaninchen in den Ofen geben.

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten und dann bei geringer Hitze ca. 15 Minuten garen. Die Kartoffeln salzen.

Die geschmorten Kaninchenkeulen aus dem Topf herausnehmen, auf einen Teller geben und warm stellen. Den Schmorfond in einen kleinen Topf passieren und etwas einkochen lassen. Je ein Zweig Thymian und Rosmarin abspülen, fein hacken, unter die eingekochte Sauce mischen und abschmecken.

Kaninchenkeulen auf Tellern anrichten und die Sauce angießen, das Backofengemüse und die Kartoffelwürfel darum herum verteilen und servieren.

Karlheinz Hauser am 14. Juli 2015

# Geschmorte Kaninchen-Keulen, Frühling-Gemüse, Polenta

## Für 2 Personen

### Für die Kaninchenkeulen:

1 Knoblauchzehe	150 ml Apfelsaft	150 ml trockener Weißwein
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	1 TL weiße Pfefferkörner
1 Msp. Piment	4 Kaninchenkeulen	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 g Crème double
2 EL Korinthen		

### Für das Gemüse:

1-2 Kohlrabi	2 Karotten	1-2 EL Butter
1 TL Zucker	70 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butterschmalz	ca. 500 ml Fleischbrühe
150 g grober Maisgrieß	50 g Parmesan	

Für die Kaninchenkeulen:

Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit Apfelsaft, Weißwein, Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Piment zu einer Marinade mischen. Kaninchenkeulen in eine Auflaufform geben und mit der Marinade begießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden gekühlt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Keulen aus der Marinade nehmen, abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Schalotten zugeben und mit anbraten. Die Marinade durch ein Sieb passieren und dann die Keulen mit soviel Marinade ablöschen, dass sie zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Thymianzweig und Knoblauch aus der Marinade ebenfalls zugeben. Zugedeckt die Keulen bei milder Hitze ca. 35 Minuten weich schmoren, dabei immer mal wieder die Keulen wenden.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit vom Kohlrabi die feinen zarten Blättchen beiseite legen. Kohlrabi und Karotten waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi -und Karottenscheiben zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Die feinen Kohlrabiblätter abspülen trocken schütteln und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat das Gemüse abschmecken und mit gehackten Kohlrabiblättern bestreuen. Die geschmorten Keulen und den Thymianzweig aus dem Topf nehmen, unter den Bratensatz Crème double rühren und etwas einkochen lassen. Die Korinthen unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchenkeulen wieder einlegen.

Für die Polenta:

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotte anschwitzen. Die Brühe angießen. Wenn die Brühe kocht, den Maisgrieß langsam unter Rühren mit einem Kochlöffel einrieseln lassen und bei milder Hitze ausquellen lassen. Parmesan fein reiben und unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenkeulen mit der Sauce anrichten, Gemüse und Polenta dazu reichen.

Vincent Klink am 10. April 2014

# Geschmorte Kaninchen-Keulen

## Für 4 Personen

4 Orangen	8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2 große Tomaten	6 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	3 Lorbeerblätter
4 El Cognac		

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. 2 Zwiebeln würfeln, 6 Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass die Schale übrig bleibt.

3 El Öl in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

3 El Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen zugeben und 10 Min. braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Cognac zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

# Geschnetzeltes vom Reh-Maibock, Spätzle, Kohlrabi-Gemüse

## Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
4-6 junge kleine Karotten	1 Kohlrabi	1/2 Bund glatte Petersilie
6 EL Butter	100 ml Kalbsfond	300 g Rehkeule vom Maibock
100 g Champignons	1 Schalotte	3 Wacholderbeeren
Pfeffer	1 TL Mehl	50 ml Weißwein
100 ml braunen Wildfond	100 ml Sahne	Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Die Karotten vorsichtig schälen, etwas Grün (ca. 1,5 cm) dran lassen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwanken, mit Salz und Zucker abschmecken. Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

In einem Topf mit 1 EL Butter Kohlrabi anschwitzen und den Kalbsfond angießen.

Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen.

Das Rehfleisch in kleine Stücke schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Wacholderbeeren fein hacken. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, Pilze und Schalotten zugeben. Leicht anbraten und mit etwas Mehl bestäuben.

Dann alles in ein Sieb über einen Topf abgießen. So kann der Fleischsaft abtropfen.

In der Fleischpfanne den Bratensatz mit Weißwein lösen, Wildfond zugeben und etwas einkochen. Dann die Sahne zugeben und aufkochen lassen. Zuletzt den aufgefangenen Fleischsaft zur Sauce geben, auf die gewünschte Konsistenz einkochen und abschmecken.

Fleisch und Pilze in die Sauce geben und kurz warm schwenken.

Das Geschnetzelte mit den Spätzle, Kohlrabigemüse und Karotten anrichten.

Otto Koch 01. Juni 2012

# Glasierte Wachteln mit Emmer-Reis, Rettich, Sauerklee

## Für 2 Personen

250 ml Wasser	3 Zweige Thymian	Zucker, Salz
2 Wachteln	125 ml Holunderessig	2 EL Honig
20 ml Sherry	Pfeffer	80 g weißer Rettich
8 Knollen knolliger Sauerklee	1 kleine Zwiebel	60 g geräucherter Speck
1 EL Rapsöl	100 g Emmerreis	250 ml Geflügelfond
30 g Bergkäse	1 TL Zitronenöl	1 EL Butter
3 Stiele Sauerkleeblätter	2 EL Olivenöl	

250 ml Wasser mit einem Thymianzweig, je 1 TL Zucker und Salz und und Thymian aufkochen und auskühlen lassen. Von den Wachteln die Keulen und Brüste auslösen, mit dem Sud übergießen und 3 Stunden darin ziehen lassen. (Das Fleisch erhält dadurch eine schöne Konsistenz und bleibt nach dem Braten saftig.) Restlichen Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Holunderessig mit Honig, Sherry und gehacktem Thymian aufkochen. 2 EL vom Sud abnehmen und zur Seite stellen, den restlichen Essigsud sirupartig einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rettich waschen, schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, leicht salzen, mit dem zurückbehaltenen Holunderessig-Sud übergießen und 20 Minuten ziehen lassen. Knolligen Sauerklee putzen, in Salzwasser weich garen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebeln und Speck in einem Topf mit Rapsöl anschwitzen, Emmerreis zugeben, kurz mitanschwitzen, Geflügelfond angießen und unter gelegentlichem Rühren ca. 16 Minuten gar kochen. Bergkäse fein reiben und mit dem Zitronenöl unter den Emmerreis mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knolligen Sauerklee in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Sauerkleeblätter abspülen, trocken schütteln. Fleisch aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Sofort aus der Pfanne nehmen und die Fleischstücke durch den Holunderessig-Sirup ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Emmerreis anrichten, die Wachteln darauf geben. Rettich und knolligen Sauerklee mit dazu geben und mit Sauerkleeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 27. Mai 2014

## Hirsch-Gulasch mit Semmelknödeln

### Für 4 Portionen

800 g Hirschgulasch	800 g Zwiebeln	1 L Obstwein
1 Zitrone	10 Lorbeerblätter	4 TL Frischkäse
500 g trockenes Weißbrot	150 g Speck	1 Ziebel
1 frischer Kerbel	1 Prise Muskat	1 Ei
200 g Paniermehl		

### **Knödelmasse vorbereiten:**

Das trockene Brot in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über das trockene Brot gießen, sodass es sich vollsaugt. Die Masse leicht miteinander vermengen. Ein Eigelb und frisch geschnittenen Kerbel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken und die Masse erneut miteinander verkneten.

### **Speck und Zwiebeln:**

Speck und Zwiebeln fein würfeln. Die Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und mit etwas Zucker abschmecken. Dann den Speck hinzugeben und ebenfalls anbraten. Speck und Zwiebeln zu der Knödelmasse geben und unterheben. Die Masse mit Mehl und Paniermehl bedecken und wieder vermengen.

### **Semmelknödel garen:**

Einen Topf mit Wasser füllen und das Wasser mit Salz, Lorbeerblättern und einer gespickten Zwiebel (eine halbierte Zwiebel mit Schale) würzen und aufkochen. Die Knödelmasse mit einem feuchten Esslöffel portionieren und mit feuchten Händen zu runden Knödeln formen. Die Knödel in dem kochenden Wasser garen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### **Fleisch schneiden und anbraten:**

Das Fleisch von Sehnen und Gewebe befreien und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gulasch scharf anbraten, sodass es von allen Seiten gut anröstet.

### **Gulasch köcheln:**

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln dann zu dem Fleisch geben und auslassen. Das Ganze mit etwas Heidelbeerwein ablöschen und den Pfannensatz lösen. So bekommt das Gulasch einen intensiven Geschmack. Den Rest des Fruchtweins dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und etwas Zitronenabrieb abschmecken und zwei Stunden köcheln lassen.

### **Gericht anrichten:**

Den Semmelknödel auf einem Teller anrichten. Das Gulasch daneben garnieren und mit einem Teelöffel Frischkäse und frischen Kräutern garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

## Hirsch-Haxe mit Quitten-Essig, Petersilienwurzel-Gemüse

### Für 4 Personen

1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken
6 Körner tasmanischer Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
4 Hirschhaxen	1 l Buttermilch	80 g Zwiebel
80 g Karotte	80 g Sellerie	6 EL Sonnenblumenöl
200 ml Portwein, rot	200 ml Rotwein	100 ml Quittenessig
200 ml Wildfond	Meersalz, weißer Pfeffer	Für das Gemüse
600 g Petersilienwurzel	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
4 EL Weißwein	1 Prise Kümmel, fein gemahlen	1/2 Bund Blattpetersilie
15 g Walnusskerne		

Lorbeerblatt, Wacholder, Nelken, tasmanischer Pfeffer, Rosmarin und Thymian in einem Mörser fein zermahlen. Hirschhaxen in eine Auflaufform geben, die Buttermilch angießen und die Gewürze untermischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 48 Stunden ziehen lassen. Dabei die Haxen immer mal wieder drehen. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Haxen aus der Gewürzmilch nehmen, mit Küchenpapier gut abtropfen. In einem Schmortopf 4 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Haxen von allen Seiten gut anbraten. Haxen herausnehmen und im Bratfett das gewürfelte Wurzelgemüse goldbraun anrösten. Portwein, Rotwein, Quittenessig und Wildfond zugeben, die Haxen wieder einlegen und zugedeckt im Ofen ca. 5 Stunden schmoren. Dabei die Haxen immer wieder mit etwas Schmorfond übergießen und den Garzustand kontrollieren. Die gegarten Haxen im Schmorfond erkalten lassen, dann herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen und portionieren. Den Fond durch ein feines Sieb streichen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Meersalz, Pfeffer und Quittenessig abschmecken. Für das Gemüse Die Petersilienwurzel schälen, in gleichmäßige Spalten schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer tiefen Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Petersilienwurzeln zugeben und goldgelb anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben, mit Weißwein ablöschen und das Gemüse bissfest bis weich schmoren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse und Petersilie unter das Petersilienwurzelgemüse mischen. Die portionierte Hirschhaxen in der Sauce erhitzen und auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Petersilienwurzelspalten daneben anrichten

Michael Kempf 03. Februar 2012

# Hirsch-Kalb-Rücken mit Kürbis-Kernen gebraten, Rote Bete

**Für vier Personen**

**Hirschkalbsrücken:**

600 g Hirschkalbsrücken	1 TL Butterschmalz	10 Wacholderbeeren
1 EL Butter	200 g Kürbiskerne, geschält	1 EL Kürbiskernöl
Pfeffer, Salz		

**Rote Bete:**

6 Rote Bete, jung	Butter	Salz
-------------------	--------	------

**Orangen:**

2 Orangen	1 EL Olivenöl	Kümmel, gemahlen
-----------	---------------	------------------

**Kartoffeln:**

1 Kartoffel, groß	100 g Butterschmalz	Salz
-------------------	---------------------	------

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Hirschkalbsrücken:

Das Fleisch in Medaillons schneiden, würzen, in Butterschmalz anbraten, im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen, anschließend die Wacholderbeeren mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kürbiskerne, Öl und Fleisch hinzugeben und zwei Minuten fertig garen.

Rote Bete:

Die Rote Bete putzen, in leichtem Salzwasser blanchieren, abschmecken, halbieren, in Butter anschwanken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Orangen:

Die Orangen schälen, Filets herausschneiden, mit Olivenöl und Kümmel vermischen, im vorgeheizten Backofen zehn Minuten schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen in Scheiben hobeln, in Butterschmalz frittieren, würzen, auf Küchenpapier abtropfen. Alles zusammen anrichten. Das Gericht kann nach Wunsch noch mit altem Balsamico abgerundet werden.

Alexander Herrmann am 05. Oktober 2012

# Hirsch-Kalb-Rücken-Steak im Speck-Mantel

## Für zwei Personen

2 Hirschkalbsrückensteaks, à 160 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Spätzle
200 g Schalotten	30 g gemahlene Haselnüsse	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Petersilie	1 Muskatnuss	250 ml Rotwein
2-3 EL alter Balsamicoessig	1 EL Butterschmalz	2 EL Butter
2 EL brauner Zucker	1 EL bunter Pfeffer	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spätzle in einer ausreichenden Menge kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Die Hirschkalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und leicht klopfen. Den äußeren Rand der Steaks jeweils mit zwei Scheiben Speck umwickeln und jeweils mit Küchengarn fixieren. Beidseitig mit Salz und dem bunten Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hirschkalbsrückensteaks aus der Pfanne nehmen, auf das Ofengitter setzen, mit den Rosmarinzweigen belegen und für zehn bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotten abziehen und je nach Größe halbieren. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Mit braunem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen, den Balsamicoessig einrühren und ohne Deckel etwa 15 Minuten bis auf die Hälfte einkochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Zucker abschmecken. Die Spätzle abgießen und gut abtropfen lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die gemahlene Haselnüsse circa eine Minute darin anrösten. Dann die Spätzle zugeben und darin schwenken. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Steaks zusammen mit den Rotweinschalotten und den Nuss-Spätzle auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 02. November 2012

# Hirsch-Medaillons mit Erdnuss-Butter, Quitten-Gemüse

## Für vier Portionen

### Für die Hirschmedaillons:

2 Hirschrücken à ca. 300 g	1 TL Kardamom	1 TL Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	8 Scheiben Frühstückspeck
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
50 g Butter	80 g geröstete Erdnüsse	

### Für die Jus:

4 Schalotten	4 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
50 g Butter	100 g mehlig. Kartoffeln	2 Zweige Thymian
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	300 ml Wildfond

### Für die Selleriecreme:

400 g große Knollensellerie	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

### Für die Quitten:

400 g Quitten	1 Zitrone	1 Schalotte
1 rote Chilischote	50 g Akazienhonig	Salz, Chili
4 Zweige Kerbel		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Hirschmedaillons die beiden Rückenfilets von Fett und Sehnen befreien, unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchentuch gründlich abtupfen. Wacholder, Koriander, Kardamom und ein wenig grobes Salz sehr fein mahlen. Die beiden Rückenfilet damit einreiben und in jeweils vier Scheiben Speck einwickeln. Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den eingewickelten Hirschrücken von allen Seiten goldbraun anbraten. Zusammen mit Thymian und Knoblauch auf ein Backofengitter legen und im Backofen für circa 12 bis 15 Minuten rosa garen. Die Butter unter ständigem Rühren nussig werden lassen und die Erdnüsse zugeben. Kurz vor dem Servieren die Rücken in Medaillons schneiden, mit Salz würzen und durch die Erdnussbutter schwenken. Für die Jus die Schalotten und den Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse und die Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenfalls grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, mit einer Vierkantreibe reiben und in den Topf geben. Den Thymian zugeben und mit Rotwein ablöschen. Nun den Portwein zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen und gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Für die Crème die Sellerieknolle rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Selleriewürfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken, so gart der Sellerie in die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Nun die Zitronen halbieren, den Saft hineinpressen und bis zur weiteren Verarbeitung die Quittenwürfel hineinlegen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerngehäuse und Zwischenhäute entfernen und die Schote ebenso fein würfeln. Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Quittenwürfel gründlich abtropfen lassen und zugeben. Die Chiliwürfel zugeben und die Quitten mit Backpapier abgedeckt circa 15

bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze langsam garen. Danach mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Selleriecreme auf Teller geben und das Quittengemüse darauf anrichten, jeweils zwei Medaillons zugeben und mit der Jus begießen. Zum Schluss mit feinem Kerbel vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014

## Hirsch-Medaillons mit Pilzkruste, Wirsing, Pfeffer-Soße

### Für 4 Personen

500 g Wirsing	Salz, Pfeffer	8 Hirschrückenmedaillons à 80 g
3 EL Pflanzenöl	1 Bund glatte Petersilie	300 g Speisepilze
2 Schalotten	2 EL Weißbrotbrösel	1 TL weiße Pfefferkörner
1 EL Butter	50 ml weißer Portwein	200 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne	Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Von dem Wirsing die einzelnen Blätter lösen, Strunk raus schneiden und die Blätter in Salzwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen gar ziehen lassen (ca. 10 Minuten). Petersilie in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Öl Pilze und eine fein geschnittene Schalotten anschwitzen. 1 EL Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Brotbrösel untermischen. Für die Pfeffersauce restliche Schalotte mit den weißen Pfefferkörnern in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem weißen Portwein und Fleischbrühe ablöschen und nahezu einkochen lassen. Pilzmasse auf die Medaillons geben und noch mal kurz unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. 80 ml Sahne in einem Topf geben abschmecken und zusammen mit dem blanchierten Wirsing kochen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restliche Sahne zum Saucenansatz hinzufügen, kurz einkochen und die Sauce mit Salz abschmecken. Wirsing anrichten, darauf die Hirschmedaillons setzen und die Sauce angießen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Schupfnudeln.

Karlheinz Hauser am 27. Oktober 2014

# Hirsch-Rücken auf Orangen-Kraut, Safran-Kartoffeln

## Für vier Portionen

600 g kleine festk. Kartoffeln	etwa 15 Safranfäden	700 g Hirschrückensfilet
2 Knoblauchzehen	3 Stiele Thymian	3 Stieled Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
200 g frische Preisbeeren	2 EL Zucker	200 ml roter Portwein
400 ml Wildfond	3 Orangen, unbehandelt	2 EL Zucker
1 EL Weißweinessig	1 Spitzkohl (ca. 800 g)	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	80 g kalte Butterwürfel

Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt aufstellen, Safran und ein Teelöffel Salz zugeben und aufkochen. Etwa 15 Minuten (je nach Größe) weich kochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aromaten, Kräuter und Gewürze zugeben. Alles auf ein Backblech verteilen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garen.

Die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Preisbeeren waschen und verlesen. Den Zucker, die Preisbeeren und die Zwiebeln im Bratfett des Hirschrückens anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten einkochen lassen. Eine Orange waschen und trocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft von allen Orangen auspressen. Orangensaft, Schale, Weißweinessig und Zucker in einen Topf geben und dickflüssig einkochen. Den Spitzkohl waschen, putzen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Den Kohl in Streifen schneiden und in einem Topf im heißen Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Orangensud zugeben und unterrühren.

Schnittlauch fein schneiden und zum Orangenkraut geben.

Die eingekochte Preiselbeerjus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalten Butterwürfel nach und nach unterrühren und die Sauce damit binden. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Zum Anrichten die Safrankartoffeln und das Orangenkraut auf Tellern verteilen. Je zwei bis drei Scheiben Hirschrücken darauf legen und mit der Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 12. Dezember 2015

## Hirsch-Rücken mit Maronen-Kruste, Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

2 Hirschrücken, à 180 g	200 g Sellerie	50 g Maronen, vorgegart
100 g frische Cranberries	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Speisestärke	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Honig	100 g Butter
20 g Butterschmalz	1 TL Öl	200 ml Gemüsefond
75 ml Wildfond	100 ml roter Portwein	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit dem Öl anschwitzen. Anschließend mit dem Gemüsefond aufgießen und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend die Flüssigkeit abgießen und den Sellerie mit 30 Gramm Butter fein pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Kochfond hinzufügen. Das Püree nun mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm halten. Das Toastbrot entrinden, würfeln und mit den Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. Etwa 50 Gramm Butter schaumig schlagen und unter die Maronen-Toastbrot-Mischung rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hirschrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe halbieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch mit dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch darin auf beiden Seiten abraten. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und circa acht bis zehn Minuten garen. Inzwischen den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen, den Wildfond aufgießen und die Flüssigkeit sämig einkochen lassen. Anschließend die Cranberries hinzugeben und zwei Minuten darin erhitzen. Nach Bedarf mit etwas Stärke binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Honig würzen. Die restliche Butter unterschwenken. Den Backofen auf Grillfunktion umstellen. Den Hirschrücken gleichmäßig mit der Maronenmasse bestreichen und unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Den Hirschrücken mit der Maronenkruste, dem Selleriepüree und der Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. Dezember 2013

# Hirsch-Rücken mit Nusskruste, Zuckerschoten

## Für vier Portionen

### Für die Sauce:

100 g Schalotten	300 g Petersilienwurzel	1 TL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	5 g Stängel Petersilie	1 EL Butterschmalz
100 ml Portwein	200 ml Rotwein	500 ml Wildfond
Speisestärke		

### Für den Maibock:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Rückenfilet vom Maibock	1 TL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Taschen:

100 g grobes Salz	500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse
2 Eigelbe, Klasse M	100 g gehacktes Studentenfutter	25 g Speisestärke
Stärke, Salz, Muskat	Eigelb, Butterschmalz	Butter
2 EL Schnittlauchröllchen		

### Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g Butter	Salz
---------------------	-------------	------

Für die Sauce sämtliches Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz erhitzen, Gemüse darin anschwitzen, Gewürze und Kräuter zugeben und mit Portwein ablöschen. Mit Rotwein und Fond aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und angerührter Speisestärke binden. Für den Maibock die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden. Den Rosmarin von den Stielen zupfen. Das Rückenfilet mit Salz würzen, im erhitzten Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer würzen und auf ein Backofengitter legen. Schalotten, Knoblauch und Rosmarin durch die Pfanne schwenken und auf das Rückenfilet legen. Im Ofen bei 120 Grad etwa 12 bis 15 Minuten garen. Weitere fünf Minuten ruhen lassen. Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backofen bei circa 180 Grad Ober/ Unterhitze - je nach Größe - eine Stunde weich garen. Danach mittig halbieren, mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken und die Schale entfernen. Fortfahren, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind und den Kartoffelschnee lauwarm ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit das Studentenfutter und Frischkäse miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnee nun mit Eigelben und Stärke verkneten, bis die Masse halbfest ist. Ggf. mit Stärke nacharbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Die Arbeitsfläche mit Stärke bepudern, die Masse darauf circa 0,5 Zentimeter dick ausrollen, circa sechs Zentimeter kreisrund ausstechen und mittig die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einpinseln, einmal einschlagen und die Seitenränder andrücken. Die Taschen nun in kochendem, gesalzenem Wasser aufkochen und fünf bis acht Minuten ziehen lassen. Danach in wenig Fett in der Pfanne braten und mit Butter und Schnittlauch bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fäden der Zuckerschoten ziehen und schräg in Rauten schneiden. In kochendem, gesalzenem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und in eiskaltem Wasser herunter kühlen. Anschließend trocken tupfen. Die Zuckerschoten in wenig Butter anschwitzen, würzen und zusammen mit den Taschen auf die Teller verteilen, den Maibock in Tranchen schneiden und mit Kerbel sowie Sauce vollenden.

