

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wild

2014-2016

77 Rezepte

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

Inhalt

Bison-Filet mit Spiegelei-Haube und Bandnudeln	1
Dreierlei von der Wachtel, Kartoffel-Creme, Trüffel-Soße	2
Gefüllter Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Knödel	3
Gefüllter Wachtelhahn auf buntem Salat, Brombeer-Dressing	4
Hirsch-Filet mit Portwein-Schokoladen-Soße, Rosenkohl	5
Hirsch-Filet, Blumenkohl, Trüffel-Schaum, Rotwein-Soße	6
Hirsch-Filet, Kürbis-Pfifferling-Gemüse, Quinoa-Crumble	8
Hirsch-Medaillons mit Maronen-Kruste, Soße, Wurzel-Püree	9
Hirsch-Medaillons mit Sellerie-Püree und Waldbeeren-Soße	10
Hirsch-Medaillons, Maracuja-Soße, Spätzle, gefüllte Birne	11
Hirsch-Medaillons, Walnuss-Kruste, Preiselbeer-Soße	12
Hirsch-Picatta mit Barolo-Risotto, Parma-Schinken-Bohnen	13
Hirsch-Rücken mit Preiselbeer-Birnen, Cognac-Soße	14
Hirsch-Rücken mit Rotwein-Schoko-Soße und Blaukraut	15
Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Semmel-Knödeln, Rotkohl	16
Hirsch-Rücken, Pilzbutter, Gewürz-Soße, Rosenkohl, Rösti	17
Hirsch-Rücken, Spekulatius-Kruste, Birnen, Couscous-Reis	19
Hirsch-Rücken-Steak mit Schokoladen-Preiselbeer-Soße	20
Hirsch-Ragout mit Datteln, Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle	21
Hirsch-Steak mit Preiselbeer-Soße, Spätzle, Rahm-Wirsing	22
Hirsch-Steak mit Wild-Soße, Kohlrabi-Spaghetti, Knöpfele	23
Hirschkalb-Rücken mit Rotwein-Soße und Waldpilzen	24
Kaninchen auf kanarische Art mit papas arrugadas	26
Kaninchen mit Sellerie-Ravioli und Babykarotten	27
Kaninchen-Filet im Schinken-Gouda-Mantel mit Kartoffeln	28
Kaninchen-Filet mit Honig-Sesam-Kruste, Pilz-Risotto	29

Kaninchen-Filet, Rettichsalat, Kaninchen-Essenz, -Wan-Tan	30
Kaninchen-Filet, Schinken-Mantel, Kartoffeln, Kirschen	31
Kaninchen-Filets mit Vanille-Curry-Linsen, Kaiserschoten	32
Kaninchen-Rücken im Strudelteig mit Sellerie-Salat	33
Kaninchen-Rücken, Safran-Reis, Weintrauben-Chili-Soße	34
Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge	35
Panierter Reh-Rücken mit Steinpilz-Soße und Knöpfe	36
Reh-Filet in Pfeffer-Krokant, Brokkoli, Karotten, Polenta	37
Reh-Filet mit Birnen, Maroni, Kartoffel-Sellerie-Püree	38
Reh-Filet mit Rotwein-Soße, Pfifferlingen und Spätzle	39
Reh-Filet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste und Rotkraut	40
Reh-Filet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Soße	41
Reh-Filet, Rosenkohl, Trüffel-Polenta, Portwein-Soße	42
Reh-Geschnetzeltes mit Shiitake und Spätzle	43
Reh-Lachs im Filoteig, Steinpilze, Chicorée, Rotwein-Soße	44
Reh-Medaillons mit Kartoffel-Plätzchen und Champignons	45
Reh-Medaillons, Feigen-Schalotten-Chutney, Mini-Crêpes	46
Reh-Medaillons, Rotwein-Kirsch-Butter, Haselnuss-Spätzle	47
Reh-Rücken 'Badische Art' mit Rotwein-Soße und Spätzle	48
Reh-Rücken in Bienenwachs mit Steinpilzen, Maronen-Püree	49
Reh-Rücken mit Honigkuchen, Gewürzbirne und Spitzkohl	50
Reh-Rücken mit Kürbis-Stampf und Portwein-Soße	51
Reh-Rücken mit Nuss-Knöpfe, Rosenkohl, Preiselbeer-Soße	52
Reh-Rücken mit Orangen-Gewürz-Soße und Feigen-Polenta	53
Reh-Rücken mit Pastinaken-Püree und Kirsch-Soße	54
Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Stampf und Baby-Porree	55
Reh-Rücken mit Romanesco und Kartoffel-Sellerie-Püree	56
Reh-Rücken mit Spitzkohl, Maronen-Püree, Portwein-Soße	57
Reh-Rücken mit Topfen-Gnocchi und Schwarzbier-Glace	58
Reh-Rücken mit Wild-Soße und Rotkohl-Orangen-Salat	59
Reh-Rücken mit Zitronen-Kruste, Süßkartoffel-Püree	60
Reh-Rücken, Butter-Spätzle, Karotten, Steinpilz-Soße	61