Johann Lafer am 03. Mai 2014

# Hirsch-Rücken mit Pumpernickel-Pinienkern-Kruste

## Für 4 Personen

### Für das Fleisch:

25 g Walnüsse	15 g Pinienkerne	1 EL Zucker
15 g Pumpernickel	30 g Butter	45 g Weißbrotbrösel
1 weiße Zwiebel	1 EL Speisestärke	Öl
Meersalz	8 Hirschrückensteaks à 70 g	Pfeffer
1 EL Rapsöl		

### Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, fest	Salz	100 ml Milch
100 ml Sahne	1 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat		

### Für das Apfelkompott:

250 g Äpfel	100 g Zucker	1 Zweig Rosmarin
1 Nelke	1 Zimtstange	10 ml Zitronensaft
1 TL Speisestärke		

Walnüsse und Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Zucker in einer anderen Pfanne schmelzen lassen, die Nüsse zugeben und karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Pumpernickel klein bröseln. Aus Butter, Pumpernickel, Weißbrotbröseln, Walnüssen und Pinienkernen eine Kruste herstellen, die Masse kalt stellen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.

Für das Apfelkompott die Äpfel, schälen, entkernen, würfeln und mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, Rosmarin, Nelke und Zimtstange dazugeben. Das Kompott kurz aufkochen, dann den Zitronensaft unterrühren, eventuell mit etwas Speisestärke binden. Die Zwiebel schälen in dünne Ringe schneiden, mit Stärke bestäuben und in einem Topf mit Öl goldbraun ausbacken. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und mit Salz würzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen, mit der Kruste belegen, in den Backofen auf Oberhitze/Grillen stellen, die Kruste eventuell mit Butter bestreuen und goldgelb gratinieren. Mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Fleisch gar ist, ansonsten nachgaren. Für das Püree die gekochten Kartoffeln abschütten. Milch, Sahne und Butter in einem Topf aufkochen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, die aufgekochte Sahne-Milch zugeben, mit einem Holzlöffel gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Das Fleisch mit dem Kartoffelpüree und dem Apfelkompott anrichten und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

Frank Buchholz am 09. November 2015

## Hirsch-Rücken mit Walnuss-Pinienkern-Kruste

### Für 4 Personen

25 g Walnusskerne	15 g Pinienkerne	Zucker
15 g Pumpernickel	110 g Butter	45 g Weißbrotbrösel
4 Hirschrückensteaks à 150 g	Meersalz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
400 g Rote Bete	100 g Kartoffeln, mehlig	1 Spritzer Essig
5 g Latschenkiefernadeln	1 EL Honig	100 ml ungesüßten Holundersaft
300 ml Wildsauce		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, mit 1 TL Zucker bestreuen und karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen und hacken. Pumpernickel zerbröseln und gehackten Nüssen, 30 g Butter, und Weißbrotbröseln gut vermischen. Zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz kühl stellen. Das Fleisch würzen und ganz kurz in einer heißen Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen, auf ein Backofengitter setzen. Jeweils etwas Nusskruste darauf geben und anschließend für ca. 2 Stunden in den auf vorgewärmten Backofen schieben. Rote Bete waschen und mit der Schale weich kochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, dann abschütten. 40 g Butter in einem Topf zerlassen. Die gekochte Rote Bete schälen und mit den Kartoffeln und der zerlassenen Butter fein pürieren und mit einer Prise Zucker, Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Kurz vor dem Anrichten das Püree erwärmen. Für die Sauce 40 g Butter in einem Topf schmelzen, den Latschenkiefer zugeben und leicht anschwitzen. Mit dem Honig leicht karamellisieren, den Holundersaft auffüllen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann Wildsauce angießen, kurz aufkochen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Fleisch bei starker Oberhitze kurz gratinieren. (Mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Fleisch gar ist, ansonsten nachgaren.) Das Rote Bete Püree in der Mitte des Tellers anrichten, den Hirschrücken auf das Püree setzen und mit der Sauce angießen.

Frank Buchholz 01. Oktober 2012

# Hirsch-Rücken, Speckmantel, Bratbirnen-Kompott, Knöpfe

## Für zwei Personen

### Für den Hirsch:

300 g Hirschrücken	5 Scheiben Frühstücksspeck	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian	3 Wacholderbeeren	1 Nelken
3 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz
Butterschmalz		

### Für die Sauce:

100 g gemischte Pilze	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch, jung
50 ml Rotwein	75 ml Wildfond	1 Zweig Thymian
1 El gerührte Preiselbeeren	Speisestärke	Salz, Pfeffer

### Für das Kompott:

2 Birnen	25 g Akazienhonig	1 Zweig Rosmarin
1 Prise Zimt	Chili, Salz	

### Für die Knöpfe:

25 g frische Rote Bete	1 Schalotte	50 ml Rote Bete Saft
50 g Quark	125 g Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ El Butter	$\frac{1}{2}$ Tl Honig	1 Bund glatte Petersilie

### Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse
-----------------------

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien. Die Gewürze fein mahlen und den Rücken damit einreiben. Den Speck nebeneinander legen und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Den Hirschrücken darauf legen und fest einrollen. Den eingewickelten Hirschrücken in Butterschmalz anbraten. Den Knoblauch und den Thymian darauflegen und im Ofen 20 Minuten rosa garen. Anschließend weitere fünf Minuten ohne Hitze ruhen lassen. Für die Sauce die Pilze putzen und grob schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Thymian von den Stielen zupfen. In derselben Pfanne wie das Fleisch die Pilze braun anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren zugeben. Mit dem Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, den Thymian zugeben und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke binden. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Rosmarin von den Stielen zupfen und sehr fein schneiden. Den Honig erhitzen und die Birnen solange anschwitzen, bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen am Topfboden karamellisieren. Danach mit einer Gabel zerstoßen. Den Rosmarin zugeben und mit Salz, Chili und Zimt würzen. Die Rote Bete schälen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Blattpetersilie abzupfen und in Streifen schneiden. Den Saft mit dem Quark, dem Ei, dem Mehl und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Mit einem Knöpfe-Hobel über kochendem, gesalzenem Wasser den Teig schaben. Einmal aufkochen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Die Rote-Bete-Würfel und die Schalotten in Butter anbraten und mit Salz und dem Honig würzen. Die Knöpfe zugeben und mit Blattpetersilie verfeinern. Den Hirschrücken mit dem Bratbirnenkompott und den Rote-Bete-Quark-Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. Dezember 2014

## Hirsch-Rücken-Medaillons mit Haselnuss-Knöpfe

### Für 2 Personen

**Für die eingelegten Sanddornbeeren:** 125 g Sanddornbeeren 60 ml Apfelsaft  
50 ml trockener Weißwein 25 g Zucker 2 Bio-Zitronenscheiben  
1/4 Zimtstange 2 Stück Piment

### Für die Hirschmedaillons:

300 g Hirschrücken 2 EL Olivenöl 1 Zweig Thymian  
2 Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren 2 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 4 EL Butter  
50 ml Portwein 70 ml Rotwein 1/2 EL Johannisbeergelee  
2 Lorbeerblätter 3 Wacholderbeeren 350 ml Wildfond  
Salz, Pfeffer

### Für die Haselnussknöpfe:

75 g Mehl 75 g Spätzlemehl 2 Eier  
Salz, Muskat 1 Stange junger Lauch 60 g Haselnüsse  
50 g Butter

Für die eingelegten Sanddornbeeren: Frische Beeren waschen und trockenreiben. TK-Beeren auftauen lassen. Apfelsaft, Weißwein, Zucker, Zitronenscheiben, Zimt und Piment in einen Topf geben und alles aufkochen lassen. Beeren unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Sanddornbeeren darin ziehen lassen.

Für die Hirschmedaillons: Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Hirschrücken parieren und von Sehnen befreien. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Thymian, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Den Hirschrücken im Backofen ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. mit Port- und Rotwein ablöschen. Johannisbeergelee, die ganze, etwas angedrückte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Alles etwas einkochen lassen. Den Wildfond zugeben. Alles um die Hälfte einköcheln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und erneut erhitzen. Die übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden.

Für die Haselnussknöpfe: Mehl, Spätzlemehl, Eier, Salz, Muskat und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Teig durch einen Spätzlehobel als kleine Knöpfe in das kochende Wasser tropfen lassen. Steigen die Knöpfe an die Oberfläche, diese mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Küchentuch legen. Lauch abspülen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Haselnüsse rösten, in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen kräftig rubbeln, damit sich die Schale löst. Geschälte Haselnüsse hacken. Butter langsam bräunen, gehackte Nüsse zufügen und die Knöpfe vorsichtig unterheben. Mit Salz und Muskat würzen. Zum Schluss den Lauch unterheben. Vor dem Anrichten das Fleisch in 2 EL Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Mit Sanddornbeeren, Sauce und Haselnussknöpfe anrichten.

Jörg Sackmann 12. Februar 2013

# Hirsch-Rücken-Roulade, Rorkraut-Salat, Pistazien-Creme

## Für 4 Personen

### Für die Roulade:

2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL violetten Traubensenf
800 g Hirschrücken, ohne Knochen	300 g Rotkraut	200 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	6 Wacholderbeeren	6 Pfefferkörner, schwarz
50 g Frühstücksspeck	6 Schalotten	Salz
2 EL Mehl	2 EL Pflanzenöl	1 EL Preiselbeeren

### Für den Rotkrautsalat:

ca. 700 g Rotkraut	1-2 Äpfel (Boskop)	1 Bio-Zitrone
2 EL Rotweinessig	2 EL Rapsöl	2 EL Pistazienöl, brauner Zucker

### Für die Pistaziencreme:

300 g Knollensellerie	Salz	100 ml Gemüsefond, hell
80 g Pistazienkerne	1-2 EL Milch	weißer Pfeffer

Für die Roulade Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und mit dem Senf verrühren. Die Sehnen vom Hirschrücken entfernen und in 4 Stücke portionieren. Diese dreifach einschneiden, sodass eine flache Rouladenscheibe entsteht, die Scheiben leicht plattieren und mit der Senf-Kräuter-Mischung einstreichen. Den Hirschrücken zusammenrollen, mit Küchengarnd binden und in eine flache Auflaufform geben. Für den Rotkrautsalat Rotkraut waschen, unschöne Außenblätter entfernen. Rotkraut grob schneiden und entsaften, den Rotkrautsaft mit Rotwein mischen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Pfefferkörner grob mörsern, über die Rouladen streuen, den Rotkraut-Wein-Saft darüber geben und 12 Stunden im Kühlschrank abgedeckt marinieren lassen. Dann die Rouladen aus der Marinade nehmen (die Marinade aufbewahren), trocken tupfen. Speck fein würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Rouladen salzen und mit etwas Mehl abstäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten, dann heraus nehmen. Den Speck im Bratfett goldgelb auslassen und die Schalotten darin anrösten. Mit der Marinade ablöschen, die Preiselbeeren zugeben und solange einkochen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Für den Salat das Rotkraut waschen, unschöne Außenblätter und den Strunk entfernen. Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden. Apfel schälen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Rotkraut und Apfel in eine Schüssel geben, mit Rotweinessig, Rapsöl, Pistazienöl, Zitronensaft- und schale vermischen, mit Salz und Zucker würzen und gut durchkneten. Abgedeckt den Salat mindestens 20 Minuten marinieren lassen und anschließend nochmals nachschmeckend. Für die Pistaziencreme Sellerie schälen, würfeln und mit etwas Salz und dem Gemüsefond in einem Topf mit Deckel weich garen. Anschließend in einen Standmixer füllen, die Pistazien zugeben und sehr fein pürieren. Falls die Masse zu dick ist, etwas Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. durch ein feines Sieb streichen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rouladen in die Sauce einlegen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen. (Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 65 Grad betragen.) Während des Garvorganges, die Rouladen ab und zu mit der Sauce übergießen. Die Rouladen vor dem Servieren mindestens 5 Minuten in der Sauce ruhen lassen. Den Rotkrautsalat in einem runden Ausstecher in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Die Pistaziencreme als Nocke daneben setzen. Die Roulade auf dem Salat anrichten, mit der Sauce ab glänzen und servieren.

Michael Kempf am 23. Oktober 2015

# Hirsch-Steaks mit Johannisbeer-Soße, Rosenkohl-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Steaks:

2 Hirschrückensteaks à 180 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	150 g Pfifferlinge
1 Schalotten	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
1 Zweig glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

100 ml Rotwein	100 g Johannisbeer-Gelee	1 Orange
2 TL Dijon-Senf		

### Für das Rosenkohl-Püree:

250 g Kartoffeln	200 g Rosenkohl	350 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	2 EL Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Steaks das Fleisch waschen, trockentupfen, mit Bauchspeck unwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin von beiden Seiten etwa circa fünf Minuten braten. Aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmhalten.

Für die Sauce Orangenschale dünn abschneiden, Orange halbieren und Saft auspressen. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Johannisbeergelee, Senf, Abrieb und Saft der Orangen einrühren, aufkochen und einkochen lassen.

Für das Püree Kartoffeln schälen und grob würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Kartoffeln darin andünsten mit Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Sahne und ein Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, geputzte Pfifferlinge zufügen und andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hirschsteaks mit der Pfifferlingsgarnitur und dem Rosenkohlpüree auf dem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sauce beträufeln und Pfifferlinge mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 16. Dezember 2015

## Hirsch-Steaks mit Rosenkohl-Püree und Johannisbeer-Soße

### Für zwei Personen

2 Hirschsteaks je 180 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	200 g Kartoffeln
300 g Rosenkohl	1 Schalotte	150 g Pfifferlinge
1 unbehandelte Orange	½ Bund Blatt Petersilie	2 TL Dijon-Senf
100 g Johannisbeer-Gelee	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
200 ml Sahne	80 ml Rotwein	500 ml Gemüsefond
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Die Hirschsteaks waschen, mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten vier bis sechs Minuten braten. Anschließend aus der Pfanne herausnehmen, in Alufolie wickeln und warmhalten. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Johannisbeer-Gelee, Senf, Orangenabrieb- und Saft einrühren, aufkochen und einkochen lassen. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge zufügen und andünsten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und den Rosenkohl waschen, schälen und grob würfeln. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln und den Rosenkohl darin andünsten, mit dem Gemüsefond auffüllen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen. Den Rosenkohl und die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nun die Sahne und einen Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Blatt Petersilie waschen und fein hacken. Die Hirschsteaks mit dem Rosenkohlpüree und den Pfifferlingen auf dem Teller anrichten, mit der Sauce und der gehackten Blatt Petersilie garnieren und servieren.

Horst Lichter am 22. November 2013

## Hirsch-Steaks mit Vanille-Butter und Speck-Gemüse

### Für 2 Portionen

2 Hirschrückensteaks	1 Vanilleschote	Salz und Pfeffer
30 g Bacon	Olivenöl	50 g Butter
100 g TK-Erbesen	1/2 Bund Minze	1 Limette

Butter in der Pfanne leicht schmelzen lassen, die Vanilleschote auskratzen und das Mark in die Butter geben. Die Hitze nun etwas reduzieren. Die Hirschrückensteaks von beiden Seiten salzen und pfeffern. Ein wenig plattieren, in die Vanillebutter geben und von beiden Seiten bei geringer Hitze anbraten. Den Bacon in breite Streifen schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl und den TK-Erbesen stark rösten. Die Schalotte abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und direkt zum Speck und den Erbsen hinzugeben. Das Ganze mit Pfeffer würzen und nur wenig Salz und weiter scharf anbraten. Zum Schluss zu den Hirschsteaks eine Prise Zucker zum Karamellisieren hinzufügen. Vor dem Anrichten die Steaks zwei Minuten ruhen lassen. Limettenschale reiben, die Minze fein schneiden. In die zweite Pfanne einen Klecks Butter, Limettenschale und die Minze geben. Gut vermischen, auf Tellern anrichten und die Steaks darauf legen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2012

## Involtini vom Wildschwein-Rücken mit Haselnuss-Nudeln

### Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Karotte	1/4 Stange Lauch
60 g Frühstücksspeck	3 EL Butterschmalz	700 g Wildschweinrücken
Salz, Pfeffer	2 EL süßer Senf	200 g dünne Bandnudeln
50 g gemahlene Haselnüsse	3 EL Butter	400 ml Wildfond
2 EL Hagebuttenmark		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen, Lauch putzen und waschen. Zwei Schalotten und Gemüse in ca. 6 cm lange, feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten- und Karottenstreifen anschwitzen, Lauch zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Wildschweinrücken in Medaillons von ca. 80 g schneiden und sehr dünn plattieren (dazu die Fleischscheiben zwischen einen Gefrierbeutel legen). Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen. Jeweils etwas Speck und Gemüsestreifen einlegen und zu Rouladen aufrollen. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten kurz und kräftig anbraten, in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 6 Minuten weiter garen. In der Zwischenzeit übrige Schalotte fein schneiden und in der Fleischpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Fond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Hagebuttenmark untermischen und die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abschütten, dabei 3 EL Nudelwasser zurückbehalten. Nudelwasser mit 1 EL Butter in eine Pfanne geben, die Nudeln kurz darin schwenken, die Haselnüsse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildschweinröllchen mit der Sauce anrichten und die Haselnuss- Nudeln dazu reichen.

Martin Gehrlein 26. Oktober 2012



# Kaninchen mit Zitrone und Schwarzkümmel geschmort

## Für 4 Personen

1 Fenchelknolle	300 g festk. Kartoffeln	80 g Kirschtomaten
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 Kaninchenkeulen
Salz	5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 EL Schwarzkümmel, gemahlen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ eingelegte Zitrone	100 ml Rinderbrühe	100ml Rotwein
50 g Schafsjoghurt		

Die Fenchelknolle waschen, das Fenchelgrün beiseite stellen. Fenchel in Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenkeulen salzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen. Darin mit 1 EL Olivenöl die Schalotten- und die Knoblauchscheiben goldbraun anschwitzen. Die Kartoffelscheiben, die Kirschtomaten und die Fenchelspalten zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Kaninchenkeulen mit dem Schwarzkümmel würzen und auf das Gemüse legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln, zupfen und zugeben. Die eingelegte Zitrone würfeln und ebenfalls zugeben. Rinderbrühe und Rotwein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten schmoren (ohne Deckel). Die Kaninchenkeulen herausnehmen und evtl. den Bratenfond einkochen. Bratenfond mit 2 EL Olivenöl emulgieren. Das Gemüse auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Kaninchenkeule anlegen. Den Bratenfond angießen. Mit dem Fenchelgrün und dem Schafsjoghurt garnieren.

Michael Kempf am 17. Mai 2013

# Kaninchen-Filet im Brotmantel mit Belugalinsen

**Für zwei Personen**

**Für das Kaninchenfilet:**

2 Kaninchenrückenfilets à 150 g	1 Scheibe Tramezzini-Brot	1 Ei
2 TL grober Dijonsenf	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für die Belugalinsen:**

100 g Belugalinsen	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	3 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig	Chili

**Für die Artischockenchips:**

1 Babyartischocke	Olivenöl	Salz
-------------------	----------	------

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Etwa 2 Stunden vor dem Kochen die Belugalinsen in Wasser einweichen. Anschließend die Linsen abgießen und mit 300 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abtropfen lassen.

Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Dijonsenf verrühren. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. Mit einem Rollholz das Tramezzini-Brot dünner rollen, halbieren und mit der Eigelb-Senf-Mischung bestreichen. Je ein Kaninchenfilet in eine der Brothälften einwickeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Ofengitter bei 160 Grad etwa sechs bis acht Minuten im Ofen garen.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, den Lauch von den Enden befreien, waschen und alles würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch, die Schalotte und den Knoblauch mit den Linsen darin anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und zu den Linsen geben.

Für die Artischockenchips die oberen zwei Drittel der Artischocke entfernen. Den unteren Teil von den harten Blättern und dem harten Stiel befreien, halbieren und eventuelle Haare entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Kaninchenfilet im Brotmantel mit Belugalinsen und Artischockenchips auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. Juli 2015

# Kaninchen-Keule mit Zwiebel-Lauch-Gemüse und Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	50 ml Wermut
1 Lorbeerblatt	2 Wachholderbeeren	5 Pfefferkörner, weiß
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	800 ml Gemüsefond
etwas Salz, Pfeffer	5 kleine Kartoffeln	500 g Pflanzenfett
1 weiße Zwiebel	1 Stange junger Lauch	10 dunkle Oliven

Kaninchenkeulen auslösen und parieren. Abschnitte und Knochen für die Sauce aufheben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Kaninchenknochen und -abschnitte in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben mit Weißwein und Wermut ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin zugeben, mit 700 ml Gemüsefond auffüllen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann passieren, die Sauce im Topf noch etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kaninchenkeulen in einem Bräter mit restlichem Olivenöl anschwitzen und mit feingeschnittenem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Oliven zugeben und ca. 10 Minuten im Ofen garen.

Die Kartoffeln gut waschen, in feine Scheiben schneiden, kurz in kaltes Wasser legen. Dann herausnehmen und gut trocken tupfen. In einem Topf mit heißem Pflanzenfett die Kartoffelscheiben portionsweise knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und würzen.

Für das Zwiebel-Lauch-Gemüse die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

Lauch waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebspalten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, restlichen Gemüsefond zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bissfest garen. Lauchringe zu den Zwiebspalten geben, kurz mit andünsten und abschmecken.

Gemüse auf dem Teller verteilen, Kaninchenkeulen in das Gemüsebeet setzen, Oliven zugeben und mit Kartoffelchips und Sauce vollenden.

Jörg Sackmann am 14. April 2015

# Kaninchen-Rücken im Parma-Schinken mit Kartoffel-Ravioli

## Für vier Personen

700 g Kaninchenrücken, ausgelöst	4 Stiele Basilikum	6 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Olivenöl	700 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier (Kl. M)
50 g Speisestärke	1 Muskatnuss	2 Stangen Lauch
20 g Butter	30 g getr. Tomaten	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Mehl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken vom Bauchlappen befreien und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kaninchenrücken mit dem Basilikum umlegen und in den Parma-Schinken einwickeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin anbraten. Im Backofen zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 160 Grad etwa 45 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, halbieren und nacheinander durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalen aus der Presse entfernen und die restlichen Kartoffeln durchpressen. Zwei Eier trennen. Anschließend die heiße Kartoffelmasse mit den Eigelben sowie der Speisestärke verrühren und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse abkühlen lassen. Den Lauch putzen, waschen und in 20 Gramm Butter anschwitzen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln und unterschwenken. Mit dem Gemüsefond sowie der Sahne ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Die Hälfte des Lauchs in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Sauce in der Pfanne auffangen. Die Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu Kreisen ausstecken. Das übrige Ei trennen. Jeweils eine kleine Portion des abgetropften Lauchs darauf geben, die Ränder mit dem Eigelb einstreichen und zu Halbmonden zusammenklappen. Die Kartoffel-Ravioli in reichlich leicht gesalzenem Wasser kurz garen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen, nur siedeln. Die Kaninchenrouladen aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Ravioli und dem Lauchrahm auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 04. April 2012

# Kaninchen-Rücken mit Bohnen-Tomaten-Pot-Au-Feu

## Für 4 Personen

150 g getr. dicke Bohnen	2 Kaninchenrücken á 450 g	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	1 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	500 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein	6 Blätter Salbei	1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten	

Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kaninchenrücken abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff, sonst mit Alufolie umwickeln) von allen Seiten kurz anbraten. Die Kaninchenrücken in den Ofen geben und etwa 10 Minuten schmoren. Kaninchenrücken herausnehmen, die Filets vom Knochen lösen und warm stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eingeweichte Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und Tomatenmark unterrühren. Bohnen dazu geben. Mit Gemüsebrühe und Wein auffüllen und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. In der Zwischenzeit Salbei, Petersilie, Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln der Kräuter von den Stielen zupfen. Petersilien- und Salbeiblättchen fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einritzen und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Die Tomaten häuten und grob hacken. Rosmarinnadeln zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere ca. 30 Minuten köcheln lassen. Gehackte Kräuter unter die Bohnen rühren. Kaninchenfilets auf die Bohnen legen und weitere ca. 15 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Nach Belieben Parmesan darüber hobeln und mit Olivenöl beträufeln.

Vincent Klink am 04. April 2013

## Kaninchen-Rücken mit Datteln

### Für zwei Portionen

3-4 Kaninchenrücken (ausgelöst)	4 Scheiben Frühstücksspeck	6 Datteln
1 Chili (klein, rot)	2 Zweige Thymian	1 Orange
1 Zitrone	150 g Joghurt	1 EL Honig
1 EL Butter	Löwenzahn, Salz, Pfeffer	

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und die Chilischote längs einritzen.

Den Speck in breite Streifen schneiden, in eine Pfanne ohne Fett legen, auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze braten. Die Kerne aus den Datteln herausdrücken, das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und zum Speck in die Pfanne geben. Die Kaninchenrückenstränge in etwa ein bis zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, mit Salz würzen, ebenfalls mit in die Pfanne geben und kurz braten.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Thymianblättchen, die Chilischote und den Orangenabrieb zugeben und kurz durchschwenken. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit Honig, Pfeffer und gegebenenfalls einer kleinen Prise Salz abschmecken.

Den Joghurt mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen. Einige Blätter Löwenzahn putzen, kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und je nach Größe gegebenenfalls längs halbieren.

Die Kaninchen-Dattel-Pfanne auf zwei Tellern verteilen, den Löwenzahn durch den schaumigen Joghurt ziehen, auf dem Kaninchen anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2015

# Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter

## Für 4 Personen

### Für die Ravioli:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl	Salz
1-2 EL Wasser	60 g frischer Blattspinat	1 Prise Muskat
1 TL Pinienkerne	30 g Parmesan	80 g Ricotta
Cayennepfeffer		

### Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz	40 g Weißbrot	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	8 getr. Öl-Tomatenviertel	2 Zweige Estragon
1 Knoblauchzehe	2 EL Tapenade (Olivenpaste)	1-2 Kaninchenrücken (ca. 1 kg)

### Für die Tomatenbutter:

4 reife Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	50 ml Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
80 g kalte Butter	3 Zweige Estragon	1 Spritzer Tomatenessig

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, Eigelbe, 1 TL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Spinat ausdrücken und dann fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Spinat und Pinienkernen unter den Ricotta mischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Ricottamasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, mit einem Nudelblatt abdecken, und die Ränder gut andrücken. Ravioli mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Weißbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten fein hacken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brotwürfel mit Tomaten, Estragon, Knoblauch, Tapenade gut vermischen und abschmecken. Kaninchenrücken auslösen, so dass der Bauchlappen dran bleibt. Bauchlappen vorsichtig plattieren, würzen und über Kreuz einschneiden, so dass er sich beim Garen nicht verzieht. Die Brotmasse auf die Bauchlappen geben und diese mit den Filetsträngen zu einer Roulade aufrollen, verschließen und ins Schweinenetz einwickeln. Den gefüllten Kaninchenrücken in einer Schmorpfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Estragon-Tomatenbutter:

Die Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. 2 Tomatenviertel in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenviertel, Tomatensaft, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb passieren und den Sud auffangen. Tomatensud mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen, erhitzen und kalte Butter zum

Binden unterrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Tomatenwürfeln untermischen und mit Tomatenessig abschmecken. Die Sauce heiß servieren. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Kaninchenrücken aufschneiden und der Tellermitte anrichten. Jeweils 3 Ravioli anlegen und die Sauce darum herum angießen.

Jörg Sackmann 17. Juli 2012

## Kaninchen-Rücken, Artischocken-Salat, Bohnen-Champignons

### Für 4 Personen

400 g dünne grüne Bohnen	Salz	200 g gemischte Blattsalate
4 große Artischocken	1 Spritzer Zitronensaft	1 Schalotte
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Kerbel	600 g Kaninchenrücken	Pfeffer
1 EL Butter	10 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
2 EL Champagneressig	50 ml Geflügelbrühe	1 TL scharfer Senf
1 Prise Piment d'Espelette	8 Kirschtomaten	8 getr. Öl-Tomaten
100 g Champignons	50 g Serranoschinken	

Die Bohnen putzen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und dann abtropfen lassen. Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Von den Artischocken zunächst den Stiel abrechen und die äußeren Blätter komplett entfernen und mit einem kleinen Tourniermesser in Form bringen. Mit einem Pariser-Löffel das „Heu“ (die Härchen) entfernen und den Artischockenboden in sechs gleichgroße Stücke schneiden. Die vorbereiteten Böden sofort in Zitronenwasser legen. Schalotte schälen und fein schneiden. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kaninchenrücken parieren und evtl. Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen, je 2 Zweige Rosmarin und Thymian zugeben und Kaninchenrücken bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 5 Minuten braten. Dann im vorgeheizten Ofen warm halten. Die Artischockenböden achteln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und je 1 Zweig Rosmarin und Thymian ca. 5-6 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen warm halten. Basilikum und die Hälfte der Kerbelblättchen fein schneiden. Balsamico und Champagneressig mit 6 EL Olivenöl, Geflügelbrühe, Senf und Schalotte in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen, gehackten Kerbel und Basilikum zugeben und alles zu einem Dressing verrühren. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Champignons putzen in ganz feine Streifen schneiden. Blattsalatmischung mit etwas Dressing anmachen und in der Tellermitte anrichten. Die Bohnen unter die warmen gebratenen Artischocken mischen, ebenfalls mit etwas Dressing marinieren und um den Salat geben. Kaninchenrücken in Stücke schneiden und auf die Artischocken geben. Mit den Kirschtomaten und den getrockneten Tomaten garnieren. Den Schinken in Stücke zupfen und mit den Champignonstreifen über das Gericht geben. Mit gepufften Kerbelblättchen vollenden. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 14. Juli 2014

# Kaninchen-Rücken, Zitronen-Salbei-Butter, Paprika-Salat

## Für zwei Personen

4 Kaninchenrückenstränge	1 Herz Romanasalat	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 TL Butterschmalz	2 EL Butter	3 EL weißen Balsamico
7 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenrückenstränge darin anbraten. Anschließend für 15 Minuten im Backofen garen. Die Paprikaschoten halbieren, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien, schälen und dritteln. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend die Paprika und den Rosmarinzweig hinzugeben. Das Ganze bei gelegentlichem Schwenken und geringer Hitze mit Biss weich garen. Anschließend alles mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Das Gemüse anschließend in eine Schüssel umfüllen und mit dem weißen Balsamico und dem restlichen Olivenöl marinieren. Acht Minuten vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Etwa zwölf Blätter vom Salbei zupfen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Nun den Salbei, eine halbe Knoblauchzehe sowie etwas Zitronenschale zur Butter geben. Das Kaninchen aus dem Ofen nehmen und in die Butter legen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten aromatisieren. Die Salbeiblätter sollten noch kross sein, aber nicht verbrennen. Ein paar dekorative Blätter vom Romanasalat abziehen, waschen, trocken schleudern und auf einen Teller geben. Das Ganze mit dem lauwarmen Paprikasalat samt Vinaigrette geben. Das Kaninchen in Tranchen schneiden. Den Kaninchenrücken mit der Zitronen-Salbei-Butter und dem lauwarmen Paprikasalat auf Tellern anrichten, mit dem krossen Salbei garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 12. April 2013

# Kaninchen-Ragôut mit schwarzen Champignons

## Für vier Personen

1 Kaninchen, groß mit Innereien

### Soße:

4 Schalotten	6 Champignons, frisch	80 g Knollensellerie
40 g Staudensellerie	1 Zehe Knoblauch	80 ml Wermut
40 ml Madeira	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Blatt Salbei	3 Pfefferkörner, weiß	0,5 TL Senfsaat
0,5 TL Korianderkörner	80 g Butterschmalz	400 ml Wasser
160 ml Sahne	0,25 Zitrone	Meersalz
Pfeffer, weiß	Kaninchenknochen, gehackt	

### Gemüse:

200 g Blumenkohlröschen	150 g Rettich	150 g Kohlrabi
200 g Möhren	Pfeffer	Salz
Zucker		

### Schwarze Champignons:

500 g Champignons, weiß	2 Schalotten	20 g Butter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

### Kartoffelschaum:

200 g Kartoffeln, mehlig	250 ml Sahne	50 g Butter, braun
Muskat	Pfeffer	Salz

Das Kaninchen auslösen. Also das Rückenfilet ablösen und von sämtlichen Sehnen befreien. Die Keulen ablösen und komplett entbeinen. Die Bauchlappen abtrennen. Die Schultern ablösen, die restlichen Knochen klein hacken und mit zur Soße verwenden.

Soße:

Die Schalotten, Champignons und beide Selleriesorten putzen und grob schneiden. Die Knochen in Butterschmalz leicht anbraten, das Gemüse dazugeben und alles circa 20 Minuten zusammen anrösten. Mit dem Wermut und Madeira auf zweimal verteilt ablöschen und reduzieren. Alles mit kaltem Wasser knapp bedecken. Die Gewürze zugeben und circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sahne zugeben und weitere zehn Minuten leicht köcheln lassen. Alles passieren, mit etwas Zitronensaft, Schale, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig mit dem Mixstab durchmischen.

Gemüse:

Den Blumenkohl in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker blanchieren. Den Rettich als kleine Kugeln ausstechen, Den Kohlrabi in Scheiben schneiden und diese mit einem kleinen Ring in kleinere Kreise ausstechen. Die Möhren in Zylinder schneiden. Das restliche Gemüse genauso wie den Blumenkohl blanchieren. Das Kochwasser zur Seite stellen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Darin das Gemüse glacieren.

Schwarze Champignons:

Die Schalotten putzen und sehr fein würfeln. Die Champignons roh durch einen Fleischwolf drehen oder von Hand fein hacken. Auf ein flaches Blech streichen und an der Luft oxidieren lassen. Ab und zu umrühren bis alles schwarz ist. Die Pilzmasse auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Champignons und Schalottenwürfel mit Butter in einer breiten Pfanne anschwitzen und abschmecken.

Kartoffelschaum:

Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser mit Deckel kochen bis sie weich sind. Abschütten und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit

Kochwasser, warmer Sahne und Butter übergießen. Würzen und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Konsistenz sollte die eines sehr dünnen Kartoffelpürees sein. Die Masse in eine Espuma Flasche füllen und mit zwei Gaspatronen befüllen – kräftig schütteln. Fleischzubereitung Die Kaninchenkeule und Rücken in 20 Gramm große Segmente schneiden. Die Leber und Nieren von allen

Häuten befreien. Die Bauchlappen konfieren:

In breite Streifen schneiden, kurz in Butter mit etwas Liebstöckel anbraten – würzen und dann in frischer Butter circa 30 Minuten sehr vorsichtig köcheln lassen. Verwenden sie so viel Butter, dass die Bauchlappen komplett in der Butter schwimmen. Sie können auch ein paar Kräuterzweige mit dazu geben und so den „Butterfond“ zusätzlich aromatisieren. Den Butterfond nach dem Garen im Kühlschrank aufbewahren. Diesen können sie dann mehrfach verwenden. Etwas geklärte Butter in die Pfanne und darin alle Fleischteile – bis auf die Bauchlappen – geben. Alles zusammen leicht anbraten und immer wieder schwenken – zwischenzeitlich etwas frische Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und mit schwenken. Nach etwa zwei Minuten die Leber und Niere herausnehmen – nach drei Minuten das übrige Fleisch.

Anrichten:

Die schwarze Champignons in eine tiefe Schale geben und darauf etwas Kartoffelschaum sprühen. Die verschiedenen Gemüse und das Kaninchenfleisch, sowie die Bauchlappen schön verteilen. Die Kaninchensoße noch mal aufmixen und alles damit nappieren. Alles mit wenig Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johannes King am 11. Mai 2012

# Kaninchen-Ragout mit Lagerfeuer-Kartoffeln

## **Für 4 Personen für das Ragout:**

1 mittelgroßes Kaninchen	Olivenöl	Tomatenmark
Tomaten	Zwiebeln	Sellerie
Weißwein	Rosmarin	Thymian
Salz	Pfeffer	

## **Für die Kartoffeln:**

4 sehr große Kartoffeln	Meersalz
-------------------------	----------

## **Außerdem:**

Sauerrahm	Preiselbeeren
-----------	---------------

Die Kartoffeln gut abscrubben und mit grobem Meersalz in Alufolie wickeln.

Ca. 45 Minuten in der Glut des Lagerfeuers garen.

Das Kaninchen an den Gelenken zerteilen. Den Rumpf in gleich große Stücke teilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenteile darin scharf anbraten. Mit Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Sellerie schälen, in 1x1cm große Würfel schneiden und zum Kaninchen mit in die Pfanne geben. Noch einmal mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Tomatenmark hinzugeben und ganz zum Schluß kurz die Tomaten mitbraten.

Kaninchen und Gemüse mit dem Wein ablöschen und alles ca. 45 Minuten im Sud bei geringer Hitze köcheln lassen. Kräuter, die sich dabei grau verfärben, immer wieder durch frische Kräuter ersetzen. Zum Schluß nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Ragout in tiefen Tellern verteilen und mit Sauerrahm, Preiselbeeren und gehackten Kräutern servieren.

Sören Anders am 08. August 2013

# Kaninchen-Ragout mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln

## Für vier Personen

### Für das Ragout:

3 Kaninchenkeulen	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Maronen	1 EL Butterschmalz	100 ml Weißwein
200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer		

### Für das Gemüse:

500 g Kartoffeln, fest	500 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
30 g Butter	1 TL Zucker	1 TL Kapern
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Die Kaninchenkeulen auslösen und das Fleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Maronen grob hacken. Das Butterschmalz in einem großen breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Maronen zugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, danach Kalbsfond und Sahne angießen. Den Thymian zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt und mit einer Prise Salz weichgaren. Die Zitrone pressen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Schwarzwurzeln waschen und unter fließendem Wasser schälen, danach in Stücke schneiden und in das Zitronenwasser einlegen. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen, in der Butter anbraten und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. Die Kapern hacken, zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Kartoffeln abgießen und unter die Schwarzwurzeln schwenken. Den Schnittlauch klein schneiden und zum Gemüse geben. Das Kaninchenragout nochmals abschmecken, den Thymian entfernen und auf Tellern anrichten. Das Schwarzwurzelgemüse und die Kartoffel daneben anrichten.

Horst Lichter am 10. November 2012

## Kaninchen-Saté-Spieße

### Für 2 Personen

4 Kaninchenrücken	2 Zweige Koriander (frisch)	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe	1 Stange Zitronengras	1 rote Chilischote
1 Schuss Erdnussöl	100 g Erdnüsse (geschält)	150 g Sauerrahm
1 EL Butter	Salz	

Die Erdnüsse in einer Auflaufform oder auf einem Backblech im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zehn Minuten rösten. Die Chilischote und die Knoblauchzehe fein schneiden und den Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Den Koriander samt Stielen grob hacken. Den Sauerrahm mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. Den Kaninchenrücken der Länge nach halbieren und auf lange Holzspieße (z.B. Schaschlik-Spieße) fädeln. Einen kleinen Schuss Erdnussöl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben, die Kaninchenspieße hineinlegen, mit einer Prise Salz würzen und von beiden Seiten braten. Den Frühlingslauch sowie den Knoblauch mit in die Pfanne geben, anschwanken und die Pfanne auf die Seite ziehen. Die gerösteten Erdnüsse zugeben und etwas Zitronengras mit einer feinen Reibe über die Pfanne reiben. Die Butter mit in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, den Chili und den Koriander zugeben, durchschwanken und ggf. nochmals mit einer Prise Salz abschmecken.

Serviervorschlag:

Die Kaninchenspieße überkreuzt auf zwei Tellern anrichten, je zwei Kleckse Sauerrahm dazwischensetzen und mit den Zutaten aus der Pfanne das Fleisch bestreuen.

Alexander Herrmann am 02. Januar 2015

## Kaninchen-Terrine

### Für 4-6 Personen:

15 g Salz pro kg Fleisch	1 Glas Weißwein	4 Kaninchenrücken
8-10 Sch. Räucherspeck	2 Rosmarinzweige	2 Estragonzweige
2 EL Aspik	weißer Pfeffer	

Die Rücken entbeinen, die helle Haut abschneiden und die Filets in eine flache Schüssel legen. Die Nierchen dazugeben. Rosmarin- und Estragonzweige darauf legen. Dann salzen und pfeffern. Das pulverisierte Aspik gleichmäßig verteilen, den Wein angießen und über Nacht marinieren lassen.

Am Tag danach eine Terrine mit leicht angefrorenem Räucherspeck auslegen (das geht leichter und klebt nicht an den Fingern). Die Kaninchenfilets und -nierchen abtupfen und längs in die Terrine legen, etwas pressen und die Specklappen darüber schlagen. Bei 120°C 2 Stunden im Wasserbad garen, danach bei Küchentemperatur abkühlen lassen und die Terrine 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, bevor sie gegessen wird. Dazu serviert man getoastetes Baguette mit Tomatenstückchen, Basilikum und Feldsalat. Dieser ist nur mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer angemacht.

NN

# Maibock mit Spargel-Gemüse und Kräuter-Sabayon

## Für zwei Personen

### Für den Spargel:

200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	1 Zitrone
2 TL kalte Butter	80 ml Gemüsefond	1 Stängel Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	mildes Chilusalz	

### Für die Kräutersabayone:

1 Zitrone	1 Schalotte	3 Eier
180 g kalte Butter	2 EL Butter	100 ml Weißwein
70 ml Gemüsebrühe	1 Ingwer	1 Stängel Kerbel
1 Stängel Basilikum	1 Stängel Petersilie	1 Stängel Dill
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner	1 TL Korianderkörner
1 Lorbeerblatt	Chilusalz	

### Für den Maibock:

6 Scheiben Rehrücken à 1,5 cm	1 Zitrone	1 Ei
1 EL Sahne	Öl	Wildgewürz
50 g doppelgriffiges Mehl	120 g Weißbrotbrösel	Salz

Den Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz und den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in lange Scheiben von einem halben bis einem Zentimeter schneiden. Von der Zitrone einen Streifen Schale abschneiden. Die Zitrone kann für die Sabayone verwendet werden. Die Petersilie fein hacken.

Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze farblos karamellisieren. Den Spargel darin kurz andünsten, den Fond angießen und ein Blatt Backpapier darauflegen. Den Spargel bei milder Hitze sechs bis acht Minuten bissfest garen. Gegen Ende die Zitronenschale einlegen und etwas mitziehen lassen, anschließend wieder entfernen. Die Petersilie hinzufügen, mit dem Chilusalz würzen und die Butter unterrühren.

Für die Kräuter-Zabaione die Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis sie eine braune Farbe angenommen hat. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Zentimeter breite Scheiben vom Ingwer abschneiden und schälen. Die Kräuter fein hacken. Die Zitrone auspressen. Die Schalottenwürfel mit dem Wein, dem Fond, den Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern, dem Lorbeerblatt, sowie dem Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud auf etwa ein Viertel einköcheln lassen und anschließend durch ein Sieb gießen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den eingekochten Weinsud mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen Schaum aufschlagen, den Schaum dabei höchstens auf 75 Grad erhitzen. Nach und nach die kalte Butter unter die Sauce rühren und schmelzen lassen, die Schüssel dabei im Wasserbad lassen. Die Sauce unter stetigem Aufschlagen wieder erhitzen, bis sie cremig ist. Zuletzt die Kräuter in die Sauce rühren und mit der braunen Butter, dem Chilusalz und etwas Zitronensaft würzen.

Für den gebratenen Maibock das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Rehscheiben jeweils noch einmal in der Mitte fast durchschneiden und aufklappen, so dass dabei eine doppelt so große Scheibe entsteht. Diese Fleischscheiben zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie geben und mit dem Plattiereisen etwas nachklopfen.

Das Ei verquirlen, mit der Sahne mischen und in einen tiefen Teller füllen. Jeweils einen Teller mit dem Mehl und den Weißbrotbrösel vorbereiten.

Die Fleischscheiben mit Salz und dem Wildgewürz würzen, nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden.

Reichlich Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die panierten Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen. Die Schnitzel wenden und auch auf der zweiten Seite goldgelb braten.

Die fertigen Schnitzel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Spargel auf warmen Tellern anrichten gebackenen Maibockscheiben anlegen und die Kräuter-Zabaione außen herum ziehen.

Alfons Schuhbeck am 30. April 2015

## Maibock-Reh-Rücken mit Szechuan-Pfefferjus und Rübchen

### Für 4 Personen

300 g Rehknochen	1 Zwiebel	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblätter	1 Wacholderbeeren	1 Pimentkörner
2 schwarze Pfefferkörner	1 lange Pfeffer	175 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	1,25 l Fleischfond	1-2 EL Szechuanpfeffer, gemahlen
1 Rehrücken vom Maibock	Salz, Pfeffer	4 kleine Kohlrabi
7 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
4 Eiszapfen-Radieschen	4 Mai-Rübchen	Zucker, Muskat

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Jus:

Die Knochen auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten im Ofen rösten. In der Zwischenzeit Zwiebel und Karotte schälen und grob würfeln. Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln. In einem Schmortopf mit 2 EL Öl die Gemüsewürfel anrösten. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner und langen Pfeffer zugeben und mit Portwein ablöschen. Rotwein angießen und die gerösteten Knochen aus dem Ofen ebenfalls zugeben. Mit dem Fond auffüllen und ca. 6 Stunden ganz leicht simmern lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die Sauce mit Szechuanpfeffer abschmecken.

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, dann in den vorgeheizten Ofen geben und so langen garen, bis die Kerntemperatur 52 Grad beträgt.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit Kohlrabi schälen, klein schneiden und in einem Topf mit 5 EL Butter anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und Kohlrabi weich kochen. Die Eiszapfen und Rübchen putzen und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter glasieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Wenn der Kohlrabi weich gekocht ist, Kohlrabi mit Kochflüssigkeit fein pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen herausnehmen, kurz ruhen lassen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von allen Seiten kurz anbraten. Die Pfefferjus nochmals erwärmen. Das Fleisch aufschneiden und auf Tellern anrichten. Das glasierte Gemüse und das Püree dazugeben und die Pfefferjus angießen.

Sören Anders am 03. Mai 2013

# Orientalische Reh-Spieße mit Rotkraut-Salat, Granatapfel

## 4 Personen:

### Für den Salat:

1 kl. Kopf Rotkohl (ca. 800 g)	1 Orange	1 kleines Stück Ingwer
60 -100 ml Rotweinessig	2-3 EL Honig	2-3 EL Zucker
ca. 3-4 EL Haselnussöl	1/2 -1 EL Salz	

### Für die Spieße:

1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Koriandersaat	1/2 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Muskatnuss, gemahlen	1/4 TL Gewürznelken	3-4 Kardamom Kapseln
1 TL Paprikapulver	1/2 Zimtstange	600 g Rehrücken, ausgelöst
2,5 EL Olivenöl	1 Granatapfel	1/2 Zitrone
Pfeffer, Salz, Honig	60 g Feldsalat	

Vom Rotkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, Rotkohl achteln, den harten Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Von der Orange den Saft auspressen. Rotkrautstreifen mit Ingwer, Orangensaft, Rotweinessig, Honig, Zucker, Haselnussöl und Salz in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten durchkneten. Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann nochmal abschmecken. Für das Fleisch Pfeffer, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Gewürznelke, Kardamom, Paprikapulver und Zimt in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten. (Die Gewürzmischung gibt es im Gewürzfachhandel auch fertig gemischt als „Baharat“ zu kaufen) Den Rehrücken von allen Sehnen befreien und der Länge nach halbieren. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch mit grobem Meersalz und der Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischstreifen im Zickzack auf vier Spieße aufstecken. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten anbraten, dann kurz ruhen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Von der Zitrone den Saft auspressen, mit 1/2 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz und Honig vermischen und die Granatapfelkerne damit marinieren. Spieße mit dem Rotkrautsalat anrichten, mit etwas Feldsalat und den marinierten Granatapfelkernen garnieren.