Reh-Rücken, Kaffee-Soße, Semmel-Knödel, Erbsen-Püree	62
Reh-Schnitzel mit Walnuss-Kruste und Karotten-Linguine	63
Reh-Schnitzel, Nuss-Panade, Pilzr-Rahm-Soße, Salat	64
Rehfilet, Kartoffel-Püree, Pfifferlinge, Rotwein-Soße	65
Straußen-Filet mit Johannisbeer-Soße, Spätzle, Gelbe-Bete	66
Straußen-Filet mit Pfifferlingen in Thymianrahm	67
Tauben-Brust mit Ziegenkäse und Mangold-Salat	68
Tauben-Brust und Blutwurst, Balsamico-Kirschen, Majoran	69
Tauben-Brust, Karotten, Kartoffel-Törtchen, Safran-Soße	70
Tauben-Brust, Sellerie-Nussbutter-Püree, Ingwer-Kirschen	71
Tauben-Brust, Wirsing-Mantel, Safran-Schaum, Risotto	72
Wachtel-Brust mit Belugalinsen und Pancetta	73
Wachtel-Brust, Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thai-Spargel	74
Wachteln mit Servietten-Knödeln, Hagebutten-Senf	75
Wild-Ragout mit Spätzle und Feldsalat	76
Wildschwein-Filet, Mandel-Kruste, Rahm-Soße, Steinpilzen	77
Wildschwein-Geschnetzelttes mit Trüffel, Steinpilz-Polenta	78
Wildschwein-Lende mit Sahne-Brokkoli und Wacholder-Soße	80
Wildschwein-Medaillons im Lardo-Mantel mit Grill-Gemüse	81

Index

82

Bison-Filet mit Spiegelei-Haube und Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Bison-Filet:

2 Bison-Filets, à 300 g	2 Eier	4 TL Senf
2 TL Gewürzmischung	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bandnudeln:

300 g frische Bandnudeln	½ Bund Petersilie	Butter
--------------------------	-------------------	--------

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, abtupfen, mit dem Senf bestreichen und die Gewürzmischung darüber verteilen. Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben, das Fleisch darin auf jeder Seite scharf anbraten und anschließend in den Ofen zum Garen geben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Bandnudeln in das kochende Wasser geben und bissfest garen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Die Nudeln abgießen und anschließend in der Butter schwenken. Den feuerfesten Dessertring in eine eingefettete, erhitzte Pfanne legen. Das Ei darin aufschlagen, so dass ein rundes Spiegelei gebraten werden kann. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und das Spiegelei als Haube darauf platzieren. Das Bison-Filet mit Spiegeleihaube und Bandnudeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 31. Juli 2014

Dreierlei von der Wachtel, Kartoffel-Creme, Trüffel-Soße

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste, mit Haut	2 Wachtelkeulen	3 Wachteleier
3 Schalotten	3 Perlzwiebeln	2 Möhren
100 g Champignons	1 Bund Rosmarin	50 g schwarzen Trüffel
$\frac{1}{4}$ l Rotwein	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffelcreme:

10 Trüffelkartoffeln	100 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Trüffelsauce:

50 g schwarzer Trüffel	50 ml Geflügelfond	$\frac{1}{4}$ l weißer Portwein
50 g Sahne	20 g Butter	

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen, würfeln sowie Pilze und Möhren schneiden. Alles zusammen mit den Perlzwiebeln in Pfanne anschwitzen und mit Rotwein einkochen. Wachtelkeulen in eine Form geben, den Sud darüber geben und im Ofen schmoren lassen.

Pilze würfeln, mit Butter und gehobeltem Trüffel zu einer Masse vermengen. Wachtelbrust anschneiden und Trüffelfüllung hinein geben. An schließend auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten.

Wachteleier in Pfanne mit Öl zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und würfeln, danach im Topf mit Milch, Butter, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer einkochen. Anschließend zu einer glatten Masse pürieren.

Für die Trüffelsauce Geflügelfond einkochen, mit Portwein und Sahne abschmecken und Trüffel hinein hobeln. Mit Butter abbinden.

Alle Komponenten auf Tellern servieren und anrichten.

Tom Mackenroth am 18. November 2015

Gefüllter Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Soße und Knödel

Für zwei Personen

Für den gefüllten Hirsch:

400 g Hirschrückenfilet	100 g frische Pflaumen	1 Schalotte
2 EL Butter	2 Nelken	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

50 g Dunkle Schokolade	1 rote Zwiebel	150 ml Rotwein
50 ml Gemüsefond	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Puderzucker	Salz
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

5 Semmeln vom Vortag	2 Eier	125 ml Milch
1 Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den gefüllten Hirschrücken das Fleisch waschen, trockentupfen und eine Tasche einschneiden. Von innen und außen salzen und pfeffern.