Tarik Rose am 21. November 2014

## Pfeffer-Steak vom Kürbis mit gebratener Wachtel-Brust

### Für 2 Personen

400 g Muskatkürbis	200 ml Rotwein	75 ml Geflügelfond
100 ml dunkler Holunderbeerensaft	100 g Holunderbeeren (TK)	Meersalz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Gewürzmischung	Zucker
3-4 EL geröstetes Sesamöl	8 Wachtelbrüste	

Den Kürbis entkernen, schälen und in vier gleich große Scheiben schneiden. Den Rotwein mit dem Geflügelfond und dem Holundersaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Holunderbeeren dazugeben, nochmals aufkochen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Kürbisscheiben mit Salz, der Mélange noir und einer Prise Zucker würzen und langsam in einer Pfanne mit etwas Sesamöl braten. Die Wachtelbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Sesamöl etwa 5-6 Minuten braten. Dann die Wachtelbrüste auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Pro Portion zwei Wachtelbrüste in die Mitte des Tellers setzen, darauf das Pfeffersteak vom Kürbis platzieren, zwei Wachtelbrüste dekorativ anlegen und die Holundersauce angießen.

Frank Buchholz 17. Januar 2012

# Reh-Geschnetzeltes mit Wirsing-Schmarrn

## Für vier Portionen

### Für das Geschnetzelte:

400 g Rehfleisch	2 lila Gemüsezwiebeln	150 g Kräuterseitlinge
25 g Butterschmalz	4 Zweige Thymian	50 ml Holundersaft
150 ml Wildfond	1 EL Heidelbeermarmelade	50 g Heidelbeeren
1 EL Crème-fraîche	Speisestärke, Salz, Chili	

### Für den Wirsingschmarrn:

200 g festk. Kartoffeln	100 g durchwachsener Speck	200 g feine Wirsingblätter
80 g Butter	4 Eier (Kl. M)	125 ml Milch
120 g Mehl	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	4 Zweige Blattpetersilie
Salz, Pfeffer		

Das Rehfleisch gegen die Faser in Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und mit der Faser in Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge abbürsten und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen und zuerst das Rehfleisch heiß darin anbraten, danach heraus nehmen und mit Salz und Chili würzen. Anschließend in derselben Pfanne die Pilze anbraten, mit Salz würzen und erneut herausnehmen. Jetzt die Zwiebel anbraten, die Kräuterseitlinge sowie die abgezupften Blättchen vom Thymian. Mit Holundersaft ablöschen und mit Wildfond aufkochen. Den Sud leicht einkochen lassen, das Rehfleisch wieder zugeben und für sechs bis acht Minuten bei mittlerer Temperatur sanft darin ziehen lassen. Die Marmelade und die Heidelbeeren ebenfalls zugeben und das Ganze mit Crème-fraîche verfeinern (gegebenenfalls mit ein wenig Stärke abbinden). Zum Schluss mit Salz und Chili abschmecken. Für den Schmarrn die gekochten Kartoffeln schälen und grob raspeln. Den Speck fein würfeln, den Wirsing putzen, waschen und fein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Wirsing- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben, das Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß und eine Prise Salz mit einer Küchenmaschine steif schlagen und anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10 bis 15 Minuten fertigbacken (Umluft 160 Grad). Danach mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. 50 Gramm Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Schmarren damit bestreuen. Zum Servieren das Rehgeschnetzelte auf vier vorgewärmte Teller verteilen, den Wirsingschmarrn dazu reichen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 05. Oktober 2013

## Reh-Geschnetzeltes

### Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
100 ml Fleischbrühe	50 ml Rotwein	10 ml Cognac
1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
2 EL Preiselbeeren		

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 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Das Geschnetzelte abschmecken und servieren. Dazu passen Schupfnudeln oder Baguette.

Vincent Klink am 20. November 2014

# Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln

## Für 2 Personen

### Für das Rehgulasch:

20 g getrocknete Speisepilze	500 g Rehkeule	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
2 EL Butterschmalz	20 g Speckwürfel	Pfeffer
1 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren	5 g Bitterschokolade
2 EL Balsamico	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	$\frac{1}{4}$ l Wildfond
Salz		

### Für die Bratbirnen:

2 reife Birnen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{4}$ l kräftigen Weißwein	$\frac{1}{8}$ l Cream Sherry	1 EL Apfelessig
1 Msp gemahlene Piment		

### Für die Schupfnudeln:

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

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Getrocknete Pilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Das Fleisch parieren, das heißt von Sehnen und Hautteilen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Speck – und Gemüsewürfel kurz darin anschwitzen. Das Fleisch pfeffern, dazugeben und rundum braun anbraten. Die Pilze dazugeben. Grünen Pfeffer und Wacholderbeeren in einem Mörser zerdrücken. Bitterschokolade raspeln. Die Gewürze, die Schokolade und den Balsamico zugeben und ca. 40 Minuten schmoren lassen. Währenddessen immer wieder mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Wenn das Fleisch weich gegart ist, die Fleischwürfel mit einer Gabel ausstechen, die zurückgebliebene Sauce mixen und mit Salz abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben. Die Birnen schälen, halbieren, das Gehäuse herausnehmen und Birnen in 1 cm große Würfel schneiden. In Butter anbraten, dann den Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Weißwein, Sherry, Essig und Piment zugeben und solange reduzieren bis die Birnen von Sirup umgeben sind. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Rehgulasch mit Schupfnudeln und Bratbirnen anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

## Reh-Medaillons mit Pfifferlingen und Kartoffel-Püree

### Für 4 Personen:

800 g ausgel. Rehrücken	200 g Frühstücksspeck	6 Schalotten
2 Knoblauchzehen	3 Wacholderbeeren	200 g Pfifferlinge
800 g Mangold	2-3 EL Parmesan	1 Msp. Zimt
1 Msp. Piment	1 Pr. Paprika	Meersalz und Pfeffer
Weißwein trocken	200 ml Sahne	6 EL Arganöl
3 EL Butterschmalz		

### Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln	250 ml Sahne	120 g Butter
1 Prise Muskat	Meersalz und Pfeffer	Gebackene Zwiebelringe
1/2 l Sonnenblumenöl	1-2 Zwiebeln	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Rehrücken in Speck wickeln und mit Zwirn fixieren.

Die Pfifferlinge gut säubern, die großen Pfifferlinge halbieren oder vierteln.

Die Wacholderbeeren waschen und leicht zerdrücken.

Den Mangold gut waschen und abtupfen.

Die Knoblauchzehe und die Schalotten fein hacken.

Die Hälfte der Schalotten in eine Pfanne geben und anschwitzen. Die Pfifferlinge dazugeben.

Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Den Parmesan unterheben und das Ganze mit Zimt, Piment, einer Prise Paprika, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne den Rest der Schalotten mit dem Knoblauch in Arganöl anschwitzen.

Den Mangold hinzugeben, durchziehen lassen und Sahne hinzugeben. Butterschmalz und die Wacholderbeeren in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch etwa drei Minuten je Seite braten. Der Rehrücken wird anschließend für etwa 10 bis 12 Minuten in den Ofen gegeben. Danach den Rehrücken in etwa sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und servieren.

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden (vierteln - je nach Größe) und in reichlich Salzwasser weich kochen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse quetschen. In einem Topf 250 Milliliter Sahne und Butter warm werden lassen und die Kartoffeln unterheben. Alles mit Meersalz, einer Prise Muskat und Pfeffer abschmecken. Falls das Püree zu fest ist, noch etwas Sahne hinzugießen. Außerdem darf man statt Sahne auch nur Butter nehmen oder statt der Sahne etwas Milch zum Entfetten.

Gebackene Zwiebelringe für das Kartoffelpüree:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, in Mehl wälzen und in viel heißem Fett zwei Minuten goldbraun und kross ausbacken. Anschließend als Verzierung auf das Püree legen.

NN

## Reh-Medaillons mit Steinpilzen und Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

#### Für die Rehmedaillons:

8 Rehmedaillons à 70 g	20 g Butter	1 Zweig Rosmarin
5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

#### Für die Sauce:

2 Schalotten	10 g Butter	50 g Zucker
1 EL Stärke	100 ml Portwein	100 ml trockener Rotwein
500 ml dunkler Wildfond (Jus)	100 g Hagebuttenmark	3 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

#### Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	200 ml Sahne	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

#### Für die Steinpilze:

400 g kleine Steinpilze	2 Schalotten	2 Frühlingszwiebeln
50 g Butter	10 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Reh die Medaillons waschen, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Butter mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarinzweig in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch nachbraten.

Für die Sauce Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen und den Zucker dazugeben. Das Ganze etwas karamellisieren, mit Rot und Portwein ablöschen, einkochen und Wildfond dazugeben. Nochmals reduzieren lassen, Hagebuttenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce eventuell leicht mit der Stärke binden.

Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Butter erhitzen, darin die Selleriewürfel anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne dazugeben. Sellerie in der Sahne weich kochen, auf ein Sieb schütten und im Mixer fein pürieren.

Steinpilze putzen und die Kappe mit einem Tuch abreiben. Pilze in Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter und Öl anschwitzen. Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern und dem Ende befreien, in schräge Ringe schneiden und zu den Pilzen geben.

Steinpilze mit den Rehmedaillons und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Nelson Müller am 09. Oktober 2015

## Reh-Medaillons

### Für 4 Personen

#### Reh:

8 Reh-Medaillons ä zirka 100 g	6 Schalotten	150 ml trockener Rotwein
300 ml Wild- oder Fleischfond	Salz, Pfeffer, Zucker	Stängel Rosmarin, Thymian
2 EL Rapsöl	1 EL Butter	50 ml Sahne

#### Gemüse:

700 g Rosenkohl	500 g Pfifferlinge	1 Hokkaidokürbis (1 kg)
Salz, Pfeffer, Honig	1 EL Rapsöl	2 EL Butter

Den Rosenkohl putzen und halbieren. Kürbis waschen, vierteln, Kerne herausschaben und würfeln (je 2 mal 2 Zentimeter). Schalotten schälen, in Längsstreifen schneiden. Beiseitestellen.

Den Rosenkohl für 5 bis 7 Minuten in Salzwasser blanchieren. Den Ofen auf 60 Grad vorheizen. Die Medaillons leicht pfeffern. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten für 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Gegen Ende Schalotten und Kräuter mit anrösten. Alles mit etwas Zucker und Butter glasieren.

Das Fleisch in einer feuerfesten Form und mit Alufolie bedeckt im Ofen warm stellen. Das Zwiebelgemüse mit dem Rotwein und Fond ablöschen, für etwa 15 Minuten leicht einkochen lassen. Zeitgleich in einer anderen Pfanne Öl erhitzen. Den Kürbis darin scharf anbraten, nach 5 Minuten Pfifferlinge und Rosenkohl dazugeben. Würzen, auch mit Honig und Butter. Das Gemüse immer wieder schwenken, abschmecken.

Die eingekochte Soße in einem hohen Gefäß pürieren. Abschmecken. Sahne dazugeben, nochmals pürieren.

#### Tipps:

Richten Sie das Essen festlich an: Geben Sie das Gemüse in die Tellermitte, gießen Sie Soße außen herum und setzen Sie die Medaillons auf das Gemüse.

Heimisches Rehfleisch finden Sie in Wildfachgeschäften. Ab Herbst ist es tiefgekühlt auch in Supermärkten zu haben, kann dann aber aus der Ferne kommen.

Rehfleisch liefert Eiweiß, viel Phosphor und Kalium. Da es wie anderes Wild mit Blei belastet sein kann, sollten Sie keine großen Mengen verzehren.

Die Pfifferlinge und der Rosenkohl steuern viele Ballaststoffe bei. Den Kohl können Sie auch dämpfen - dann bewahrt er viele seiner Vitamine. Sie möchten einen Rehbraten machen? Etwas Besonderes ist Rehrücken. Aber er braucht Zeit: Er wird tagelang in Buttermilch eingelegt, um zart zu werden. Dazu passen Rotkraut, Klöße und Preiselbeeren.

test Dezember 2015

# Reh-Nüsschen mit Süßholz-Marinade und Kirschen

## Für 4 Personen

### Für Fleisch:

1 Zimtstange	25 g Süßholz, geraspelt	10 g Korianderkörner
2 g Lorbeerblätter	10 schwarzer Pfefferkörner	20 g brauner Rohrzucker
25 g Meersalz	600 g Rehrücken, ausgelöst	3 EL Butter

Salz, Pfeffer

### Für die Sauerkirschen:

150 g Sauerkirschen	120 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Cassislikör	1/4 Zimtstange	1 Orange
1 TL Speisestärke	1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Kirschwasser
1 TL Honig	Pfeffer, Salz	

### Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Butter	40 ml Portwein
100 ml Rotwein	1 EL Süßholz, geraspelt	5 Wacholderbeeren
2 Zweige Thymian	10 ml Kirschsafft	300 ml Wildfond

Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelherzen:

300 g Kartoffeln	Salz	60 ml Wasser
60 ml Milch	30 g Butter	80 g Mehl
2 Eier	20 g Parma-Schinken	30 g Ricotta

ca. 300 ml Frittierfett

Für das Mariniersalz:

Zimtstange klein schneiden und mit Süßholz, Koriander, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Rohrzucker und Meersalz im Mörser zerstoßen. Das Fleisch damit einreiben, in eine Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die eingelegten Sauerkirschen:

Die Schattenmorellen aus dem Glas abgießen und 150 ml Saft auffangen. Kirschsafft, Rotwein und Portwein in einen Topf geben und aufkochen, Likör und Zimtstange dazugeben und die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Von der Orangen den Saft auspressen. Speisestärke mit Orangen- und Zitronensaft verrühren, zum kochenden Saucenansatz geben und diesen damit binden. Sauce vom Herd nehmen, Kirschwasser unterrühren und die abgetropften Kirschen untermischen. Alles kalt rühren (am besten auf Eiswasser), dann mit Honig, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Kartoffelherzen:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Süßholz, Wacholderbeere, Thymianzweige und Kirschsafft zufügen. Nochmals die Flüssigkeit einkochen lassen, dann den Wildfond angießen. Alles um 1/3 einkochen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Butter montieren. Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. In einem Topf 60 ml Wasser mit Milch, 1 Prise Salz und Butter aufkochen, das Mehl unterrühren und abbrennen. Die Masse in eine Schüssel geben, Eier und die durchgedrückten Kartoffeln unterarbeiten. Parma-Schinken in feine Würfel schneiden und mit Ricotta mischen. Die Kartoffelmasse teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu ca. 4 mm dicken Teigplatten ausrollen. Auf eine Teigplatte mit etwas Abstand kleine Häufchen Schinkenfüllung verteilen. Mit der anderem Teigplatte abdecken und mit einem Herzausstecher

Kartoffelherzen ausstechen. Vom Fleisch die Marinade vorsichtig abschaben. Das Fleisch in Medaillons von ca. 50 g schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen. Die Kartoffelherzen im heißen Frittierfett (ca. 180 Grad) ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Fleisch erneut in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei starker Hitze kurz von beiden Seiten braten und würzen. Fleischstücke auf Teller platzieren, mit der Sauce übergießen, die eingelegten Kirschen obenauf geben und mit Kartoffelherzen garnieren.

Jörg Sackmann am 13. Mai 2014

## Reh-Pflanzerl mit Apfel-Spalten und Waldpilzen

### Für zwei Personen

300 g Rehhack	70 g grüner Speck	100 g gemischte Waldpilze
1 Zwiebel	2 Schalotten	2 Äpfel
1 Zitrone	1 Bund Petersilie	30 ml Kalbsfond
Rapsöl, Butter, Zucker	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für die Gewürzmischung:

3 Kapseln Kardamom	5 g Piment	1 Zimtstange
10 g weiße Pfefferkörner	10 g schwarze Pfefferkörner	5 g Senfkörner
10 g Wachholderbeeren	1 Sternanis	4 g Kaffeebohnen

Für das Wildgewürz alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben und anrösten. Anschließend alles zerkleinern. Den Speck fein würfeln und mit dem Hack vermischen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Einen der Äpfel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Einen Teil der Petersilie zusammen mit dem Apfel ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend alles zu der Hackmasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und dem Wildgewürz abschmecken und zu Pflanzerln formen. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pflanzerl darin von beiden Seiten braten. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Pilze putzen und in der heißen Butter anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken, zu den Pilzen geben und mitbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Pilze mit dem Kalbsfond ablöschen und mit gehackter Petersilie, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den übrigen Apfel schälen und in Spalten schneiden. Etwas Butter zusammen mit einer Prise Zucker in einer weiteren Pfanne erhitzen und karamellisieren. Die Apfelspalten zugeben und bei mittlerer Hitze bissfest darin garen lassen. Die Pflanzerl zusammen mit den Pilzen und den Apfelspalten auf einem Teller anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 05. Oktober 2012

# Reh-Rücken auf orientalischem Milch-Reis, Mandel-Wirsing

## Für vier Personen

### Milchreis:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	400 ml Milch
100 g Risottoreis	10 Kardamomkapseln, grün	2 Scheiben Ingwer
0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde	50 g Zucker
1 Prise Kaffeegewürz	2 EL Sahne, geschlagen	1 TL Berberitzen, getrocknet
1 TL Pistazien, gehackt	1 TL Aprikosen, getrocknet	1 TL Mandelblättchen, geröstet
Salz		

### Rehrücken:

1 EL Öl	500 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butter
1 TL Wildgewürz	Pfeffer	Salz

### Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 g Sahne	3 EL Butter, kalt
2 EL Butter, braun	2-3 EL Mandelblättchen, geröstet	1 EL Sahnemeerrettich
Chilisalز	Muskatnuss	Salz

### Wildsoße:

1 TL Puderzucker	100 ml Portwein, rot	100 ml Rotwein
100 ml Wildfond	100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt
Wildgewürz	Pfeffer, Salz	

### Milchreis:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Milch mit dem Risottoreis aufkochen, nach zehn Minuten Kardamom, Ingwer, Vanille, Zimtrinde und jeweils einen Streifen Zitronen- und Orangenschale hinzugeben. Den Milchreis in etwa 20 bis 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Dann den Zucker zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss die getrockneten Früchte und Nüsse untermischen und mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und der geschlagenen Sahne verfeinern. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Rehrücken: Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrückenfilets darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 50 Minuten rosa durchziehen lassen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen, das Wildgewürz zugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden. Das Fleisch in Medaillons schneiden.

Rahmwirsing: Den Wirsing putzen, in einzelne Blätter teilen, diese halbieren und dabei die Blattrippe entfernen. Die Blätter waschen, in kochendem Salzwasser in einigen Minuten bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das Wasser aus den Blättern drücken, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Wirsing und die Butter hinein geben und mit Chilisalز und Muskatnuss abschmecken, zum Schluss den Meerrettich und Mandelblättchen untermischen.

Wildsoße: Den Puderzucker in einem Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen, den Wildfond zugeben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstückchen unter ständigem Rühren unterschlagen. Eventuell eine Zitronenschale kurz mitziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 14. Dezember 2012

## Reh-Rücken im Brot-Mantel auf Petersilienwurzel-Püree

### Für zwei Personen

350 g Rehrückenfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	1 Kastenweißbrot
200 g Petersilienwurzeln	150 g Rosenkohl	30 g Butter
30 ml Milch	100 ml Sahne	50 ml Sahne, eiskalt
50 ml Gemüsefond	2 EL Rapsöl	1 TL Zucker
Muskat, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und von Haut und Sehnen befreien. Anschließend etwa 100 Gramm Fleisch abschneiden, in kleine Würfel schneiden und für 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Das restliche Fleisch in zwei gleich große Stücke schneiden. Die angefrorenen Fleischwürfel mit der eiskalten Sahne und etwas Salz im Mixer fein pürieren und eventuell noch einmal mit Salz abschmecken. Das Kastenweißbrot entrinden und der Länge nach zwei fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden. Anschließend alle Scheiben auf jeweils einer Seite gleichmäßig mit der Fleischpaste bestreichen. Die Filetstücke mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils auf die bestrichenen Brotscheiben legen und diese zusammenrollen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Anschließend 15 Minuten in Salzwasser weich kochen. Die weich gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch und 50 Milliliter Sahne zu den Petersilienwurzeln geben und fein pürieren. Anschließend mit den Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree zugedeckt warm halten. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotrollen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 16 bis 18 Minuten fertig garen. Den Rosenkohl waschen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter ablösen. Anschließend die Blätter in reichlich Salzwasser zwei Minuten blanchieren, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Blätter darin schwenken, den Zucker darauf streuen und leicht karamellisieren lassen. Anschließend die restliche Sahne und den Gemüsefond dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sämig einkochen lassen. Die Weißbrotrollen halbieren und auf einem Teller anrichten. Das Petersilienwurzelpüree und die Rosenkohlblätter dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 14. Dezember 2012

# Reh-Rücken im Speck-Mantel mit Sellerie-Püree

**Für vier Personen**

**Geflügelfarce:**

1 Hähnchenbrust, gewürfelt    100 g Sahne    Pfeffer, Salz

**Rehrücken:**

500 g Rehrücken, ausgelöst    6 - 8 Scheiben Speck, hauchdünn    4 – 5 EL Bratbutter

2 Wacholderbeeren    2 Lorbeerblätter    1 Zweig Rosmarin

1 dl Cassislikör    5 dl Wildfond    Pfeffer, Salz

**Gewürzbrot:**

2 Scheiben Toastbrot    1 EL Marmelade    Lebkuchengewürz

Butter, Pfeffer, Salz

**Selleriepüree:**

1 Knolle Sellerie    Butter, Rahm    Pfeffer, Salz

Geflügelfarce::

Die Hähnchenbrustwürfel mit der Sahne und etwas Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer feinen Masse aufmixen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rehrücken:

Vom Rehrücken die Silberhäutchen entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck mit der Geflügelfarce bestreichen, den Rehrücken darauf legen und straff einrollen. Das Fleisch in der Bratbutter mit den Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin rundum drei bis vier Minuten anbraten, dabei fleißig mit einem Löffel Bratbutter über das Fleisch gießen. Danach fünf Minuten in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen garen. An einem warmen Ort zehn Minuten ruhen lassen. Den Bratansatz mit dem Likör und Wildfond ablöschen und einkochen, bis sich die Soße bindet. Durch ein Sieb in eine neue Pfanne gießen und warm stellen.

Gewürzbrot:

Die Toastbrote halbieren, mit Marmelade bestreichen und mit etwas Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. In Würfel schneiden und in einer Teflonpfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Selleriepüree:

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ganz weich köcheln und kurz ausdämpfen lassen. Danach in einer Küchenmaschine mit Butter und etwas Sahne fein pürieren. In einen Topf geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten. Den Rehrücken aufschneiden und mit dem Selleriepüree, der Soße und den Gewürzbrotwürfelchen anrichten.

Andreas Caminada am 10. August 2012

# Reh-Rücken mit Birnen-Püree und Preiselbeer-Knödel

## Für vier Portionen

### Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
1 TL Piment	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	1 unbehandelten Limette
50 g Butterschmalz	2 junge Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
grobes Salz	braunen Rohrzucker	

### Für die Jus:

4 Schalotten	4 junge Knoblauchzehen	1 Bund Wurzelgemüse
50 g Butter	2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Rotwein	100 ml Madeira	300 ml Wildfond

### Für die Preiselbeerknödel:

500 g mehlig. Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
1 Eigelb, Größe M	80 g Mandelsplitter	50 g Preiselbeermarmelade

### Für das Birnenpüree:

6 reife Birnen	50 g Kastanienhonig	feines Salz
----------------	---------------------	-------------

Für die Marinade die Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Piment, Korianderkörner, Abrieb der Limette wenig grobes Salz, braunen Rohrzucker mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein mahlen. Die beiden Filets an der Innenseite des Knochens ablösen und von Fett und Sehnen befreien. Beide Rücken vom Knochen lösen und ebenso von Fett und Sehnen befreien. Rücken und Filets gründlich mit der Marinade einreiben. Danach den Rücken (sowie die Filets an der dünneren Seite der Rücken) wieder auf die Knochen legen, Mit Küchengarn fixieren und für mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. (Am besten über Nacht im Kühlschrank) Danach das Butterschmalz in der Pfanne hoch erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten Gold-braun anbraten. Danach auf ein Backofengitter zusammen mit Thymian, Knoblauch legen und bei 140 Grad Ober-/ Unterhitze für circa 20 bis 25 Minuten rosa garen. Danach den Backofen ausschalten und den Rücken für weitere fünf Minuten mit leicht geöffneter Backofentüre ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen und den Rücken einfach vom Knochen trennen. Schalotten, Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse ebenso putzen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Gemüse darin bei mittlerer Temperatur langsam glasig anschwitzen. Thymian, Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Madeira zugeben und fast vollständig reduzieren. Mit Wildfond aufgießen und erneut langsam auf die Hälfte reduzieren. Danach die Sauce durch ein feines Sieb laufen lassen. Zum Schluss ggf. mit feinem Salz abschmecken. Die Kartoffeln waschen und gründlich trocken tupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer, mittig halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Den Kartoffelschnee ausdampfen lassen, mit Stärke, Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse circa einen Zentimeter dick ausrollen und in circa acht bis zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Die Mandelsplitter in einer Küchenmaschine so lange mixen bis die Mandeln fast püriert sind. Danach die Mandeln mit der Marmelade verrühren. Die Marmelade darin mittig platzieren und zu Kugel formen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen für circa drei bis vier Minuten kochen und weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Den Honig in einem Topf erhitzen und die Birnen zugeben. Die Birnen mit Backpapier abdecken und mit mittlerer Temperatur langsam garen. So lange bis die gezogene Flüssigkeit wieder verdunstet ist und die Birnen vollständig eingefallen sind. Dann mit feinem Salz würzen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Püree

mixen. Das Birnenpüree tropfenförmig auf die Teller streichen und den Knödel aufsetzen. Die Rehrücken in Tranchen schneiden und anlehnen. Zum Schluss das Fleisch mit Sauce übergießen und mit Gartenkresse vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013

## Reh-Rücken mit Curry von Süßkartoffel und Steckrübe

### Für 4 Personen

400 g Steckrübe	400 g Süßkartoffel	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Butter	1 TL Curry
200 ml Gemüsebrühe	2 Kaffir-Limettenblätter	150 ml roter Portwein
150 ml Holundersaft	6 Körner Tasmanischer Pfeffer	600 g ausgelöster Rehrücken
Salz	2 EL Rapsöl	1 Zwiebel
2 EL Pistazien, geröstet	1 Bio-Limette	10 g Ingwer
100 ml ungesüßte Kokosmilch	3 Zweige Koriander	

Steckrübe und Süßkartoffel schälen und in ca. 1cm dicke Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen. Die Steckrüben- und Süßkartoffelwürfel zugeben, salzen und kurz mit anbraten. Den Curry einstäuben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Limettenblätter zugeben und das Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten knackig garen. Den Portwein und den Holundersaft in einen Topf geben und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken sauber parieren und die Silberhaut entfernen, dann in 4 Stücke portionieren. Rehmedaillons salzen, in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Ofen von jeder Seite ca. 5 Minuten garen. Die Temperatur auf 65 Grad reduzieren und die Medaillons so noch 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun anschwitzen. Die Pistazien grob hacken und mit den Zwiebeln mischen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Zum gegarten Gemüse die Kokosmilch dazugeben. Mit Limettenschale und -saft und mit dem geriebenen Ingwer abschmecken. Vom Backofen die Grillfunktion oder Oberhitze einschalten. Die Rehmedaillons mit dem Pfefferlack einpinseln und mit der Pistazien-Röstzwiebel-Mischung bestreuen. Mit starker Oberhitze kurz gratinieren. Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter zupfen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter das Gemüse-Curry rühren. Das Curry auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Den Rehrücken auf dem Curry anrichten und servieren.

Michael Kempf am 10. Oktober 2014

# Reh-Rücken mit Gewürz-Kruste und gefüllten Knödeln

## Für 4 Personen

### Für den Rehrücken:

100 g Butter	65 g Kristallzucker	1 EL brauner Zucker
120 g Mehl	1 Msp. Speisesoda	1 Msp. Zimt
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Nelken, gemahlen	500 g Rehrücken
Pfeffer, Salz	2 EL Butterschmalz	

### Für die gefüllten Knödel:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren	40 ml roter Portwein
40 ml Rotwein	40 ml Burgunderessig	1 TL Johannisbeergelee
Pfeffer, Muskatnuss	25 g Butter	100 g Mehl
40 g Kartoffelmehl	2 Eigelb	

Für den Rehrücken:

100 g Butter und beide Zucker schaumig rühren. Mehl, Soda, Zimt, Ingwer und Nelke zugeben und zu kleinen Streuseln verkneten. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Krümel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Rehrücken kurz abspülen und trockentupfen. Von allen Seiten mit Pfeffer würzen. Rehrücken in heißem Fett von allen Seiten abraten. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rehrücken auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten schmoren, dabei ab und zu wenden. Danach den Backofen auf 70 Grad herunterschalten und den Rehrücken ruhen lassen. Rehrücken vor dem Servieren herausnehmen und salzen. Gewürzstreusel gleichmäßig auf der Oberfläche des Rehrückens verteilen und im Backofen, bei 180 Grad, ca. 10 Minuten erhitzen.

Für die Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse auf eine Platte geben und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und ca. 20 Minuten köcheln. Mit Port-, Rotwein und Essig ablöschen. Gelee unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles sirupartig einkochen. 15 g kalte Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, 10 g weicher Butter, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Kartoffelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig ca. 4 Kreise à 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils etwas Zwiebel-Confit in die Mitte des Teiges geben. Die Teigränder einschlagen und mit leicht angefeuchteten Händen, kleine Knödel formen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen. Zum Rehrücken servieren.

Jörg Sackmann 27. November 2012

## Reh-Rücken mit Grieß-Knödel und Rotkohl

### Für 4 Personen

#### Sud:

0,5 l Wasser	1/2 EL Five Spice	4 Stck Sternanis
2 EL Szechuanpfeffer	3 kl Zimtstangen	50 g Zucker
200 g süße Sojasauce	20 g Reissessig	100 g Sojasauce

#### Grießknödel:

250 ml Milch	100 g Hartweizengrieß	1 Ei
50 g Butter	Salz	Gänsestopfleber

#### Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl	1 Fl Rotwein	100 ml Portwein
100 ml Cassis	100 ml Orangensaft	Sternanis, Lorbeer
Nelke, Zimt	Wacholder	brauner Zucker

#### Rotkohlgelee:

200 ml Rotkohlsaft	2 g Agar-Agar	2 Blatt Gelatine
--------------------	---------------	------------------

#### Pistazienbutter:

100 g flüssige Butter	80 g Pistazien	Salz
-----------------------	----------------	------

#### Zimtcroustons:

4 Scheiben Toastbrot	100 g Butter	Zimt, Salz
----------------------	--------------	------------

Sud:

Alles zusammen aufkochen. Den Rehrücken für 20 Minuten in den 70°C heißen Sud legen.

Grießknödel:

Die Milch mit der Butter aufkochen, den Grieß einrühren und mit Salz abschmecken. Wenn es etwas erkaltet ist, das Ei unterheben; kleine Knödel formen und mit einem Stück Gänsestopfleber füllen. In Salzwasser abkochen und zum Schluss in der Pistazienbutter wenden.

Rotkohl:

Den Kohl klein schneiden und mit den Säften, Weinen und den Gewürzen 2 Tage marinieren. Karamell vom braunen Zucker ansetzen, den Rotkohl mit der Marinade draufgeben und durchkochen lassen, bis er weich ist. Nun den Rotkohl entsaften. Abschmecken.

Rotkohlgelee:

Einen Teil des Rotkohlsaftes mit dem Agar Agar und der Gelatine aufkochen und in einen hohen Einsatz geben, erkalten lassen und zurechtschneiden.

Pistazienbutter:

Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen und mit den Pistazien zusammen in einer Moulinette klein mixen, salzen.

Zimtcroustons:

Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Butter knusprig braten; kurz vor dem Ende mit dem fein gemahlene Zimt würzen, salzen. Auf Küchenpapier trocknen lassen.

Anrichten; dabei Rotkohlgelee als Unterlage den Saft als Soße verwenden.

NN

# Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße, Walnuss-Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

1 ausgelöster Rehrücken à 150 g Olivenöl Salz, Pfeffer

**Für die Lebkuchensauce:**

200 ml dunkler Kalbsfond 50 g Honigkuchen 1 EL Honig

1 Msp. Lebkuchengewürz Salz Pfeffer

**Für die Walnusspätzle:**

250 g Mehl 70 g geschälte Walnüsse 3 Eier

1 Muskatnuss 20 g Butter 2 EL Walnussöl

Salz

**Für die Rosenkohlblätter:**

200 g Rosenkohl 20 g durchwachsener Speck 3 Schalotten

50 g Butter 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen durchziehen lassen.

Für die Walnusspätzle 50 g Walnüsse mit dem Mehl fein mixen und mit Eiern und 80 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen und solange mit der Hand schlagen, bis der Teig Blasen schlägt. Mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken und kurz abschrecken. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne mit Walnussöl Butter anschwanken und die Spätzle dazu geben.

Für die Lebkuchensauce den Kalbsfond einkochen lassen und mit dem Honigkuchen binden. Mit Honig, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohlblätter den Rosenkohl putzen und einzelne Blätter zupfen. Blätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und wie auch den Speck in Würfel schneiden. Schalotten und Speck in einem Topf mit Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den „Rehrücken mit Lebkuchensauce, Walnusspätzle und Rosenkohlblättern“ auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 27. November 2015

# Reh-Rücken mit Maronen-Knödel und Rosenkohl-Salat

## Für vier Portionen

### Für die Maronenknödel:

500 g mehligk. Kartoffeln    250 g Maronen, vakuumgegart    2 Eigelbe  
2 EL Speisestärke            30 g Butter                            2 EL Semmelbrösel

Salz, Muskatnuss

### Für den Rehrücken:

1 Zweig Rosmarin                ½ TL Wacholderbeeren                700 g Rehrücken, ausgelöst  
2 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Bund Suppengemüse            1 EL Tomatenmark                    50 ml roter Portwein  
200 ml Wildfond                  300 ml Burgunder                    50 g kalte Butterwürfel

Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohlsalat:

500 g Rosenkohl                    2 EL weißer Balsamessig            2 EL Rapskernöl  
1 TL Ahornsirup                    1 Bund Schnittlauch                Salz, Pfeffer

Meersalz

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale im Ofen bei 180°C eine Stunde garen. Danach die Maronen grob hacken. Heiße Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche in eine Kartoffelpresse legen und durchpressen. Schale entfernen und mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren. Die heiße Kartoffelmasse mit den Maronen, Eigelben, Stärke, etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Sollte der Teig kleben, noch etwas Stärke zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und in leicht siedendem, gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben, leicht salzen und die fertigen, gut abgetropften Knödel darin wenden.

Backofen auf 100°C vorheizen. Für den Rehrücken Rosmarin fein hacken, Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Wacholder darüber streuen und gut einmassieren. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Auf ein Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse waschen, putzen und schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in die Pfanne geben und im verbliebenen Öl anbraten. Tomatenmark zugeben, anrösten lassen und mit dem Portwein ablöschen. Rotwein und Wildfond angießen und offen um die Hälfte einkochen lassen. Dabei das Gemüse weich garen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und die kalten Butterwürfel unterrühren.

Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln ablösen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Blätter darin 1-2 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Aus dem Balsamessig, Ahornsirup, etwas Salz und Pfeffer, sowie dem Rapskernöl ein Dressing anrühren und den Rosenkohl damit marinieren. Schnittlauch fein schneiden und zum Salat geben.

Zum Anrichten das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Fleur de sel würzen und mit der Sauce und dem Schmorgemüse auf Tellern verteilen. Die Knödel und den Rosenkohlsalat dazu servieren.

Johann Lafer am 14. März 2015

# Reh-Rücken mit Pfefferkirschen und Spitzkohl

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

500 g Rehrückenfilet      1 EL Sternanis      2 EL Honig  
25 ml Portwein, weiß      1 Prise Salz

**Für die Pfefferkirschen:**

100 g Sauerkirschen      1 Schalotte      25 ml Portwein, rot  
25 g Butter

**Für den Spitzkohl:**

$\frac{1}{2}$  Kopf Spitzkohl      25 ml Gemüsefond      25 g Butter  
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Das Rehrückenfilet parieren und portionieren. Den Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Danach Sternanis und Salz hinzugeben und stark einkochen. Das Rehrückenfilet nun mit der Honig- Sternanisbeize bestreichen und von beiden Seiten 30 Sekunden scharf anbraten. Anschließend im Ofen 20 Minuten mit der Beize garen und ab und zu erneut bestreichen. Für die Pfefferkirschen die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Sauerkirschen entkernen und in Vierteln zu den Schalotten in die Pfanne geben. Den Portwein, eine Prise Salz, einen halben Esslöffel Zucker und Pfeffer hinzufügen und leicht einreduzieren lassen. Beim Spitzkohl den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Nun mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehrückenfilet, Pfefferkirschen und den Spitzkohl auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 02. Oktober 2014

## Reh-Rücken mit Preiselbeer-Pfefferkruste und Maronen

### Für 2 Personen

#### Für die Kruste:

10 Pfefferkörner	100 g Pumpernickel	125 g Butter
1 Eigelb	1 TL Curry	Orangenabrieb
1 EL eingelegte Preiselbeeren	1 Msp. Kakaopulver	Salz, Pfeffer

#### Für die Kastanien:

5 Schalotten	50 g Butter	400 g geschälte Esskastanien
400 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

#### Für den Rehrücken:

300 g Rehrückenfilet	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	-----------------	---------------

Für die Preiselbeer-Pfefferkruste:

Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Pumpernickel mischen und pürieren. Weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen, mit Pumpernickel-Pfeffer, Curry, Orangenschale, Preiselbeeren und Kakaopulver verrühren. Würzen. Masse auf Backpapier streichen, mit Backpapier abdecken und 3 mm dick ausrollen. Gewürzkruste kalt stellen.

Für die confierten Esskastanien:

Schalotten schälen. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Kastanien darin anbraten. Schalotten zugeben und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugießen. Alles abgedeckt ca. 35 Minuten garen. Deckel abnehmen und vorhandene Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und abschmecken.

Für den Rehrücken:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Für den Rehrücken das Fleisch parieren. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. In den Backofen geben und ca. 5 Minuten garen. Filet herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Preiselbeer-Pfefferkruste etwa 2cm breit zuschneiden und das gebratene Rehfilet der Länge nach damit belegen. Rehfilet unter dem Backofengrill ca. 1 Minute grillen. Rehfilet in Stücke schneiden, mit den confierten Kastanien anrichten. Dazu passt Sellerie-Kartoffelpüree. Nach Belieben mit Petersilienblättchen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. November 2013

# Reh-Rücken mit Pumpernickel-Honig-Kruste, Wirsingrahm

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, ausgelöst, à 180 g      1 EL Butterschmalz      2 Zweige Rosmarin  
Salz, Pfeffer

### Für die Kruste:

80 g Pumpernickel      20 g Honigkuchen      3 Wacholderbeeren  
40 g Butter, warm      1 TL Tannenhonig      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

50 g Zucker      5 cl Portwein      200 ml Wildfond  
2 TL Hagebuttenmark      60 g Butter, kalt

### Für den Wirsingrahm:

50 g Speckwürfel      500 g Wirsing      2 Schalotten  
50 g Butter      200 ml Sahne      1 Muskatnuss  
1 Prise Stärke      Salz, Pfeffer

### Für das Apfel-Rosmarin-Kompott:

3 Äpfel, knackig, süß      100 g Zucker      2 Stiele Rosmarin  
1 Stange Zimt       $\frac{1}{4}$  Schote Vanille      2 Sternanis  
2 cl Calvados      100 ml Weißwein      1 ml Agazoon

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Für den Rahmwirsing einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für die Kruste das Pumpernickel, den Honigkuchen und die Wacholderbeeren in einem Standmixer fein mixen. Die Butter und den Honig untermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Anschließend die Masse auf eine Klarsichtfolie geben und mit einer zweiten Folie bedecken. Anschließend mit einem Nudelholz dünn ausrollen und im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die Kruste erkaltet und erhärtet ist, einen Teil in der Größe des Rehrückens ausschneiden. Für den Rehrücken eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Blech legen und mit dem Pfeffer und dem Salz würzen. Den Rosmarinzweig dazugeben und im Ofen etwa 20 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Anschließend den Ofen leicht öffnen und auf 60 Grad herunter schalten. Für die Sauce eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend mit dem Portwein ablöschen. Das Hagebuttenmark und den Wildfond dazugeben und etwas reduzieren. Anschließend mit kalter Butter binden. Den Rehrücken mit der Kruste belegen und bei 220 Grad mit der Grillfunktion fünf Minuten gratinieren. Anschließend bei 70 Grad Heißluft weitergaren, bis er leicht gebräunt ist. Für den Rahmwirsing die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen. Für das Apfel-Rosmarin-Kompott die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis er karamellisiert und die Apfelstücke darin schwenken. Den Rosmarin, den Zimt, die Vanilleschote und den Sternanis dazugeben. Anschließend mit dem Weißwein und dem Calvados ablöschen. Die Apfelstücke zusammenfallen lassen bis die Masse musig ist aber auch noch Stücke enthält. Die Rosmarinzweige, die Vanilleschote, den Zimt und den Sternanis entfernen. Das Agazoon unterrühren einmal kurz aufkochen. Den Rehrücken in

Tranchen schneiden. Die Rehrückentranchen mit der PumpernickelHonigkruste, dem Wirsingrahm und dem Apfel-Rosmarin-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. Januar 2015

## Reh-Rücken mit Pumpernickel-Wacholder-Kruste

### Für vier Personen

#### Für den Rehrücken:

700 g Rehrücken, ausgelöst	1 EL Butterschmalz	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	8 Scheiben Frühstücksspeck	3 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen	80 g Pumpernickel	3 Wacholderbeeren
80 g Butter	Salz, Pfeffer	

#### Für das Apfel-Rosmarinmus:

4 Äpfel, mürbe	1 Zwiebel	100 ml Weißwein
30 g Zucker	2 Zweige Rosmarin	100 g Butter
Chili		

#### Für die Steckrübe:

1 Steckrübe, ca. 600 g	2 Schalotten	1 EL Zuckerrübensirup
20 g Butter	100 ml Portwein, rot	150 ml Holundersaft
Zucker		

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen. Den Rehrücken von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz mit den Kräutern, Wacholder, Knoblauch und Speckscheiben rundum anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 10 bis 14 Minuten garen. Für die Kruste den Pumpernickel und die Wacholderbeeren in einer Küchenmaschine zermahlen. 80 Gramm Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Pumpernickel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Die Masse in einem Gefrierbeutel etwa drei Millimeter dick ausrollen und zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Die Äpfel waschen, die Zwiebel schälen und anschließend beides grob würfeln. In einen Topf mit Weißwein, Zucker und einem Rosmarinweig geben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen lassen. Danach die Apfel- und Zwiebelstücke in ein feines Sieb zum Abtropfen geben. Den Apfelsud anderweitig verwenden. Die Apfel- und Zwiebelstücke durch das Sieb oder durch die flotte Lotte streichen und in den Topf zurückgeben. 100 Gramm Butter nach und nach unter das heiße Püree rühren, so dass sie langsam schmilzt und das Püree bindet. Das Apfelmus mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Zuletzt nochmals einige Rosmarinnadeln klein schneiden und unterrühren. Die Steckrübe waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitze und das Gemüse darin anschwitzen. Mit rotem Portwein ablöschen und verkochen lassen. Zuckerrübensirup und Holundersaft angießen, mit Salz, Pfeffer würzen und die Steckrüben im Sud bei mittlerer Hitze weich garen. Die Kruste in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden und die Folie entfernen. Auf das Fleisch legen, im Backofen bei Grillfunktion (oder 220°C Oberhitze) fünf bis acht Minuten gratinieren. Das Fleisch in Stücke schneiden, salzen und auf den Steckrüben anrichten. Das Apfelpüree als Nocke daneben setzen und mit etwas Holundersud beträufeln.

Johann Lafer am 17. November 2012

## Reh-Rücken mit Roter Bete, Granatapfel, Mandarinen

### Für zwei Personen

250 g Rehrücken (ausgelöst)	2 Rote Bete (vorgekocht)	2 EL Butter
2 Kardamomkapseln	1 Teelöffel alten Balsamico	200 ml Rote Bete-Saft
1/6 Tonkabohne	¼ Stange Vanille	2 Mandarinen
1 Rosmarinzweig	4 Wacholderbeeren	1 kleine Stange Zimt
1 Granatapfel	1 kleiner Blumenkohl	Meersalz
Pfeffer		

Den Rehrücken in zwei Stücke teilen und kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend bei 160 Grad (Umluft) auf der mittleren Schiene garen – Temperatur auf 110 Grad herunterregeln. Wenn das Fleisch ungefähr englisch ist (nach sechs bis acht Minuten), weiter garen lassen, bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat (nach etwa fünf bis sechs Minuten).

In der Zwischenzeit das Rote Bete-Ragout ansetzen:

Dafür die Rote Bete in Ecken schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Dann eine Kardamomkapsel, den alten Balsamico, den Rote Bete-Saft, etwas geriebene Tonkabohne (bitte vorsichtig dosieren!) und ein kleines Stück Vanille dazugeben. Die Flüssigkeit einreduzieren. Für die Mandarinenbutter einen Esslöffel Butter, den Saft einer Mandarine und etwas Mandarinenabrieb mischen. Anschließend die Flüssigkeit des Rote Bete-Ragouts mit der Mandarinenbutter leicht binden, bis sie gut an der Roten Bete haften bleibt. Einen Esslöffel Butter, den Rosmarin, die zerdrückten Wacholderbeeren, die andere Kardamomkapsel, etwas Zimt und Vanille in die lauwarme Pfanne geben und den Rehrücken darin noch einmal durchschwenken. Zum Anrichten zu den Rote Bete-Ecken ein paar Mandarinenscheiben legen, die Granatapfelkerne dazwischen verteilen, roh in feine Scheiben gehobelten Blumenkohl auf die Rote Bete legen, die Rehrückenstücke in der Mitte teilen und oben drauf legen. Etwas Meersalz und groben Pfeffer darüberstreuen.

Ali Güngörmüs am 13. Februar 2015

## Reh-Rücken mit Spätzle, Birne und Preiselbeeren

### Für zwei Personen

1 Rehrücken, ausgelöst	500 g Wirsing	1 Birne
1 Zitrone	6 Wachholderbeeren	2 Zwiebeln
2 Schalotten	6 Eier	50 g Bitterschokolade
400 g Mehl	80 g Zucker	½ Vanilleschote
½ Stange Ceylon-Zimt	1 Sternanis	140 g Butter
250 g Quark	125 ml Sahne	100 ml Holundermark
50 ml Ahornsirup	100 ml Wildfond	50 ml Sojasauce
300 ml Rotwein	200 ml Weißwein	100 ml Portwein
50 ml Mineralwasser	Stärkemehl, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und feine Streifen schneiden. Von der Butter 50 Gramm in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten und die Wachholderbeeren darin anschwitzen. Mit dem Rotwein sowie dem Portwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Das Holundermark sowie den Ahornsirup zugeben. Alles leicht reduzieren lassen. Die Bitterschokolade raspeln. Die Sauce mit etwas Stärkemehl binden und mit der Bitterschokolade, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken in Medaillons schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Von der Butter 40 Gramm in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Den Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in der Butter blanchieren. Die Sahne in einem weiteren Topf reduzieren lassen, mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing zugeben und unterrühren. Den Quark mit den Eiern, dem Mehl, dem Mineralwasser einer Prise Salz und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Teig in das siedende Wasser schaben. Die Spätzle abschöpfen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin leicht anbraten. Die Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Weißwein zusammen mit dem Zucker, dem Vanillemark, der Zimtstange einem Spritzer Zitronensaft sowie dem Sternanis aufkochen lassen. Die Birne in den kochenden Fond geben, bis sie gar ist. Das Reh zusammen mit den Spätzle, dem Wirsing und der Birne auf einem Teller anrichten. Die Preiselbeeren darüber geben und servieren.