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Die Schalotte abziehen und kleinhacken. Pflaumen und Schalotte mit zwei Nelken in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anschwitzen und köcheln lassen. Nelken entfernen und die Fleisch-Tasche mit der Pflaumenmasse füllen. Mit Zahnstochern und Bindfaden sorgfältig verschließen. In der selben Pfanne die Fleischrolle mit neutralem Öl von allen Seiten jeweils etwa 3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Für die Serviettenknödel Milch in einem Topf aufsetzen. Petersilie von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die altbackenen Semmeln klein schneiden und in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch angießen. Die Eier hineinschlagen und unterrühren. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Rolle von etwa 15 Zentimeter Länge und sieben Zentimeter Durchmesser formen und mit Frischhaltefolie kompakt umwickeln. Mit Alufolie nochmals umwickeln und stramm ziehen. In einem Topf mit kochendem Wasser die Serviettenknödel 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackten Schalotten und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Puderzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Serviettenknödel von den Folien befreien und in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden. Den gefüllten Hirsch mit Rotwein-Schokoladen-Sauce und Serviettenknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 10. Dezember 2015

Gefüllter Wachtelhahn auf buntem Salat, Brombeer-Dressing

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachtelhähne à 140 g neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für das Brät:

2 Wachtellebern 2 Entenlebern 3 Wachtelbrüste à 35 g
30 g Parmaschinken 4 Stangen grüner Spargel 25 ml Sahne
1 Ei 10 ml Cognac 1 TL gemahlener Piment
1 TL gemahlener Koriander 1 TL gemahlener Kreuzkümmel Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 kleine Birne 100 ml Geflügelfond
30 g Preiselbeeren 10 g Brombeersaft 50 g Butterschmalz
10 ml neutrales Öl Salz Pfeffer

Für den Salat:

20 g Feldsalat 20 g Friséesalat 20 g Rucola
20 g Lollo Rosso 20 g Rote-Bete-Blätter 20 g junger Spinat
5 g mittelscharfer Senf 15 ml Olivenöl 10 ml Apfelessig
10 g Brombeersaft 10 bunte Blüten Salz, weißer Pfeffer

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Wachteln diese entbeinen. Karkasse in einer ofenfesten Pfanne mit zehn Milliliter Öl scharf anbraten. Mit Geflügelfond auffüllen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Flüssigkeit auffangen.

Für die Sauce Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butterschmalz anbraten. Bratensaft und Preiselbeeren dazugeben, reduzieren lassen und mit Brombeersaft angießen. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und kleinhacken. Birne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken, Wachtelleber und -brüste klein schneiden und in einem Mixer mit Sahne, Ei, Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Kreuzkümmel zu einem Brät verarbeiten. Den grünen Spargel oben schälen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Leber von den Sehnen befreien und in längliche Streifen schneiden mit Cognac beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brät auf einem Backpapier ausbreiten und eine Stange Spargel und einige Streifen von der Leber längs darauflegen, zu einer Roulade aufrollen, sodass die Füllung in die Wachtel passt. Mit einem Zahnstocher verschließen. Die gefüllte Wachtel in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten und im Ofen für zehn Minuten garen.

Für das Dressing Senf, Öl, Essig und Brombeersaft gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter gründlich waschen und trockenschleudern.

Den gefüllten, entbeinten Wachtelhahn mit buntem Salat und Brombeerdressing auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Wilhelm Dammann am 22. Februar 2016

Hirsch-Filet mit Portwein-Schokoladen-Soße, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

300 g Hirschfilet	1 Schalotte	50 g dunkle Schokolade
100 ml Portwein	100 ml Wildfond	½ Bund Rosmarin
Butterschmalz	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

4 getrocknete Aprikosen	10 Rosenkohl-Röschen	1 Schalotte
50 g Butter	50 ml Sahne	3 EL Aprikosenmarmelade
100 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

20 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 150 C Grad vorheizen.

Für die Portwein-Schokoladen-Sauce das Hirschfilet von Sehnen oder Silberhaut befreien. Schalotten häuten und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleischabschnitte und Schalottenwürfel anschwitzen, mit Portwein ablöschen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln vom Zweig zupfen und fein hacken. Zucker und Rosmarin in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren. Wildfond in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze leicht dicklich einreduzieren lassen. Schokolade fein hacken, in der heißen Sauce auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Hirschfilet Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das parierte Filet in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen weitere 10-15 Minuten garen lassen. Anschließend herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Für den Rosenkohl mit Aprikosensauce den Rosenkohl putzen und an den Enden einschneiden. Für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und warm stellen.

Schalotte häuten fein hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen, Aprikosenmarmelade hinzugeben, schmelzen lassen und mit Gemüsefond ablöschen. Die Sauce einkochen lassen und mit Salz, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss etwas Sahne unterrühren.