Nelson Müller am 18. Oktober 2013

## Reh-Rücken mit Spitzkohl, Apfel und Vanille

### Für 4 Personen

Vanillepulver, etwas Salz	100 g gesalzene Butter	750 g Spitzkohl
4 Rosenkohlröschen	80 g Cashewkerne	700 g Rehrückenfilet, pariert
Pfeffer	3-4 EL weißer Balsamico	Zucker
2 Äpfel	300 g griechischer Joghurt	1 Msp. Curry (Garam Masala)
1 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Preiselbeeren	

Für das Vanillesalz 1 Prise Vanillepulver mit 1 TL Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und 1 TL Vanillepulver untermischen. Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Dann die Kohlblätter vorsichtig lösen, jeweils den Strunk entfernen, die Blätter in 3 cm große Rauten schneiden und anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Vom Rosenkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, den Strunk abschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln lösen. Diese ebenfalls in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne halbieren und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Fleisch mit Vanillesalz und schwarzem Pfeffer würzen. In hitzestabile Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einrollen, an den Seiten gut verschließen. Im 60 Grad heißen Wasserbad (mit dem Teethermometer kontrollieren) das eingepackte Fleisch ca. 15 Minuten garen. 60 g Vanillebutter in einer Pfanne leicht erhitzen, mit 1-2 EL Balsamico und etwas Zucker würzen. 2/3 vom blanchierten Spitzkohl zugeben und bei milder Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Rosenkohlblätter kurz vor dem Servieren zugeben und erhitzen. Mit Salz und Zucker das Kohlgemüse abschmecken. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter die Apfelwürfel anschwitzen, mit 2 EL Balsamico ablöschen, 1 EL Zucker überstreuen und glasieren. Für die Sauce restliche blanchierte Kohlblätter mit Joghurt, Curry, Kreuzkümmel, einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer fein pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Das vorgegarte Fleisch auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Vanillebutter von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und fertig garen. Zum Anrichten den geschmorten Kohl als Kreis auf dem Teller anrichten, Kohljoghurt in die Mitte geben. Rehrücken portionieren und auf den Joghurt setzen. Preiselbeeren, Apfelwürfel und Cashewkerne auf dem Kohl verteilen.

Jörg Sackmann am 18. November 2014

## Reh-Rücken mit Topinambur und Rote Bete-Sauce

### Für 4 Personen

4 Medaillons vom Rehrücken	400 ml Rote Bete Saft	400 ml Apfelsaft
1 Prise Fenchelsamen	1 Prise Kümmel	700 g Topinambur
3 EL Butter	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	ca. 300 g Frittierfett	Salz
60 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz
1 Spritzer Balsamico	2 Tropfen Tabasco	1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Rehrückenmedaillons auf ein Backofengitter geben und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Für die Sauce Rote Bete, Saft und Apfelsaft in einen Topf geben. Fenchel- und Kümmelsamen mit dem Mörser fein zerstoßen und zugeben. Die Flüssigkeit langsam um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. 2 Topinamburknollen zur Seite legen, restlichen Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Topinamburwürfel zugeben und leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Topinambur weich kochen. Die übrigen Topinamburknollen gut waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Frittierfett in einem Topf auf ca. 130 Grad erwärmen und nacheinander Topinamburscheiben und Petersilienblätter knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Zu den weich gekochten Topinamburwürfeln die Sahne geben, kurz aufkochen, dann fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote Bete Sauce mit Essig, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Zuletzt 1 EL Butter unter die Sauce rühren. Die Rehmedaillons mit dem Topinamburpüree anrichten, die Sauce angießen und über das Püree die frittierten Topinamburscheiben und Petersilie streuen.

Sören Anders 21. September 2012

# Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Rosenkohl-Blattgemüse

**Für 4 Personen**

**Für die Sauce:**

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

**Für den Rehrücken:**

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

**Für den Rosenkohl:**

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

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Saue damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.

Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern.

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen. Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren für das Fleisch die Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die Medaillons geben.

Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen. Dazu passen Schupfnudeln, Spätzle oder Kartoffelpüree.

Karlheinz Hauser am 01. Dezember 2015

# Reh-Rücken, Glühwein-Soße und Sellerie-Vanille-Püree

**Für zwei Personen**

**Rehrücken:**

300 g Rehrückenfilet	½ TL Öl	2 EL braune Butter
Wildgewürz	mildes Chilisalz	Salz, Pfeffer

**Selleriepüree:**

600 g Knollensellerie	1 kleine Kartoffel (80 g)	70 ml Gemüsefond
70 ml Milch	2 cm Vanilleschote	1 EL braune Butter
1 EL kalte Butter (5 g)	2 EL grob gehackte Walnüsse	mildes Chilisalz
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

**Glühweinsauce:**

2 TL Puderzucker	50 ml roter Portwein	200 ml kräftiger Rotwein
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Glühweingewürz	1 Msp. Orangenabrieb
60 g sehr kalte Butter	Salz, Pfeffer	

**Rosenkohlblätter:**

4 Rosenkohlköpfchen	Salz
---------------------	------

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehrückenfilet waschen, trocken tupfen und in wenig Öl rundherum anbraten. Im Backofen fertig garen.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Fond und Milch in einem Topf erhitzen, Sellerie- und Kartoffelwürfel mit der Vanille hineingeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weich schmoren.

Gemüsewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen, die Vanille entfernen und die Gemüsestücke pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen. Die braune Butter unterrühren und das Selleriepüree mit Chilisalz und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Mit etwas Glühweingewürz und Orangenabrieb würzen. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Die Butterwürfel nacheinander bei milder Hitze unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

Rosenkohlköpfchen putzen, die einzelnen Blättchen ablösen, in Salzwasser knapp zwei Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in der Gewürzbutter des Rehrückens wenden.

Rehrücken auf Glühweinsauce mit Sellerie-Vanille-Püree und Rosenkohl anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2015

# Reh-Rücken, Harzer-Apfelkompott, Zwiebel-Kartoffel-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für das Fleisch:

200 ml weißer Burgunder	150 ml Portwein	6 Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1/2 TL Kumin	1 Msp. Orangen-Abgerieb
Salz, Zucker	600 g Rehrücken, ausgelöst	

### Für das Gemüse:

400 g Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln	3 EL Butter
400 ml Geflügelfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 EL Pinienkerne	1 EL Rosinen	1 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer		

### Für das Harzer-Apfelkompott:

1 Vanillestange	1 Bio-Zitrone	2 Äpfel
150 ml Weißwein	2-3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
80 g Harzer Käse		

Für das Kompott Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herauschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel nochmals in dünne Schnitze schneiden. Apfelschnitze mit Weißwein, Vanillemark, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einen Topf geben und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen und das Kompott damit binden. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und unter das leicht abgekühlte Kompott mischen. Für den Gewürzsud Weißwein, Portwein, Pfefferkörner, Rosmarinzweig, Thymianzweig, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kumin und abgeriebene Orangenschale mit je einer Prise Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen, dann den Sud auf 60 Grad runter kühlen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und im Ofen bei 60 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, achteln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 80 ml passiertem Gewürzsud (Sud in der das Fleisch gart) ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zwiebelsud mit 2 EL Butter montieren, die gehackten Kräuter, Rosinen, Preiselbeeren, Pinienkerne und vorgekochten Kartoffelwürfel zugeben und noch kurz fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von 54 erreicht hat aus dem Sud nehmen, gut mit Küchentrepp abtupfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz von allen Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und aufschneiden. Fleischscheiben auf einen Teller geben. Harzer-Apfelkompott in Nocken dazu anrichten, dann die Preiselbeer-Kartoffelwürfel auf dem Teller verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 29. eptember 2015

## Reh-Ragout mit Quitten und Semmel-Knödeln

### Für 6 Personen

#### Für das Ragout:

600 g Rehfleisch	Salz, Pfeffer	6 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 kleine Karotte	50 g Knollensellerie
40 g geräucherter Speck	40 g Ingwer frisch	1/2 Chilischote
4 EL Rapsöl	2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein
250 ml Wildfond	1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	400 g Quitten	1 EL Vollrohrzucker
100 ml Quittensaft		

#### Für die Knödel:

10 Brötchen	200 ml Milch	1 Zwiebel
40 g Butter	1 Bund Petersilie	4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat		

Für das Ragout:

Rehfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch, Karotte und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und fein schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Dann Zwiebeln, Karotte, Sellerie und Speck im Bratfett anbraten. Ingwer, Chili und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten schmoren. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Tomatenmark untermischen, alles mit dem Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Anschließend die Brühe zugeben. Nelken, Lorbeerblatt und Wacholder in ein Teesieb oder einen Teefilter geben verschließen und zum Fleisch geben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen. Quitten in 1 cm dicke Würfel schneiden. Quitten nach ca. 40 Minuten zum Fleisch geben und mit weitere 20 Minuten schmoren. Wenn das Fleisch weich ist mit Salz, Pfeffer, Zucker und Quittensaft abschmecken.

Für die Semmelknödel:

die Brötchen klein schneiden und in warmer Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Petersilie untermischen und lauwarm abkühlen. Dann zum Brot geben und verkneten. Eier unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit feuchten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Ragout abschmecken und mit den Knödeln servieren. Dazu passt Rotkohlsalat

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013

## Reh-Ragout mit Schupf-Nudeln

### Für 2 Personen

#### Für das Ragout:

20 g getr. Steinpilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	100 g Sellerie	20 g ger. Bauchspeck
450 g Rehschulter	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 Wacholderbeeren	250 ml Rotwein	2 EL Balsamico
Salz		

#### Für die Schupfnudeln:

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

Für das Ragout:

Die getrockneten Pilze in kaltem Wasser zehn Minuten einweichen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, das Gemüse in 5 mm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln. Die Rehschulter von den größten Sehnen befreien und in 3 cm große Stücke schneiden. Fleischstücke mit Pfeffer würzen und in einem Topf oder einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundum anbraten. Speck, Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie zugeben und anbraten. Die Pilze ausdrücken zugeben und mit dem Einweichwasser und etwas Rotwein ablöschen. Wacholderbeeren andrücken und ebenfalls zugeben. Unter gelegentlichem Umrühren alles zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit etwas Wein ablöschen.

Für die Schupfnudeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürrierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Die weich gegarten Fleischwürfel in einen anderen Topf umstechen und die Sauce mixen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und mit den Schupfnudeln anrichten.

Vincent Klink 26. Januar 2012

# Reh-Ragout mit Semmelknödel-Souffle

## Für 4 Personen

### Für das Semmelknödelsouffle:

125 ml Milch	3 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz	1 Eigelb
Salz und Pfeffer	2 Eiweiß	2 Scheiben geräucherter Speck

### Für das Rehragout:

600 g Rehschulter	1 Zwiebel	1 Karotte
60 g Sellerie	30 g geräucherter Speck	2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	2 EL Balsamico
200 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner	300 ml Fleischbrühe	150 g kleine Champignons
Salz, Pfeffer	3 EL Butter	25 g Sauerrahm

Für das Semmelknödelsouffle die Milch aufkochen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.

Für das Rehragout das Fleisch parieren und in 4 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz das Fleisch mit Zwiebeln, Gemüsewürfeln und Speck anbraten bis es Farbe genommen hat. Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 40 Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben, damit am Topfboden nichts ansetzt.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 ) vorheizen.

Für das Semmelknödelsouffle die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen, die Hälfte der Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben. Eigelb hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Knödelmasse heben. Die Speckscheiben halbieren, und den Boden der vier Souffleformen (Durchmesser ca. 10 cm) damit auslegen und die Knödelmasse einfüllen. Auf ein Backblech geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Dann das Fleisch herausnehmen und den Rest etwas einkochen lassen. Anschließend die Sauce passieren, abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder zugeben. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Souffles auf Teller stürzen, das Rehragout daneben geben, ein paar gebratene Pilze und je 1 TL Sauerrahm darauf geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Otto Koch am 15. Oktober 2015

## Reh-Ravioli in Steinpilz-Schaum mit Zwiebel-Salsa

### Für 4 Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	4 Eier (M)	3 EL Olivenöl
4 Zwiebeln, rot	1 EL Honig	2 EL Rotweinessig
200 g Rehrückenfilet	400 ml Sahne	2 Zweige Zitronenthymian
30 g Walnüsse, ohne Schale	2 Schalotten	20 g Steinpilze, getrocknet
20 g Butter	1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein
400 ml Wildfond	1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	Chili

Den Hartweizengrieß, drei Eier, einen Esslöffel Olivenöl und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Pfanne anschwitzen. Den Honig sowie den Rotweinessig hinzufügen und einkochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Rehrückenfilet in Würfel schneiden und zehn Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Anschließend die Würfel zusammen mit 200 Millilitern Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und klein hacken. Den Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, abzupfen, klein hacken und mit den Walnüssen unter die Farce heben. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu langen Bahnen ausrollen. Die Rehfarcie in kleinen Portionen mit etwas Abstand auf die Nudelbahnen setzen. Das vierte Ei trennen. Die Teigblätter mit dem Eigelb bestreichen und mit einer zweiten Nudelbahn belegen. Die Ravioli mit Hilfe eines Ravioli-Ausstecher ausstechen. Anschließend die Ravioli in leicht gesalzenem Wasser zwei bis drei Minuten kochen lassen. Die Steinpilze mit lauwarmem Wasser bedeckt zehn Minuten einweichen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, klein hacken und in der Butter anschwitzen. Die eingeweichten Steinpilze klein hacken und hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Wildfond zugeben und mit der übrigen Sahne auffüllen. Zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen. Abschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und klein hacken. Die Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit dem Steinpilzschaum beträufeln. Die Zwiebeln darauf geben, mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 07. Januar 2012

## Reh-Rouladen mit Pilzen und Semmel-Knödeln

### Für vier Portionen

#### Für die Rouladen:

8 große Wirsingblätter	500 g Wildfleisch vom Reh	½ Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	250 g gemischte Pilze	1 EL Butter
2 TL Wildgewürz	1 Ei	3 Schalotten
50 g Butterschmalz	150 ml Weißwein	300 ml Wildfond
2-3 Lorbeerblätter	3 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige
1 EL Wacholderbeeren	100 ml Sahne	25 g Butter

#### Für die Knödel:

1 Bund glatte Petersilie	250 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	200 ml Milch
2 Eier	Muskatnuss	30 g Butter
2-3 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer	

#### Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeermarmelade

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, anschließend mit einem Sieblöffel herausheben und in eiskaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe heraus schneiden. Rehfleisch abrausen, trocken tupfen und durch den Fleischwolf drehen. Petersilie abzupfen, 1 Knoblauchzehe schälen. Beides zusammen fein hacken. Pilze putzen (nicht waschen!) und würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Pilze darin zusammen mit der Knoblauch-Petersilien-Mischung etwa 1 min. andünsten. Dann mit dem Wildhackfleisch in eine Schüssel geben. Wildgewürz und Ei hinzufügen. Alles gründlich vermischen. Die Wirsingblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die Füllung auf die Blättermitte verteilen, dann seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Schalotten und die zweite Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Schalotten und Knoblauch im Bräter goldbraun anbraten. Das Ganze mit Wein ablöschen, Fond, Kräuter und Wacholderbeeren zufügen. Wirsingrouladen mit Salz, Pfeffer würzen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Fertig gegarte Wirsingrouladen aus der Soße nehmen, diese um die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und Sahne zugeben. Nochmals aufkochen. Kalte Butter nach und nach unterrühren, Soße mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die altbackenen Brötchen ohne Rinde klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hälfte der Petersilie zugeben. Alles gut mischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in leicht siedendem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Butter und Semmelbrösel in einer Pfanne rösten, restliche Petersilie zugeben und die fertig gegarten Knödel darin schwenken. Die Rouladen mit der Sauce, den Preiselbeeren und den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 11. Oktober 2014

## Reh-Schnitzel mit Holunder-Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

### Für zwei Personen

4 dünne Scheiben Rehfleisch à 80 g	300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Muskatkürbis
6 Stangen Schwarzwurzeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch	40 g gemahlene Haselnüsse	100 g Semmelbrösel
60 g Mehl	100 ml Milch	70 g Butter
2 Eier	1 EL geschlagene Sahne	1 Muskatnuss
50 ml Geflügelfond	50 ml Holundersaft	Milch, Chili
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln und den Kürbis waschen und schälen. Den Kürbis entkernen und beides in 2 bis 3 Zentimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse in einem Dämpftopf mit Siebeinsatz etwa 15 bis 20 Minuten weich dämpfen. Anschließend beides zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf pressen. Milch erhitzen, mit Salz und Muskat würzen und zusammen mit 50 Gramm der Butter unter das Püree heben. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser waschen, schälen und in Milch einlegen, damit sie nicht braun werden. Die geschälten Wurzeln schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Schwarzwurzelscheiben in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, Den Geflügelfond und Holundersaft angießen. Die Schwarzwurzeln darin bissfest garen, den Sud dabei etwas einkochen lassen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann das Rehfleisch mit einem Fleischklopfer zwischen zwei Klarsichtfolien leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit den gemahlene Nüssen vermischen. Die Eier mit der geschlagenen Sahne verquirlen. Die Rehscheiben mehlieren, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in der Nussmischung panieren. Anschließend in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Schwarzwurzeln rühren. Das Kartoffel-Kürbis-Püree und die Schwarzwurzeln mit Hilfe eines Metallrings (circa 12 Zentimeter) auf Tellern anrichten. Die Rehschnitzel anlegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 09. November 2012

# Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln

## Für vier Personen

### Rehschnitzel:

500 ml Wildfond	100 g Quittengelee	8 Rehschnitzel, à 60 g
100 ml Sahne	4 EL Quittengelee	2 Quitten
Öl zum Braten	Mehl	Pfeffer
Salz		

### Pariser Kartoffeln:

6 Kartoffeln, groß, fest	3 EL Olivenöl	50 g Butter
Meersalz		

### Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Zucker
Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz		

#### Rehschnitzel:

Wildfond auf ein Fünftel reduzieren, Quittengelee dazu geben und pürieren. Rehschnitzel in Mehl wenden, beidseitig circa zwei Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten unter Folie ruhen lassen. Einen Schuss Sahne in den Fond geben, abschmecken und aufschäumen. 200 Milliliter Wasser mit vier Esslöffeln Quittengelee aufkochen. Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und 20 Minuten in dem Quitten-Geleewasser weich garen. Anschließend in einer Grillpfanne beidseitig kurz anbraten, salzen.

#### Pariser Kartoffeln:

Kartoffeln mit einem Pariserlöffel in kleine Bällchen schneiden. Zehn Minuten in Salzwasser garen. In Olivenöl und Butter goldbraun braten.

#### Rosenkohl:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, das Innere halbieren und zehn Minuten garen. Dann die Blätter dazu geben und ebenfalls garen. In Eiswasser abschrecken. Mit Zitronensaft- und Abrieb, Sonnenblumenöl und Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 19. Oktober 2012

## Reh-Schnitzel mit Sellerie-Püree, Erdnuss-Soße, Trauben

### Für zwei Personen

1 Rehoberschale, ca. 300 g	1 mehligk. Kartoffel	250 g Knollensellerie
50 g kernlose grüne Trauben	20 g Ingwer	1 TL geröstete Erdnüsse
Speisestärke	30 g kalte Butter	3 TL Butter
50 g Erdnussmus, geröstet	chinesische Würzpaste	200 ml Geflügelfond
80 ml Gemüsefond	1 bis 2 EL helle Sojasauce	1 Muskatnuss
1 rote Chilischote	Öl, Sesamöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit dem Gemüsefond erhitzen. Den Sellerie und die Kartoffel schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel in den Topf geben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Danach den Sellerie auf einem Sieb abgießen und pürieren. Dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die kalte Butter dazu geben, bis das Püree möglichst kompakt ist. Eine Pfanne mit zwei Teelöffeln Butter erhitzen, bis die Butter braun wird. Die braune Butter in das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Muskatnuss darüber reiben. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Einen Teelöffel Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Rehoberschale waschen, trocken tupfen, in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers etwas dünner klopfen. Anschließend die Schnitzel in der Pfanne auf beiden Seiten je etwa zwei Minuten anbraten und auf einem Teller beiseite stellen. Den Bratensatz mit dem Geflügelfond ablöschen. Einen halben Teelöffel Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glattrühren und in den leicht köchelnden Fond rühren. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das Erdnussmus mit einem halben Teelöffel vietnamesischer Würzpaste hinein rühren. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Sojasauce und einige Tropfen Sesamöl mit einem halben Teelöffel Ingwer und einem halben Teelöffel Chili einrühren. Den ausgetretenen Fleischsaft von den Rehschnitzeln in die Sauce rühren, danach die Schnitzel in die Pfanne legen und darin erhitzen, dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Trauben in einer Pfanne mit der restlichen Butter glasieren. Die gerösteten Erdnüsse grob hacken. Die Rehschnitzel mit dem Selleriepüree, der Erdnusssauce und den glasierten Trauben auf Tellern anrichten, mit den Erdnüssen bestreuen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2014

## Reh-Schnitzel, Wacholder-Rahm-Soße, Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

#### Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie	1 Kartoffel	75 ml Gemüsefond
30 g kalte Butter	1 bis 2 TL braune Butter	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

#### Für das Schnitzel:

1 Rehoberschale à 300 g	1 TL Öl
-------------------------	---------

#### Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Wurzel Ingwer à 10 g	3 EL Sahne
1 EL kalte Butter	1 TL Speisestärke	2 EL roter Portwein
50 ml trockener Rotwein	200 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	5 grob zerdrückte Pimentkörner	1 Zimtrindensplitter
1/4 TL schwarze Pfefferkörner		

#### Für das Rosenkohl-Apfelgemüse:

200 g Rosenkohl	¼ rotschaliger Apfel	1 TL kalte Butter
½ TL Puderzucker	1 EL Gemüsefond	mildes Chilisalز
Salz		

Für das Püree den Sellerie schälen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und die Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einem kleinen Topf den Fond erhitzen, die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel hineingeben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Den Sellerie auf einem Sieb abgießen, in einem Mixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die Butter dazugeben. Das Püree sollte möglichst kompakt sein. Die braune Butter hineinrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für das Schnitzel die Rehoberschalen in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers dünner klopfen. Dann eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Anschließend die Schnitzel darin auf beiden Seiten je anderthalb bis zwei Minuten anbraten und auf einem warmen Teller beiseite stellen. Für die Sauce den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, einköcheln lassen und danach mit dem Kalbsfond auffüllen. Dann die Wacholderbeeren andrücken, die Pimentkörner grob zerdrücken und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und der Zimtrinde auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann die Sahne hinein rühren und weiter köcheln lassen. Währenddessen die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. Zum Schluss die Schale einer Orange reiben, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Dann den Orangenabrieb und eine Ingwerscheibe in die Sauce rühren und einige Minuten darin ziehen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und die kalte Butter hinein rühren. Gegebenenfalls etwas nachwürzen. Für das Gemüse den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Die Rosenkohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, die Apfelstücke darin andünsten, Rosenkohl und Fond hinzufügen, darin kurz erhitzen, die Butter hineinrühren und mit Chilisalز würzen. Die Rehschnitzel mit der Sauce auf warmen Tellern anrichten, das Selleriepüree und das Rosenkohl-Apfel-Gemüse daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 28. November 2014

## Reh-Terrine mit Apfel-Sellerie-Salat

### Für 8 Personen

#### Für die Terrine:

1 Schalotte	70 g Kalbsleber	1 EL Butter
150 g Rehschulter	100 g grüner Speck	90 g Schweinehals
50 g Kalbsschulter	1 Ei	2 Wacholderbeeren
Pastetengewürz	100 g Sahne	1 Spritzer Madeira
30 g geräucherter Schinkenspeck	30 g geschälte Pistazien	50 g grüner Speck, hauchdünn
Salz, Pfeffer	100 g Preiselbeeren	

#### Für den Salat:

150 g Sellerie	1 Apfel	1 Zitrone
100 g Mayonnaise	Salz	

Schalotte schälen und fein schneiden. Die Leber in Würfel schneiden und mit den Schalotten einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen. Die gut gekühlten Fleischstücke wie Rehschulter, grüner Speck, Schweinehals und Kalbsschulter in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Leber und dem Ei in einen Cutter geben. Die Wacholderbeeren fein hacken, mit dem Pastetengewürz zugeben und fein mixen. Dann in eine Schüssel umfüllen, die Masse evtl. nochmal kurz kalt stellen. Unter die Fleischfarce Sahne und Madeira mischen und abschmecken.

Speck in feine Würfel schneiden. Speck und die Pistazien unter die durchgearbeitete Masse mischen.

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pastetenform (ca. 700 ml Inhalt) mit den Speckscheiben auskleiden, die Fleischfarce einfüllen und mit den überhängenden Speckscheiben abdecken.

Die Pastetenform in eine Auflaufform stellen, Wasser in die Auflaufform gießen, sodass die Pastetenform ca. 2 cm im Wasserbad steht. So im vorgeheizten Ofen die Pastete ca. 1,5 Stunden garen. Dann herausnehmen, zuerst 1 Stunde bei Zimmertemperatur, dann über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für den Salat Sellerie und Apfel schälen, vom Apfel das Kerngehäuse entfernen. Sellerie und Apfel erst in dünne Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Gemüwestreifen mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren, die Mayonnaise untermischen und abschmecken.

Die Terrine aus der Form stürzen, in ca. 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Pro Portion 2-3 Scheiben Terrine mit dem Salat anrichten, mit Preiselbeeren garnieren und servieren. Tipp:

Für selbstgemachtes Pastetengewürz, je 1 Prise Muskat, getrockneten Majoran, getrockneten Thymian und gemahlene Knoblauch in einen Mörser geben und gut vermischen. Fertig ist das Pastetengewürz.

Otto Koch am 17. Dezember 2015

## Sächsische Wickelklöße mit Wildschwein-Gulasch

### Für 4 Personen

#### Für die Klöße:

800 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	3 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	300 g Mehl	2 Eier
1 TL Backpulver	Salz	1-2 EL Milch
2 EL Semmelbrösel	1 l Fleischbrühe	

#### Für das Gulasch:

1 TL Rosmarin, getrocknet	1 TL Wacholder	1 TL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	1 TL Zitronen-Abrieb	800 g Wildschweingulasch
Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln	100 g Frühstücksspeck
2 EL Mehl	1/4 l Rotwein	1/4 l Wildfond
100 g Crème-fraîche	100 g Preiselbeeren	

Für die Klöße die Kartoffeln in der Schale kochen. Für das Gulasch Rosmarin, Wacholder, Thymian, Lorbeerblatt und Zitronenschale in einem Mörser gut zu einer Gewürzmischung zerstoßen. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung würzen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anbraten, das Fleisch zugeben und rundum anbraten. Dann Zwiebeln hinzufügen, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Das Gulasch im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. In der Zwischenzeit für die Wickelklöße Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Butter anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Zwiebeln mischen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier, Backpulver und eine Prise Salz zu den Kartoffeln geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Milch zugeben, der Teig darf nicht zu fest sein. Dann auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einem 1 cm starken Quadrat ausrollen. Petersilienzwiebeln darauf verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig von der Längsseite wie einen Strudel aufrollen, dann in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe in einem Topf auf 90 Grad erhitzen und die Wickelklöße darin ca. 20 Minuten ziehen lassen. Unter das Gulasch Crème fraîche und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Wickelklößen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. September 2015

# Saltimbocca von Fasanen-Brust, Honig-Feigen, Steckrüben

## Für vier Portionen

### Für die Kokos-Steckrüben:

1 Steckrübe (ca. 600 g)	1 Schalotte	20 g Butter
100 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Limette
Salz, Chili, Pfeffer		

### Für das Saltimbocca:

4 Fasanenbrüste	8 Salbeiblätter	4 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Rapsöl		
Salz, Pfeffer		

### Für die Honigfeigen:

8 frische Feigen	3 EL Honig	1 Zimtstange
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml schw. Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ Zitrone		

### Für die Garnitur:

Pfeffer

Den Backofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kokos-Steckrüben die Steckrübe waschen, schälen und würfeln, Schalotte schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und beides darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kokosmilch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Anschließend mit einem Spritzer Limettensaft, etwas Chili aus der Mühle und gegebenenfalls Salz abschmecken. Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Salbeiblätter auf jede Brust legen, mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Brüste darin von allen Seiten kurz anbraten. Fasanenbrüste im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten garen. Anschließen noch einige Minuten ruhen lassen. Feigen waschen und halbieren. Honig mit der Zimtstange in einer Pfanne aufschäumen lassen. Rotwein, Portwein und Johannisbeersaft zugeben, aufkochen. Mit Zitronensaft würzen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Die halbierten Feigen zugeben und unter den Sud schwenken. Zum Anrichten die Fasanenbrüste halbieren oder in Scheiben schneiden. Kokos-Steckrüben auf Teller verteilen, je vier Feigenhälften darauf anrichten, den Sud über die Feigen träufeln. Das Saltimbocca darauf legen und nach Belieben mit etwas grob gemahlener schwarzer Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014

## Scharfe Kaninchen-Pfanne

### Für 2 Portionen

300 g Kaninchenrückenfilets	4 Stangen Frühlingslauch	1 rote Chilischote
2 Strauchtomaten	1 Zitrone	200 g Naturjoghurt
1 Schale Gartenkresse	2 EL Butter	Olivenöl, Salz

Die Strauchtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Frühlingslauch waschen, putzen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Naturjoghurt leicht mit Salz abschmecken. Das Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Kaninchenfilets hineingeben, leicht salzen und kurz braten. Anschließend den Frühlingslauch zugeben, zwei Esslöffel Butter aufschäumen lassen, eine fein geschnittene Chilischote und die Tomatenfilets zugeben, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken und vom Herd nehmen. Die Kaninchenfilets aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und längs halbieren. Das scharfe Gemüse auf zwei Tellern verteilen, Kaninchen darauf anrichten, je zwei Esslöffel abgeschmeckten Joghurt darüber laufen lassen und mit frischer Gartenkresse bestreuen.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2014

## Straußen-Fleisch-Salat

### Für 4 Portionen

250 g Straußenfleisch	2 EL Mayonnaise	250 g Gewürzgurken
1 kleine Dose Erbsen	1 kleine Dose Pfirsiche	Salz, Pfeffer, Curry
Gurkenflüssigkeit		

Etwas Öl in eine Pfanne geben und vorheizen lassen. Das rohe Straußenfleisch (natürlich können auch andere Fleischsorten verwendet werden) mit Salz und Pfeffer würzen und in die heiße Pfanne geben. Das ganze 10 bis 15 Minuten von beiden Seiten braten lassen.

Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit den Erbsen vermengen. Wenn das Fleisch gar und abgekühlt ist, wird es ebenfalls in kleine Stücke geschnitten und in die Schüssel gegeben. Die Pfirsiche werden klein zerhackt und mit der Masse vermischt. Das Ganze wird mit Mayonnaise und etwas Gurkenflüssigkeit ergänzt. Mit Salz, Curry und Pfeffer nach eigenem Ermessen abschmecken.

Ein bis zwei Stunden durchziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

## Straußen-Steak mit Couscous-Gemüse

### Für 4 Portionen

3 Paprika (gelb, rot, grün)	1 Prise Zucker	4 EL passierte Tomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 ml Hühnerbrühe
500 g Couscous	4 Straußenfiletsteaks à 200g	100 ml Kokosmilch
100 g Ghee	2 EL Berbere-Gewürz	

Straußenfilet in Stücke schneiden und mit Salz und Berbere würzen. Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Straußensteaks von beiden Seiten anbraten (Beim Wenden niemals mit einer Gabel reinstechen, sonst läuft der Fleischsaft aus, nur mit einem Wender!). Danach das Fleisch in der Pfanne zur Seite schieben, auf die freie Fläche die gewürfelten Zwiebeln geben, eine Prise Zucker hinzufügen, danach Knoblauch. Das Fleisch entweder im Backofen warmhalten oder in eine separate Pfanne auf kleiner Flamme geben.

### Soße:

Hühnerbrühe zu den Zwiebeln geben, mit Berbere würzen, mit vier Löffeln passierter Tomaten einkochen lassen, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend etwas Kokosmilch dazu geben, die Pfanne von der Flamme nehmen.

### Couscous:

Paprika und Zwiebel würfeln. Tomaten entkernen und würfeln. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. In einem anderen Topf Ghee zu dem noch trockenen Couscous geben, Salz und etwas Öl hinzufügen. Danach das heiße Wasser dazugeben und vermischen. Zudecken und ca. fünf Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen. Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne anbraten. Paprika, Zwiebeln und Tomaten in die Pfanne geben, alles anschwitzen, etwas Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben, mit Berbere würzen, alles gut vermengen. Jedoch nur anbraten, nicht garen! Passierte Tomaten dazugeben, das Gemüse aus der Pfanne anschließend mit dem vorbereiteten Couscous vermengen. Dann verschlossen durchziehen lassen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

## Straußen-Steak

### Für 4 Portionen

4 Straußensteak    Salz, Pfeffer    Öl

Die rohen Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und die Steaks darin auf beiden Seiten rund 2 bis 3 Minuten scharf anbraten.

Steaks aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 13 bis 14 Minuten fertig garen lassen.

Serviert wird das Steak zum Beispiel mit Ratatouille und Ofenkartoffeln.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

# Surf- and-Turf von Hummer und Kaninchen mit Blumenkohl

## Für vier Portionen

### Für den Hummer:

2 Hummerschwänze	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
2 Thymianzweige	Salz, Pfeffer	

### Für das Kaninchen:

4 Kaninchenrücken	2 angedrückte Knoblauchzehen	2 Thymianzweige
2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Butter	

### Für den Blumenkohl:

400 g weißen Blumenkohl	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 ml hellen Fischfond	1 Zitrone	50 ml Sahne
50 g Rosenkohlblättchen	Salz, Pfeffer	1 TL milden Honig
120 g Cocktailtomaten		

### Für den Kokosreis:

150 g Basmati Reis	25 g Kokosflocken	250 ml Wasser
50 ml Reiswein	2 Kaffir-Limettenblätter	50 ml Erdnussöl
Salz, Chili	<b>Zum Anrichten:</b>	2 Schalen grüne Shisokresse

Den Reis in einem Sieb zwei- bis dreimal gründlich mit Wasser abspülen und danach mit den Kokosflocken vermengen. Wasser, Reiswein, Kaffir-Limettenblätter, Reis und Kokosflocken in einen Topf geben, mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze 15 bis 18 Minuten garen. Danach mit Erdnussöl, Salz und Chili abschmecken. Den Hummer der Länge nach halbieren. Die Kaninchenrücken mit Salz würzen und im erhitzten Olivenöl zwei bis drei Minuten von jeder Seite bei mittlerer Temperatur anbraten. Danach Knoblauch andrücken, Thymian und Butter zum Kaninchen hinzugeben und mit Pfeffer verfeinern. Für das Gemüse den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter leicht erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Blumenkohl darin hell anschwitzen. Danach das Gemüse mit Fond auffüllen. Danach mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer würzen und mit Sahne aufgießen. Das Ganze kurz aufkochen. Den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und dabei auffangen. Den Sud aufschäumen, erneut zum Gemüse geben. Das Kaninchen und den Hummer in der Pfanne mit dem Gemüse drei bis vier Minuten sanft garziehen bzw. mit erwärmen. Den Rosenkohl putzen und die Blättchen abzupfen, die Tomaten vierteln. Kurz vor dem Servieren, die Rosenkohlblättchen und Tomaten kurz mit in der Pfanne garen und das Gemüse mit Honig abschmecken. Zum Servieren den Reis auf den Tellern anrichten und das Gemüse darum verteilen. Hummer und Kaninchen in Tranchen schneiden und auf den Reis legen. Zum Schluss mit feiner Shisokresse vollenden.

Johann Lafer am 29. März 2014

## Tapas - Kaninchen im Serrano-Mantel gegrillt

### Für 4 Portionen

4 Kaninchenrückenfilets      Salz, Pfeffer    2 EL Preiselbeeren  
8 Scheiben Serranoschinken    Pflanzenöl

### Vegetarische Tapas:

1 Aubergine                      2 Zucchini      2 rote Paprika  
2 Zehen Knoblauch            Salz              4-6 EL Olivenöl  
1 Zitrone                        Balsamico

### Kaninchen im Serrano-Mantel:

Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Preiselbeeren bestreichen.

Die bestrichenen Filets mit dem Serrano-Schinken umwickeln. Eventuell mit etwas Bratenschnur fixieren.

Den Grill auf 200 °C vorheizen und den Rost gut ölen. Die Filets indirekt etwa 10 Minuten grillen.

### Vegetarische Tapas:

Die Auberginen und die Zucchini längs in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Den Knoblauch fein schneiden, mit Salz bestreuen und mit der flachen Messerklinge auf dem Schneidbrett zu einer Paste zermusen. Die Paste mit dem Olivenöl vermischen und auf den Zucchini- und Auberginenscheiben verstreichen.

Die Innenseiten der Paprika mit etwas Olivenöl, Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln.

Grill vorheizen. Die Paprika direkt über der Glut kurz auf der Hautseite angrillen, dann neben die Glut legen und die Auberginen- und Zucchini-Scheiben direkt über der Glut auflegen. Wer das Kaninchen im Serrano-Mantel gleichzeitig zubereitet, legt es jetzt neben der Glut auf den Grill. Den Deckel schließen und weitergrillen, bis die Paprika noch etwas Biss hat. Zucchini und Paprika wenden, bis die Scheiben auf beiden Seiten ein schönes Grillmuster zeigen, danach mit etwas Balsamico beträufeln.

### Tipp:

Die Tapas schmecken am besten zu einem Gläschen Wein oder Bier, auch vor dem Fernseher. Man kann sie natürlich auch als Vorspeise oder Beilage und auch kalt servieren.

test Juni 2012

# Thymian-Kaninchen-Rücken mit Kartoffel-Zucchini-Gröstl

## Für zwei Personen

4 Kaninchenrückenfilets, ohne Knochen	6 festk. Kartoffeln	2 kleine Zucchini
1 unbehandelte Orange	10 schwarze Oliven, klein	4 getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 EL Butter	3 EL Olivenöl
1 Bund Thymian	3 Zweige Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einen kleinen Topf geben. Diesen mit Wasser knapp bedeckt auffüllen und einmal aufkochen lassen. Jetzt die Hitze soweit reduzieren, dass die Kartoffeln knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten lang gar ziehen können. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten leicht braun anbraten. Ein Drittel vom Thymian in eine Auflaufform legen, etwas Olivenöl darüber träufeln, die Kaninchenfilets daraufsetzen und das Ganze mit Alufolie abdecken. Anschließend für 18 Minuten lang im Ofen garen. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Währenddessen die Zucchini waschen, der Länge nach vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Viertel in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pfanne beiseite ziehen. Etwas Schale von der Orange reiben. Nun die getrockneten Tomaten in einen Zentimeter große Stücke schneiden, zusammen mit den Oliven zu den Zucchini geben und mit etwas Abrieb von der Orange und Cayennepfeffer abschmecken. Anschließend beiseite stellen. Fünf Minuten vor dem Servieren vom restlichen Thymian großzügig die Blättchen abzupfen, eine Knoblauchzehe einmal andrücken und beides in eine Pfanne mit der Butter geben. Anschließend die Kaninchenfilets hinzulegen und bei mittlerer Temperatur in lediglich aufschäumender Butter fertig aromatisieren. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Hilfe eines Löffels ebenfalls den Thymian vorsichtig aus der Butter heben und abtropfen lassen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl setzen. Bei mittlerer Temperatur kräftig braun braten. Fünf Minuten vor dem Servieren die restliche Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl von den Kartoffeln abgießen und die Knoblauchscheiben hinzugeben. Nun erneut mit einer Prise Salz abschmecken. Die Kartoffeln nochmals circa zwei Minuten lang mit dem Knoblauch fertig braten. Die Basilikumblätter zupfen und fein hacken. Anschließend die Zucchini samt den Oliven und den Tomaten sowie dem Basilikum zu den Kartoffeln geben. Das Ganze einmal gut durchschwenken und mit Salz abschmecken. Den Thymian-Kaninchenrücken mit dem Kartoffel-Zucchini-Gröstl auf Tellern anrichten, mit den Thymianblättchen garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 13. Juli 2012

# Trocken mariniertes Hirsch-Kotelett mit Cranberry-Soße

## Für vier Portionen

### Für das Hirschkotelett:

4 Pimentkörner	1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL braunen Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ TL grobes Salz	4 Hirschkoteletts, a 150 g
Butterschmalz	2 Thymianzweige	2 junge Knoblauchzehen

### Für die Cranberrysauce:

30 g Zucker	3 lila Zwiebeln	3 junge Knoblauchzehen
150 g Soft Cranberry's	200 ml Johannisbeersaft	300 ml Wildfond
2 Thymianzweige	45 g Butter, eiskalt	

### Für die Knöpfli:

1 frische Rote Bete	500 g Mehl	5 Eier (Kl. M)
3 Eigelb (Kl. M)	1 TL feines Salz	Muskatnuss
50 g Butter	Pfeffer	

Für die Marinade Piment, Korianderkörner, Wacholderbeeren, Zucker und in einem Mörser grob zermahlen. Die Koteletts gründlich mit der Marinade einreiben und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren (am besten über Nacht im Kühlschrank). Danach das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten 1 bis 2 Minuten anbraten. Thymian, Knoblauch zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad circa 8 bis 10 bei Ober/Unterhitze fertig garen. Die Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Zucker hell karamellisieren, Zwiebeln, Knoblauch, Soft-Cranberries zugeben, kurz mitgaren und mit Johannisbeersaft ablöschen. Anschließend mit Wildfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und der eiskalten Butter binden. Rote Bete-Knolle waschen und grob raspeln. Raspel in einem Tuch kräftig auspressen und den Saft auffangen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Rote Bete Saft und ein Teelöffel Salz in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit einem Holzlöffel gründlich miteinander vermengen. Knöpfleteig mit Muskatnuss würzen. Anschließend den Teig so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft. Falls der Teig zu fest sein zu zäh sein sollte, einfach ein wenig Wasser zugeben. Zum Kochen der Rote Bete Knöpfli, reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Den Teig portionsweise in den Knöpfli Hobel füllen. Anschließend in das kochende Wasser mit dem Hobel hin und her drücken und die Knöpfli darin garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Spätzle darin schwenken und mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Rote Bete Knöpfli mittig auf die Teller platzieren. Das Hirschkotelett in Tranchen schneiden und mit reichlich Sauce vollenden.

Johann Lafer am 28. September 2013

## Wachtel-Brust mit Pflaumen und Pfeffer-Püree

### Für 4 Personen

7 Schalotten	6 Pflaumen	4 Stiele Thymian
4 Wachteln (à ca. 300 g)	1 EL Olivenöl	500 ml Geflügelbrühe
7 EL Butter	80 ml Milch	6 Körner Pfeffermischung
800 g mehligk. Kartoffeln	Salz,Pfeffer	2 EL Butterschmalz
1 EL Honig	2 EL Zucker	

Schalotten schälen. Pflaumen waschen, trockenreiben, vierteln und entsteinen. Thymian abspülen und trockenschütteln. Das Wachtelfleisch auslösen (oder vom Geflügelhändler vorbereiten lassen). Knochen grob zerteilen. Knochen und 1 Schalotte grob hacken. Mit 1 Pflaume und 1 Stiel Thymian in 1 EL Öl anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 40 Minuten kochen lassen. Inzwischen 2 Schalotten fein hacken. 3 EL Butter und Milch in einem Topf erhitzen. Thymianblättchen abzupfen und unter die Milch mischen. Alle Pfeffersorten fein mörsern und ebenfalls unterrühren. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, durch die Presse drücken und mit der Pfefferbutter cremig rühren (falls nötig noch etwas Butter zugeben). Saucenfond durch ein Sieb passieren und etwa um die Hälfte einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine saucenartige Konsistenz hat. Mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Wachtelfleisch abspülen und trockentupfen. Wachtelbrüste und -keulen salzen. Von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten, auf der Hautseite ca. 3-5 Minuten fertig braten, am Ende 2 EL Butter und 1 EL Honig mit in die Pfanne geben. Schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Übrige Schalotten schälen und längs vierteln. Und mit den restlichen Pflaumenviertel in 1 EL Butter anbraten. Zucker darüber streuen, etwas karamellisieren lassen und ca. 5 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflaumen-Schalotten mit Wachtelbrust und Keule sowie Kartoffelpüree anrichten. Dazu passen Romanesco oder Broccoli.

Jacqueline Amirfallah am 25. September 2013

## Wachtel-Brust mit weißem Bohnen-Püree

### Für 2 Portionen

1 Stubenküken	1 Bund Salbei	50 g weiße Bohnen, vorgegart
200 g Pancetta	1 Schalotte	100 ml Olivenöl
Pfeffer		

Stubenküken einschneiden und die Brüste herausnehmen. Die Haut entfernen. Die Wachtelbrüste plattieren, jeweils in eine Scheibe Pancetta einrollen und mit Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelbrüste darin anbraten. Die Haut einzeln mitbraten lassen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte darin kurz anschwitzen. Salbei klein schneiden und hinzugeben. Die Bohnen dazugeben und rund zwei Minuten garen. Die Bohnen mit einem Stampfer zerstampfen. Das weiße Bohnenpüree auf Tellern anrichten und die Wachtelbrüste darauf anrichten. Die kross gebratene Haut klein hacken und auf dem weißen Bohnenpüree verteilen. Etwas Olivenöl über die Wachtelbrust geben und servieren.

Steffen Henssler am 15. März 2013

# Wachtel-Brust und -Keule, Bärlauch-Graupen, Morchelrahm

## Für zwei Personen

### Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste	2 Wachtelkeulen	1 Ei
20 g Mehl	20 g Panko-Paniermehl	1 Zweig Rosmarin
Butter	Öl	Salz
Pfeffer		

### Für das Bärlauchpesto:

250 g Bärlauch	80 g Parmesankäse	50 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Bärlauchgraupen:

100 g Graupen	20 g Schalotten	20 g Möhren
20 g Sellerie	20 g Lauch	2 EL Bärlauchpesto
30 ml Sahne	20 g Parmesan	20 g Butter
300 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

### Für den Spargel:

3 Stangen grüner Spargel	20 g Butter	Gemüsefond, zum Glasieren
Salz		

### Für die Morchelsauce:

100 g Morcheln	1 Schalotte	1 Limette
40 g Butter	200 ml Sahne	50 ml dunkler Kalbsjus
10 ml Weißwein	20 ml Cognac	Salz
Pfeffer		

Da Morcheln meistens sehr sandig sind, sollten sie vor dem Putzen kurz in kaltem Wasser gewaschen und abgebraust werden. Nach dem Waschen die Pilze auf ein Küchentrepp legen und trocken tupfen. Die Morcheln im Anschluss mit einer Pilzbürste putzen und längs halbieren.

Für die Morchelsauce die Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Zwischenzeit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, kurz anziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Cognac und dem Weißwein ablöschen.

Nun mit dem Kalbsjus auffüllen, die Morchel-Schalotten-Mischung etwas einkochen und dann die Sahne dazugeben. Die Sauce so lange reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat.

Die Limette waschen, halbieren und auspressen. Die Sauce mit dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bärlauchpesto die Pinienkerne in einer nicht zu heißen, beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldgelb rösten. Den Parmesankäse fein hobeln.