Butter in einer Pfanne zerlassen und den Rosenkohl kurz vorm Servieren darin schwenken. Getrocknete Aprikosen vierteln, hinzugeben und kurz mitschmoren.

Mandelblättchen in einer heißen Pfanne kurz rösten.

Hirschfilet mit Portwein-Schokoladen-Sauce und Rosenkohl mit Aprikosensauce anrichten mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren und servieren.

Sophia Rust am 14. Juni 2016

Hirsch-Filet, Blumenkohl, Trüffel-Schaum, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschfilet:

300 g Hirschfilet	1 Orange	1 Ingwerknolle, 3 cm
1 EL Butter	1 TL Wacholderbeeren	5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	1 EL Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Blumenkohlpüree:

400 g Blumenkohl	2 mehligk. Kartoffeln	500 ml Gemüsefond
250 g Butter	1 schwarzer Trüffel	3 EL Trüffelöl
schwarzer Pfeffer		

Für den gebratenen Blumenkohl:

400 g Blumenkohlröschen	Butter	Salz
-------------------------	--------	------

Für die Sauce:

1 EL Preiselbeeren	1 EL Puderzucker	100 g Butter
100 ml Rotwein	100 ml roter Portwein	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Trüffelschaum:

250 ml Milch	3 EL Trüffelöl	Salz
--------------	----------------	------

Für die Garnitur:

6 Cocktailtomaten, mit Stiel	1 Bund glatte Petersilie	500 ml Pflanzenöl
2 Röschen Blumenkohl	Trüffel	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Hirschfilet salzen und mit dem Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen auf das Gitter legen. Nach Ende der Garzeit den Ofen öffnen und das Fleisch ruhen lassen.

Die Cocktailtomaten für die Garnitur in eine Auflaufform geben und zehn Minuten im Backofen erhitzen, anschließend mit Salz würzen.

Für das Blumenkohlpüree den Gemüsefond zum Kochen bringen und den Blumenkohl sowie die geschälten und gewürfelten Kartoffeln darin kochen. Anschließend einen Teil des Gemüsefonds in einen anderen Topf abgießen. Alles zusammen mit der Butter pürieren. Falls die Konsistenz zu dick sein sollte, Gemüsefond nachgießen und umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Trüffelöl und gehacktem Trüffel abschmecken.

Für die Rotwein-Preiselbeer-Sauce den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Nach und nach die Butter in kleinen Stücken einrühren und die Preiselbeeren hinzufügen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gebratenen Blumenkohl die Röschen halbieren und in einer Pfanne bei schwacher Hitze mit Butter anbraten. Dann den Topf mit einem Deckel versehen und den Blumenkohl weich garen. Anschließend mit Salz würzen.

Für die Garnitur die Blätter der Petersilie abzupfen und im heißen Pflanzenöl in einem Topf frittieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen. Für die Gewürzbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Streifen der Orangenschale abschälen. Die restliche Orange kann anderweitig verwendet werden. Die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, das Lorbeerblatt, den Ingwer, die Orangenschale, den Rosmarinzweig und Pfeffer hinzufügen. Das Hirschfilet darin wenden.

Für den Trüffelschaum die Milch erhitzen und zusammen mit dem Trüffelöl und Salz mit einem Pürierstab schaumig schlagen.

Das Hirschfilet mit zweierlei Blumenkohl, der Rotwein-Preiselbeer-Sauce, dem Trüffelschaum, den Cocktailtomaten und der frittierten Petersilie auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Blumenkohl und Trüffel garnieren und servieren.

Michael Reich am 08. Juli 2015

Hirsch-Filet, Kürbis-Pfifferling-Gemüse, Quinoa-Crumble

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Hirsch-Filet, à 200 g	50 ml Rotwein, trocken	30 ml Portwein
100 ml Wildfond	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Sojasauce
1 EL dunkler Balsamico	50 g kalte Butter	1 TL unges. Kakaopulver
1 EL Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Birne:

2 große Birnen	1 EL Rapsöl
----------------	-------------

Für das Crumble:

6 geschälte Walnüsse	4 EL gepuffte Quinoa-Samen	1 Bund glatte Petersilie
Salz		

Für die Pfifferlinge:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	16 kleine Pfifferlinge	1 EL Ras-el-Hanout
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 große Rucola-Blätter

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Filet von Fett und Sehnen befreien und in vier Medaillons portionieren, salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl rundherum anbraten. Anschließend auf einem Backblech für 15 Minuten im Ofen bei 100 Grad weitergaren. Kerntemperatur sollte bei 55 Grad liegen. Fleisch nach dem Garen fünf Minuten ruhen lassen. Bratensatz in der Pfanne mit Port- und Rotwein ablöschen und stark einkochen, mit Wildfond auffüllen, Johannisbeergelee zufügen und wiederum 15 Minuten einkochen. Mit Soja-Sauce und dunklem Balsamico abschmecken. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und zum Binden nach und nach kalte Butter einrühren. Aus der Mitte der Birnen längs eine fünf Millimeter dicke Scheibe schneiden. Vorsichtig die Schale dünn abschälen, ohne den Stiel zu entfernen. Mit einem runden Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Scheiben mit Salz und etwas Zucker würzen und in einer heißen Pfanne in Rapsöl anbraten. Walnüsse mit einem Messer grob durchhacken. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Nüsse und gepufften Quinoasamen anrösten. Mit Salz abschmecken. Blätter der glatten Petersilie abzupfen und sehr fein schneiden. Mit der ausgekühlten Nuss- Mischung vermengen und auf einem flachen Teller ausbreiten. Kürbis schälen und in gleichmäßige Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Pfifferlinge säubern und von trockenen Stellen befreien. In einer Schale das Ras el hanout-Gewürz mit zwei Esslöffel Rapsöl mischen und die Kürbiswürfel und Pfifferlinge darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis-Würfel und Pfifferlinge in einer heißen Pfanne langsam rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucolablätter mit Rapsöl bestreichen und in einer heißen Pfanne knusprig anrösten. Dabei leicht auf den Pfannenboden drücken. Zum Anrichten einen großen Servierring (circa zwölf Zentimeter) mittig auf den Teller stellen und dünn mit der Sauce füllen. Den Ring entfernen und die Birnenscheibe auf der Sauce anrichten. Das Loch des Kerngehäuses sollte in der Mitte liegen, die Spitze mit dem Stängel nach unten zeigen. Das Hirschmedaillon kurz in die restliche Sauce und dann in die Nussmischung tunken. Dann mittig auf die Birne setzen. Rund um die Birne die Kürbiswürfel und Pfifferlinge verteilen. Zum Schluss je zwei Rucolablätter als Geweih an die Birne setzen.

Torsten Kluske am 17. November 2015

Hirsch-Medaillons mit Maronen-Kruste, Soße, Wurzel-Püree

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

4 Hirschrückenmedaillons à 70 g ½ EL Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für die Maronenkruste:

50 g Maronen 1 Schalotte 2 Zweige Majoran
1 EL Semmelbrösel 2 EL Butter Salz
Pfeffer

Für das Püree:

150 g Kartoffeln 400 g Petersilienwurzel 29 g Butter
100 ml Sahne 25 ml Milch 1 Muskatnuss
Salz

Für die Portweinsauce:

50 ml Portwein 1 Schalotte 200 ml Wildfond
1 TL Stärke Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Petersilienwurzel-püree die Petersilienwurzel schälen und von den Enden befreien, die Kartoffeln ebenfalls schälen und Petersilienwurzeln und Kartoffeln würfeln. In kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen und dabei 100 ml Wasser auffangen. Die gar gekochten Kartoffeln und Petersilienwurzeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Milch, Sahne und Butter in einem Topf erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Milchmischung nach und nach unter die Kartoffel-Petersilienwurzelmischung heben, bis das Püree cremig ist.

Für die Maronenkruste die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Schalotte in heißer Butter glasig dünsten. Maronen dazugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Majoran und Semmelbrösel unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die Hirschrückenmedaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz von jeder Seite kräftig anbraten. Medaillons auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Pfanne mit dem Fett beiseite stellen. Die Maronenkruste auf den Medaillons verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. zehn Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotte fein würfeln und im heißen Bratfett der Hirschmedaillons glasig dünsten. Portwein zugeben und Einkochen lassen. Wildfond nach und nach zugießen und kräftig Einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Stärke mit ein wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit abbinden.

Die Hirschmedaillons mit der Maronenkruste auf Tellern anrichten, mit Portweinsauce und Petersilienwurzel-püree servieren.

Sabine Hitzler am 25. November 2015

Hirsch-Medaillons mit Sellerie-Püree und Waldbeeren-Soße

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

3 Hirschmedaillons à 150-200 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	3 EL Erdnussöl
2 Zweige Thymian	schwarzer Malabar-Pfeffer	

Für das Püree:

300 g Sellerieknolle	1 EL Sonnenblumenöl	300 g Sahne
50 ml Milch	Salz, Muskatnuss	weißer Malabar-Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Knochen vom Hirsch	100 g frische Sauerkirschen	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	30 ml Cognac	50 ml trockener Rotwein
30 g kalte Butter	1EL Mehl	1EL Butter
8 Zweige Thymian	2 Wacholderbeeren	3 EL Preiselbeergelee
5 EL Sahne		