Die Kerne anschließend auskühlen lassen und zusammen mit dem Olivenöl und dem Parmesan im Mixer fein pürieren.

Die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und ebenfalls in den Mixer geben. Nun solange mixen, bis alles fein zerkleinert ist. Zum Schluss das Bärlauchpesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto sollte nicht warm werden, da es sonst an Farbe und Geschmack verliert. In ein Glas gefüllt und mit Olivenöl bedeckt, hält sich das Pesto im Kühlschrank in etwa zwei Wochen.

Für das Bärlauch-Graupenrisotto den Geflügelfond in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen. Den Sellerie, den Lauch und die Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die kleingeschnittenen Schalotten

darin anschwitzen. Anschließend die Graupen und das Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Die restlichen Gemüswürfel kurz mitgaren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken, da der Parmesan und das Bärlauchpesto noch eine gute Würze dazubringen.

Für das Risotto den Parmesan reiben und die Sahne schlagen. Vier Esslöffel des Bärlauchpestos und den Parmesan unter das Risotto rühren und mit einem Esslöffel der geschlagenen Sahne verfeinern. Das Risotto sollte leicht schlotzig sein.

Das Wachtelfleisch unter lauwarmem Wasser waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Haut von der Wachtelkeule abziehen und den unteren Knochen vorsichtig herauslösen. Dann die Keule von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße mit drei Tellern aufbauen. In den ersten Teller das Mehl geben, in den zweiten das Ei aufschlagen und in den dritten das Panko füllen. Die Wachtelkeule zuerst im Mehl wälzen, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend im Paniermehl wälzen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachtelkeulen darin goldgelb backen.

In einer zweiten beschichteten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen. Die Wachtelbrust auf der Hautseite so lange braten, bis die Haut knusprig ist. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter und den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und die Wachtelbrust auf die Fleischseite legen und in der Pfanne kurz ziehen lassen. Das Fleisch sollte innen noch rosafarben sein.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und im unteren Drittel schälen. Eventuell holzige Enden abschneiden. Den Spargel in dem kochenden Wasser für etwa zehn Minuten garen.

Den Spargel anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Etwas Butter und Gemüsefond in einer Pfanne erhitzen und den gegarten Spargel darin glasieren.

Die gebratene Brust und die gebackene Keule von der Wachtel zusammen mit dem Spargel, den Bärlauchgraupen und dem Morchelrahm auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. April 2015

## Wachteln mit Mole-Soße und Rosenblüten

### Für 4 Personen

2-3 getr. Chilis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Fleischtomaten	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Gewürznelke	1/4 TL Anissamen	1 TL Zimt
2 TL Sesam	70 g Mandeln	70 g Erdnüsse, ungesalzen
70 g Rosinen	2 Limetten	750 ml Geflügelbrühe
100 g Bitterschokolade	1TL getr. Rosenblütenblätter	6 Wachteln
3 EL Butterschmalz	1 EL Honig	1/2 TL Butter
frische Rosenblütenblätter		

Für die Molesauce die Chilis längs halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen, das Fruchtgrob kleinschneiden. In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, dann in einer Schüssel mit 1 Liter warmen Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken, schälen und grob schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Knoblauch andünsten. Tomaten zugeben, mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Chilis abgießen. Nelke, Anissamen, Zimt und Sesam grob mörsern und leicht anrösten. Mandeln, Erdnüsse, Rosinen und Chilis zugeben. Von den Limetten den Saft auspressen. Die gedünsteten Tomaten mit der Gewürz-Nuss-Mischung zusammen sehr glatt pürieren., den Saft von den Limetten zugeben, in einen Topf geben und mit der Brühe aufgießen. Die Schokolade raspeln, zugeben und die Molesauce ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die getrockneten Rosenblütenblätter in Wasser einweichen. Von den Wachteln Brüste und Keulen auslösen. Die Rosenblütenblätter abgießen und ausdrücken. Wachtelteile salzen und auf der Hautseite in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz anbraten, wenn die Hautseite schön braun ist, umdrehen und von der Fleischseite kurz Farbe nehmen lassen, wieder auf die Hautseite drehen. Überschüssiges Fett aus der Pfanne gießen, Honig, die Rosenblätter und Butter in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Molesauce noch einmal abschmecken und mit den Wachteln anrichten, mit frischen Rosenblättern bestreuen und servieren. Dazu passt Reis.

Jacqueline Amirfallah am 14. Mai 2014

# Wachteln

## Für 2 Personen

2 Wachteln	1 Zweig frischer Lorbeer	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin
$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	100 g Panko	100 ml Sonnenblumenöl
Zimt	1 TL Wacholderbeeren	2 EL Butter
Kürbiskernöl	Koriander, Salz, Pfeffer	

Die Wachtel auslösen und die Haut abziehen. Den „Oberschenkelknochen“ aus der Keule herausnehmen, anschließend den Oberschenkel auf den Unterschenkel klappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Nun die Keulen und die Brust mit Salz und Pfeffer würzen und in die Butter geben. Lorbeer, Wacholder, Rosmarin und Petersilie zugeben, mit einem Deckel verschließen und die Wachteln bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Panko in einem kleinen Topf mit Sonnenblumenkernöl, hellbraun rösten, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend das knusprige Panko mit Zimt, Koriander und Pfeffer abschmecken. Topinambur schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen und durch ein Sieb abgießen. Nun den Topinambur zurück in den Topf, mit Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze fast vollständig reduzieren, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gegarten Wachteln mit dem Gewürzpanko bestreuen und mit Kürbiskernöl umträufeln.

Alexander Herrmann am 26. März 2014

## Wild-Frikadellen auf Spitzkohl-Orangen-Salat

### Für vier Personen

#### Für die Frikadellen:

1 Scheibe Graubrot	100 ml Milch, lauwarm	500 g Wildfleisch
100 g Speck, durchwachsen	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
25 g Butter	1 Ei (Kl. M)	1 TL Senf, mittelscharf
30 g Butterschmalz	4 Wacholderbeeren	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	8 Maronen, vorgegart	Pfeffer

#### Für den Salat:

1 Spitzkohl, ca. 400 g	2 Zwiebeln, rot	3 Orangen
2 EL Rapsöl	1 TL Honig	1 Prise Zimt
100 g Preiselbeeren		

Für die Frikadellen das Brot entrinden, klein würfeln und in der lauwarmen Milch einweichen. In der Zwischenzeit das Fleisch in grobe Würfel schneiden und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Danach das Fleisch in eine Schüssel geben und auf Eiswasser stellen. Den Speck fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und daraufhin Speck, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Nun das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und dem eingeweichten Brot gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse acht gleichgroße Frikadellen formen und jeweils in die Mitte eine Marone drücken. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Frikadellen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den Kräuterzweigen zufügen. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in etwa zehn Minuten zu Ende garen. Für den Salat den Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien und halbieren. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist, danach die Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Die verbliebene Orange halbieren und auspressen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Honig zugeben, mit Orangensaft ablöschen und sämig einkochen lassen. Den Sud in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und einen zweiten Esslöffel Rapsöl untermischen. Das Dressing und die Orangenfilets unter den Salat mischen. Die Frikadellen mit dem Salat anrichten und jeweils einen Teelöffel Preiselbeeren auf jede Frikadelle geben.

Johann Lafer am 10. November 2012

# Wild-Schnitzel, Topinambur-Püree, Kohlrabi-Gemüse

## Für vier Portionen

### Für das Wildschnitzel:

100 g Nüsse	100 g Semmelbrösel	1 EL Pflanzenöl
4 Wildschnitzel à 160 g	50 g Mehl	50 ml Schlagsahne
2 Eier (Größe M)	200 g Butterschmalz	3 EL Nussöl

Salz, Pfeffer

### Für das Püree:

400 g große Topinambur	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

### Für das Gemüse:

1 Kohlrabi mit Grün	1 Apfel	1 Schalotten
50 g Soft Cranberrys	50 g Butter	100 ml heller Geflügelfond

Salz, Pfeffer

Blattpetersilie

Die Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Öl bestreichen und die Wildschnitzel dünn klopfen. Die Wildschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl sieben, das Fleisch darin wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Die melierten Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen und in den Nuss-Bröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken, dabei das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, das Schnitzel wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Das Nussöl zufügen und die Schnitzel damit übergießen. Die goldbraun gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Topinambur rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Topinamburwürfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Kohlrabi, den Apfel und die Schalotten schälen. Die Kohlrabi in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden, das Kohlrabigrün fein schneiden. Die Schalotten fein würfeln, den Apfel ebenso würfeln und den Kern aussparen. Die Butter schmelzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen und die Kohlrabi-Apfelwürfel zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen und den Kohl darin bissfest garen. Die Cranberrys zugeben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit den Kohlrabi-Blättern vollenden. Das Gemüse mittig platzieren und das Püree mithilfe eines Esslöffels großzügig abknocken. Die Schnitzel auf das Gemüse setzen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 16. November 2013

# Wildschwein-Filet mit Mandarinen-Pfeffer-Glasur

## Für zwei Personen

400 g Wildschweinfilet	30 g Speck	200 g gedämpfte Maronen
300 g Egerlinge	1 Schalotte	3 unbehandelte Mandarinen
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	4 Zweige Thymian
5 Zweige glatte Petersilie	3 Wacholderbeeren	1 Zimtstange
0,5 Bund Kerbel	100 g Mehl	1 TL Butterschmalz
40 g Butter	2 EL Aceto Balsamico	60 ml Ahornsirup
180 ml Milch	1 Prise brauner Zucker	1 Muskatnuss
1 TL geschroteter Pfeffer	Pfeffer, Meersalz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Wildschweinfilet darin anbraten. Anschließend das angebratene Wildschweinfilet in den Ofen geben und auf einem Backgitter bei 100 Grad circa 15 bis 25 Minuten rosa garen. 30 Gramm Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Für die Kräuter-Pfannkuchen die Eier verquirlen und das Mehl unterrühren. Im Anschluss langsam die Milch und die flüssige Butter einrühren, bis ein Teig entsteht. Danach die Petersilie und die Hälfte des Korbels fein hacken. Die gehackte Petersilie, den Kerbel, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss zu dem Teig dazugeben, verrühren und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter ein bis zwei Pfannkuchen ausbacken. Anschließend die Pfannkuchen auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten vor dem Servieren im Ofen warm halten. Im Anschluss die Egerlinge putzen und vierteln, die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Danach die Maronen vorsichtig halbieren und gegebenenfalls vierteln. Zehn Minuten vor dem Servieren alles zusammen in einer Pfanne circa fünf bis sechs Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze mit etwas Aceto Balsamico und dem Zucker leicht süß-sauer abschmecken. Schale von der Zitrone reiben. Nun die Wacholderbeeren andrücken und gemeinsam mit der restlichen Butter, der Zimtstange, etwas Zitronenschale und dem Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Danach das Wildschweinfilet hineinlegen und die Pfanne vom Herd nehmen. Im Anschluss das Fleisch in der Butter bei gelegentlichem Übergießen aromatisieren. Danach von den Mandarinen etwas Schale abreiben und mit dem Ahornsirup in einen kleinen Topf geben. Die Mandarinen mit einem Messer schälen und die Mandarinenfilets herausschneiden. Fünf Minuten vor dem Servieren den Ahornsirup einmal kräftig erhitzen, die Mandarinenfilets hinzugeben und großzügig mit dem geschroteten Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen und zusammenschlagen. Danach das Maronen-Pilz-Gemüse einfüllen. Das Wildschweinfilet aufschneiden und mit der Aroma-Butter beträufeln. Das Fleisch mit einer Prise Meersalz bestreuen. Das Wildschweinfilet mit der Mandarinen-Pfeffer-Glasur und den gefüllten Kräuter-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2012

## Wildschwein-Galetten mit Maronen-Gnocchi

### Für vier Portionen

#### Für die Wildschweingaletten:

½ altbackenes Brötchen	50 ml lauwarmer Milch	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	10 g Butter	250 g gewolfenes Wildschweinfleisch
1 Ei, Größe S	1 TL süßer Senf	2 EL weiße Sesamsaat
30 g Butterschmalz	20 g frischer Ingwer	1 kleine rote Chilischote
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

#### Für die Gnocchi:

500 g große mehligk. Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	250 g Maronenpüree
150 g Mehl	2 Eigelb, Größe M	50 g frischer Parmesan
½ Bund Blattpetersilie	50 g Butter	Salz, Muskatnuss, Speisestärke

#### Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl	2 Schalotten	50 g Speck
25 g Butter	4 Zweige Blattpetersilie	Salz, Pfeffer
4 Zweige Blattpetersilie	50 g kalte Preiselbeeren	

Für die Wildschweingaletten: Das Brötchen entrinden, klein würfeln mit lauwarmer Milch befeuchten und zehn Minuten ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen; Schalotten, Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Zwiebelmischung, dem Ei, Senf und eingeweichten Brötchen in eine Schüssel geben, gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse mit einem Ring und wenig Pflanzenöl acht Frikadellen formen, mit dem Sesam bestreuen und im zerlassenen Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Den Ingwer schälen und grob hacken. Die Chilischote entkernen und hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in fünf bis acht Minuten garen.

Für die Gnocchi: Die Kartoffeln waschen und trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im Backofen bei 200 Grad circa eine Stunde garen. Danach die Kartoffeln halbieren, mit der Schnittseite in die Kartoffelpresse legen und durch drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Danach die Schale entfernen und wieder so fortfahren, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind. Die gepressten Kartoffeln mit dem Maronenpüree, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und unterrühren. Die Massen nun auf der Arbeitsfläche mithilfe von Stärke zu circa zwei Zentimeter dicken Rollen formen und mit einem Messer oder einer Teigkarte schräg in circa zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Die fertigen Maronengnocchi in reichlich kochendes gesalzenes Wasser geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze vier bis fünf Minuten ziehen lassen. Die Petersilie von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Danach die Gnocchi in einer Pfanne mit geschmolzener Butter und zwei Esslöffeln Petersilie durchschwenken.

Für den Rosenkohl: Den Rosenkohl putzen und die Blättchen rundherum abtrennen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck ebenso fein würfeln. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und Schalotten und Speck darin anbraten. Die Rosenkohlblättchen zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und die Blättchen leicht zusammen fallen lassen. Die Blattpetersilie von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Rosenkohl geben. Zum Servieren die Rosenkohlblättchen mittig auf die Teller legen und die Gnocchi darum verteilen. Jeweils zwei Galetten auf die Blättchen legen und das Gericht mit Blattpetersilie und Preiselbeeren vollenden.

Johann Lafer am 08. Februar 2014

## Wildschwein-Geschnetzeltes mit Spätzle

### Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
2 Schalotten	100 g Champignons	300 g Wildschweinschnitzel
2 EL Butterschmalz	20 ml Wacholderschnaps (Gin)	50 ml trockener Rotwein
80 ml Sahne	125 ml Kalbsfond	3 Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke	1 TL Apfelessig	Pfeffer
2 EL Butter	2 EL Sahne, geschlagen	

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in feine Blättchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten, mit Wacholderschnaps ablöschen, aus der Pfanne in ein Sieb geben und den Fleischsaft auffangen. Dann die Schalotten in der Fleischpfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Sahne und Kalbsfond hinzufügen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, unter den Saucenansatz mischen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann den aufgefangenen Fleischsaft mit der Stärke mischen, die Sauce damit binden. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz warm schwenken. Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben in der heißen Sauce erwärmen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Das Geschnetzelte mit den Spätzle anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat.

Vincent Klink am 27. Februar 2014

## Wildschwein-Medaillons mit Holunderbeer-Soße

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	250 g Holunderbeeren	ca. 800 g Wildschweinrücken
Salz	1 Prise Zimt	5 EL Butterschmalz
500 ml Geflügelbrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Majoran
3 Zuckermaiskolben	1 Brokkoli	2 Schalotten
Zucker	2 Eier	200 ml Milch
150 g Mehl	1 Prise Muskat	4 EL Butter
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Holunderbeeren abspülen und abtropfen lassen. Den Wildschweinrücken gut ausparieren. Dann mit Salz und einer kleinen Prise Zimt würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen in einer feuerfeste Form geben im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten nachgaren. Dann herausnehmen mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In dem Bratensatz der Pfanne die Zwiebel anbraten, die Holunderbeeren zugeben mit der Geflügelbrühe ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Maiskolben evtl. schälen. Von den Maiskolben 12 ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die restlichen Körner von den Maiskolben abschneiden. Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. In einem Topf mit Salzwasser die Brokkoliröschen und die Maisscheiben ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten mit den Maiskörnern ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen und die Kräuter untermischen. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit der Milch vermischen, das Mehl zu geben mit Salz und Muskat abschmecken gut verrühren, die gebratenen Maiskörner mit den Kräutern dazugeben und den Eischnee vorsichtig unterheben. In der Pfanne mit etwas Butterschmalz aus der Teigmasse kleine Pfannkuchen backen, dazu mit einem Esslöffel den Teig in der Pfanne portionieren. Brokkoli und Maisscheiben in je einer Pfanne mit je 1-2 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, die Sauce angießen und Maispfannkuchen, Maisscheiben und Brokkoli dazu anrichten.

Jacqueline Amirfallah 26. September 2012

## Wildschwein-Ragout mit Kartoffel-Nocken

### Für 4 Personen

3 rote Zwiebeln	800 g Wildschweinschulter	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Paprikapulver	3 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter	500 ml Wildbrühe	800 g mehligk. Kartoffeln
3 Birnenquitten	1 EL Zucker	3 Pimentkörner
2 Eigelbe	30 g Butter	2 EL Mehl

Zwiebeln schälen und würfeln. Wildschweinschulter abtupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Zimt und Paprikapulver würzen. 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Wildschweinwürfel darin anbraten. Zwiebeln und Lorbeerblatt zugeben und ebenfalls anbraten. Brühe nach und nach zugeben. (nicht zu viel auf einmal, lieber immer wieder angießen). Zugedeckt etwa 1, 5 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und Brühe zugeben. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Quitten in Spalten schneiden. Etwa 300 ml Wasser mit Zucker, Lorbeerblatt und Pimentkörnern aufkochen, Quittenspalten zugeben und weich dünsten. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Eigelbe, Butter und Mehl unterkneten und salzen. Kartoffelmasse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und portionsweise in 2 EL Butterschmalz goldbraun braten. Wenn das Fleisch weich ist, etwas Quittenfond untermischen und erneut abschmecken. Gulasch ebenfalls abschmecken und mit Kartoffelnocken und Quitten anrichten. Dazu passt Rosenkohl.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2013



kurz vorm Gelieren vorsichtig in die Kamine der Pastete gießen und sie damit verschließen. Die Pastete im Kühlschrank über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Für die Konfitüre:

Die Schalotten schälen. In 1 EL heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und 4 Minuten weiterdünsten. Portwein, Lorbeer und Honig dazugeben und einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Danach mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Cumberland Orangen waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Orangenschale mit einem scharfen Küchenmesser sehr dünn, ohne die weiße Haut abschälen. Orangensaft auspressen. Wein, Orangensaft und Orangenschale bei milder Hitze 5 Minuten einkochen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Johannisbeergelee, Senf, Meerrettich und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Pastete in Scheiben schneiden, mit Sauce Cumberland und Portweinzwiebeln anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Sören Anders am 03. Dezember 2013

## Wildschwein-Terrine

### Für 6 Personen

10 g getr. Steinpilze	100 g Bauchspeck, hauchdünn	500 g Wildschweinschulter
250 g grüner Speck	2 EL gehackte Pistazien	250 ml Sahne
1 Msp. Piment	1/2 TL Wacholder, gemörsert	1 TL Thymian, gerebelt
20 ml Cognac	Salz, Pfeffer	6 EL Preiselbeeren

Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abtropfen und fein hacken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Eine Terrinenform (am besten aus Ton, ca. 1 l Inhalt) mit Bauchspeckscheiben auslegen, diese sollten den Rand überlappen. Wildschweinschulter und den grünen Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Gehackte Pilze, Pistazien, Sahne, Piment, Wacholder, Thymian, Cognac, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mindestens 10 Minuten mit den Händen gut vermischen, zu einer sämig-festen Brätmasse. Die Masse in die vorbereitete Form geben, mit dem überlappenden Speck abdecken, evtl. noch Speckscheiben obenauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Terrine ca. 40 Minuten backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Die Terrine in ca. 1 cm starke Scheiben aufschneiden, Preiselbeeren dazu reichen. Dazu passen geröstete Brotscheiben, gedünstete Äpfel oder auch Walddorfsalat.

Vincent Klink 29. November 2012

# Index

- Artischocke, 17, 20, 44, 50  
Aubergine, 104  
Avocado, 1
- Bison, 6  
Blumenkohl, 52, 82, 103  
Bohnen, 47, 50, 68, 107  
Brokkoli, 117
- Couscous, 102
- Erbsen, 19, 40, 101
- Fasan, 10, 11, 100  
Fleisch, 112
- Gulasch, 25, 63, 99  
Gurke, 101
- Hirsch, 3, 25, 26, 106  
Hirsch-Filet, 15  
Hirsch-Medaillon, 29, 30  
Hirsch-Rücken, 12, 27–40  
Hirsch-Steak, 39, 40
- Kürbis, 27, 60, 66, 94, 111  
Kaninchen, 4, 20–22, 43, 45, 52, 54, 55  
Kaninchen-Filet, 44  
Kaninchen-Rücken, 9, 16, 17, 44, 46–51, 56,  
101, 103–105  
Knödel, 12, 25, 72, 74, 75, 77, 89, 91, 93  
Kohlrabi, 21, 23, 52, 58, 113  
Kraut, 31
- Lauch, 41, 46, 101  
Linsen, 44
- Möhren, 3, 4, 8, 20, 21, 23, 26, 41, 52, 58, 63,  
89–91, 108  
Mangold, 64  
Maronen, 32, 55, 77, 79, 112, 114, 115
- Nudeln, 41
- Paprika, 51, 64, 102, 104
- Pilze, 4, 6, 12, 13, 15, 19, 20, 23, 30, 36, 39,  
40, 42, 50, 52, 61–66, 68, 90–93, 108,  
116, 120  
Polenta, 21
- Rüben, 8, 58, 81, 100  
Radieschen, 58  
Reh, 13, 63, 68, 93, 98  
Reh-Bock, 23, 33, 57, 58  
Reh-Filet, 119  
Reh-Geschnetzeltes, 61, 62  
Reh-Medaillon, 64–66  
Reh-Rücken, 14, 57–59, 67, 69–84, 86–88, 92  
Reh-Ragout, 89–91  
Reh-Schnitzel, 18, 94–97  
Reis, 24, 69  
Rettich, 24, 52, 69, 119  
Rosenkohl, 39, 40, 66, 70, 76, 77, 84, 86, 87,  
95, 97, 103, 115  
Rote-Bete, 8, 27, 35, 36, 82, 85, 106  
Rotkraut, 12, 38, 59, 75
- Sauerkraut, 10  
Schoten, 33  
Schwarzwurzeln, 55, 94  
Sellerie, 3, 4, 6, 8, 20, 26, 29, 32, 38, 52, 54,  
58, 63, 65, 71, 87, 89–91, 96–98, 108  
Spargel, 57, 108  
Spinat, 49  
Spitzkohl, 11, 31, 78, 84, 112  
Steckrübe, 73, 81, 100  
Strauß, 1, 101, 102
- Taube, 19  
Teig-Taschen, 6, 16, 46, 49, 92  
Topinambur, 85, 113
- Wachteln, 8, 24, 60, 107, 108, 110, 111  
Wild, 3, 12–15, 18, 23, 25–40, 57–59, 61–98,  
106, 119  
Wildfleisch, 93, 112, 113  
Wildschwein, 41, 42, 99, 114–120  
Wildschwein-Rücken, 41

Wirsing, 9, 14, 30, 61, 69, 80, 83, 93

Zucchini, 104, 105