Den Backofen auf 65 Grad Umluft vorheizen. Für die Sauce in einem Topf das Erdnussöl erhitzen und die Hirschknochen darin scharf anbraten. Die Wacholderbeeren zerdrücken und gemeinsam mit dem Thymian dazugeben. Die Schalotte abziehen, würfeln und mit anschwitzen. Mit ein wenig Rotwein ablöschen und das Ganze einreduzieren lassen. Die Sauerkirschen entsteinen und halbieren, zwei Drittel der Kirschen zur Sauce geben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. In einem weiteren Topf aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze erstellen und die Sauce durch ein Sieb hinzugeben. Die restlichen Kirschen dazugeben, mit Cognac, Preiselbeergelee, Salz, Pfeffer und etwas Sahne abschmecken. Für das Püree den Sellerie schälen, würfeln und in einem Topf mit etwas Öl andünsten. 200 Milliliter Sahne und 50 Milliliter Milch dazugeben und den Sellerie sehr weich kochen. Anschließend das Gemüse in einem Standmixer pürieren und mit Muskatnuss, Salz und weißem Malabar-Pfeffer abschmecken. Die Hirschmedaillons in Speck einwickeln, mit Zahnstochern fixieren und mit Salz und schwarzem Malabar-Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite circa vier bis fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zum Schluss zwei Thymianzweige mit ins Öl geben. Die Hirschmedaillons mit dem Selleriepüree auf Tellern anrichten. Die Medaillons mit der Sauce nappiert servieren.

Stephan Scheying am 04. September 2014

Hirsch-Medaillons, Walnuss-Kruste, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirsch-Medaillon:

4 Hirschrücken-Medaillons à 75 g	1 Bund Petersilie	1 TL Majoran (getrocknet)
100 g Paniermehl	50 g Butter	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Piment
50 g Walnüsse	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Preiselbeersauce:

100 ml Rotwein	400 ml Wildfond	100 g Frischkäse
80 g Preiselbeer-Marmelade		

Für die Bohnen:

200 g Bohnen	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Rösti:

1 große Kartoffel	1 Zwiebel	Butterschmalz
1 Ei	2 EL Mehl	1 Msp. Backpulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Kräuter-Kruste die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Die Nüsse kleinhacken. Die Nüsse und die Petersilie mit dem Majoran, dem Paniermehl, der Butter, dem Pimentpfeffer und den Nüssen zu einem Teig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

Die Hirsch-Medaillons waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin drei Minuten auf jeder Seite anbraten. Das Fleisch in eine Auflaufform geben, mit je einem Achtel der Kräuter-Walnuss-Masse bedecken und etwa zehn Minuten im Ofen backen.

Für die Sauce Bratensatz mit dem Wein ablöschen, den Wildfond dazugeben und bei größter Hitze kurz einkochen lassen. Den Frischkäse und die Marmelade mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Bohnen putzen und im kochenden Salzwasser acht Minuten blanchieren.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit der Butter vermischen. Die Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bohnen aus dem Wasser nehmen. Die Bohnen mit der Schnittlauch-Butter in einer Pfanne kurz dünsten.

Für das Rösti die Kartoffel schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben. Die Kartoffel und die Zwiebel in einem Geschirrtuch auspressen und in einem Schüssel geben. Das Backpulver, das Ei und das Mehl dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse esslöffelweise in das heiße Butterschmalz geben und etwas flach drücken. Die Rösti von beiden Seiten goldgelb braten. Die Hirsch-Medaillons mit der Sauce, den Bohnen und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Kocks am 30. März 2015

Hirsch-Picatta mit Barolo-Risotto, Parma-Schinken-Bohnen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Hirschschnitzel, à 125 g	1 EL Mehl	1 Prise Paprika
2 Zweige Rosmarin	Salz, weißer Pfeffer	Pflanzenöl

Für die Panade:

2 Eier	30 g Parmesan	1 EL Milch
--------	---------------	------------

Für das Barolo-Risotto:

200 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Cicorino rosso, klein
1 Zehe Knoblauch	80 g Butter	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 ml Geflügelfond	1 EL Olivenöl
30 ml Barolo	Salz, Pfeffer	

Für die Parma-Schinken-Bohnen:

6 Scheiben Parma-Schinken	100 g grüne Bohnen	1 TL Gemüsefond
---------------------------	--------------------	-----------------

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Ein Drittel der Butter und das Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben. Wenn dieser glasig ist, alles mit dem Barollo ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach den Geflügelfond hinzugeben und ständig rühren, so dass der Reis aufgehen kann. Den Cicorino waschen, in schmale Streifen schneiden und in das Risotto geben. Die restliche Butter hinzugeben, den Parmesan hinein reiben und unterrühren. Das Paprikapulver, die Blätter der Rosmarinzweige, den weißen Pfeffer und eine Prise Salz zu einer Würzmischung vermengen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Würzmischung beidseitig bestäuben, kurz ruhen lassen und die Panade aus den Eiern, dem Käse und der Milch in einer Schüssel anrühren. Die marinierten Hirschsteaks mit Mehl bestäuben, anschließend durch die Panade ziehen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, den Gemüsefond dazugeben und die Bohnen darin kochen, bis sie bissfest sind. Die Bohnen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und jeweils fünf bis acht Bohnen in eine Scheibe Parma-Schinken einwickeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Päckchen darin kurz scharf anbraten. Die Wildpicatta vom Hirsch mit Barolo-Risotto und Parma-Schinken-Bohnen auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 30. Juli 2014

Hirsch-Rücken mit Preiselbeer-Birnen, Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrücken	2 Zehen Knoblauch	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 EL Öl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Cognacsauce:

1 Zitrone	3 EL saure Sahne	200 ml Wildfond
2 cl Cognac	1 EL Johannisbeerlikör	

Für die Preiselbeer-Birnen:

1 Birne	1 Zitrone	1 Orange
30 g Pancetta	1 Schalotte	4 EL Butter
2 Pakete Vanillezucker	2 EL Orangenmarmelade	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 EL Walnusskerne	3 Wacholderbeeren	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Anissamen	4 Zweige Thymian	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Für die Preiselbeer-Birnen die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit etwas Saft beträufeln. Die Wacholderbeeren zerdrücken und darüber geben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, den Vanillezucker hinzugeben und die Birnen leicht karamellisieren. Die Orange auspressen und mit dem Saft ablöschen. Den Sternanis, die Anissamen, die Orangenmarmelade, die Preiselbeerkonfitüre und die Thymianblättchen dazugeben und den Sud einkochen lassen. Den Pancetta in einer Pfanne auslassen. Die Walnüsse fein hacken und zum Pancetta geben. Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit zwei Esslöffeln Butter zu den Walnüssen geben. Alles über die Birnen geben und die Birnen im Ofen warm halten. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Knoblauchzehen ungeschält andrücken. In einer Pfanne die Butter und einen Esslöffel Öl erhitzen. Den Hirschrücken auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben und kurz ziehen lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und 15 Minuten im Ofen rosa garen. Das Bratfett aus der Pfanne abgießen und mit Cognac ablöschen. Den Fond dazugeben und einkochen lassen. Die saure Sahne ebenfalls dazugeben und mit Johannisbeerlikör und Zitronensaft abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Den Hirschrücken mit Preiselbeer-Birnen und Cognacsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Curt Regner am 09. Dezember 2014

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Schoko-Soße und Blaukraut

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

500 g Hirschrückensfilet Salz Pfeffer

Für die Sauce:

25 g dunkle Schokolade 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch
1 frische Pflaume 20 g Butter 50 ml Gemüsefond
100 ml Rotwein 2 EL Weißweinessig Chili
Salz Pfeffer

Für das Blaukraut:

1 Kopf Rotkohl 1 Knolle Fenchel 1 rote Zwiebel
1 Lebkuchen 100 ml Rotwein 100 ml Gemüsefond
20 g Zucker 4 EL Olivenöl Salz

Für die Kürbispflanzerl:

3 Semmeln vom Vortag 1 Hokkaido-Kürbis 1 Zehe Knoblauch
1 Ei 20 g Butter 50 ml Milch
4 Wacholderbeeren 1 Zweig Rosmarin 5 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kürbispflanzerl den Kürbis halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Wacholderbeeren stoßen, Rosmarin vom Stiel zupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Kürbiswürfel mit Salz, Pfeffer, Wachholder, Rosmarin und Knoblauch würzen. Olivenöl darüber geben und im Ofen circa 15 Minuten weichgaren. Das Ei trennen. Semmeln vom Vortag kleinschneiden mit Eigelb und Milch einweichen. Mit dem gegarten Kürbis zu einem Pflanzerl formen und in etwas Butter braten. Den Ofen auf 120 Grad herunter drehen.

Für das Blaukraut den Rotkohl waschen, von den äußeren Schalen befreien, vierteln und etwa 300 g feinschneiden. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Fenchel waschen, trocknen, halbieren und eine Hälfte kleinwürfeln. Alles in etwas Öl anbraten, mit Zucker karamellisieren, Rotwein angießen und reduzieren. Fond aufgießen und Rotkohl darin garen.

Lebkuchen klein bröseln und in einer Pfanne ohne Öl mit etwas Salz knusprig rösten. Beim Anrichten auf das Blaukraut geben.

Für den Hirschrücken Fleisch in einer Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zusammen mit einer Tasse Wasser für circa 20 Minuten im Ofen weitergaren. Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Pflaume halbieren und Kern auslösen. In der Pfanne Schalotte, Knoblauch und Pflaumenhälften anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Fond angießen und sobald gewünschte Konsistenz vorhanden ist, ein Stück Schokolade hineingeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hirschrücken mit Rotwein-Schoko-Sauce, Blaukraut und Kürbispflanzerl auf Tellern anrichten und servieren.

Marcella Selis am 10. Dezember 2015

Hirsch-Rücken mit Rotwein-Soße, Semmel-Knödeln, Rotkohl

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

400 g Hirschrückenfilet	½ Bund Thymian	½ Bund Rosmarin
8 Wacholderbeeren	2 EL Butter	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

100 ml Sahne	125 ml Glühwein	100 ml Rotwein
125 ml Gemüsefond	2 Lebkuchen	1 Schalotte
½ TL Mehl	½ Bund Thymian	½ Bund Rosmarin
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl	100 ml Glühwein	100 ml Rotwein
2 EL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

3 altbackene Semmeln	1 Zwiebel	2 Eier
50 g Butter	250 ml Milch	3 EL Mehl
2 EL glatte Petersilie	2 EL neutrales Öl	1 TL Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Fleisch waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in heißem Öl und Butter rundherum anbraten. Thymian, Rosmarin und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben und in der Butter aufschäumen lassen. Hirschrücken mit übrigem Pfanneninhalte im Ofen circa 20 bis 25 Minuten garen. Danach abdecken und ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und etwa die Hälfte fein hacken. Schalotte im Bratensatz glasig andünsten und mit einem halben Teelöffel Mehl bestäuben. Mit Glühwein, Rotwein, Gemüsefond und Sahne angießen. Lebkuchen in Bröseln, Rosmarin und Thymian zugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb geben.

Einen halben Kopf Rotkohl auf der Küchenreibe in dünne Streifen hobeln und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Mit Zucker bestreuen und circa fünf Minuten karamellisieren lassen mit Rotwein und Glühwein ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Milch und Butter jeweils erhitzen. Petersilie zupfen und kleinhacken. Semmeln kleinwürfeln und in eine Schüssel geben. Mit warmer Milch übergießen. Zwiebeln, Eier, Milch, Salz und Pfeffer zufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit nassen Händen Knödel formen. Ins heiße Wasser einlegen und 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln.

Den Hirschrücken mit Rotweinsauce, Semmelknödeln und Rotkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 10. Dezember 2015

Hirsch-Rücken, Pilzbutter, Gewürz-Soße, Rosenkohl, Rösti

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken	2 Schalotten	2 Karotten
1 Stange Staudensellerie	5 Wacholderbeeren	½ Bund Thymian
2 cl Gin	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

Für die Sauce:

Wildknochen	1 EL Tomatenmark	1 Sternanis
2 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	1 Nelke
1 Zimtstange	500 ml Wildfond	100 ml roter Portwein
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 Orange	neutrales Pflanzenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Pilzbutter:

100 g braune Champignons	100 g weiche Butter	2 Eier
2 Scheiben Zwieback	1 Stiel Thymian	1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Kerbel	1 Stiel Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

10 große Rosenkohl	Butter	Meersalz
--------------------	--------	----------

Für die Garnitur:

100 g Preiselbeerkonfitüre

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Einen weiteren Backofen auf 250 C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Hirschrücken Butterschmalz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dabei salzen und pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen. Schalotten häuten und würfeln. Karotten und Staudensellerie schälen und grob würfeln. Schalotten im Bratfett des Fleisches anschwitzen. Karotten, Sellerie und Wacholderbeeren mit in die Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Alles in eine feuerfeste Form geben, das Fleisch darauf legen und im Ofen in ca. 10 Minuten weiter garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit Gin ablöschen.

Für die Sauce Öl in einem Topf auf hoher Stufe erhitzen. Knochen darin scharf anbraten bis sie braun sind. Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit einem Holzlöffel die Bratrückstände vom Topfboden lösen. Den Portwein einkochen lassen. Dann den Wildfond dazugeben und Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelke und Zimtstange zugeben. Die Hitze reduzieren und die Sauce auf ca. ein Viertel einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und weiter einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Für die Pilzbutter Champignons putzen, klein würfeln und in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig schlagen. Ein Ei zugeben, das zweite Ei trennen, das Eigelb hinzugeben und gut verrühren. Zwieback zerkleinern. Thymian-, Rosamarin-, Kerbel- und Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Pilzwürfel, den zerriebenen Zwieback und die Kräuter unter die Butter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im Tiefkühlfach abkühlen lassen.

Für den Rosenkohl Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Den Strunk der Rosenkohlröschen entfernen, die äußeren Blätter gegebenenfalls aussortieren und die inneren Blätter im

siedenden Wasser kurz blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, die blanchierten Rosenkohlblätter darin kurz schwenken und leicht salzen.

Für die Rösti Kartoffel schälen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Orange waschen und Abrieb von der Schale reiben. Orangenabrieb unter die Kartoffelmasse heben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ausreichend Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. 4 Rösti formen und in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten, ggf. die Hitze erhöhen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Preiselbeerkonfitüre in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen.

Die erkaltete Pilzbutter in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und den Hirschrücken kurz mit der Pilzbutter gratinieren, ohne dass sie komplett schmilzt.

Den Hirschrücken mit Pilzbutter, Gewürzsauce, Rosenkohl und Orangerösti auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Preiselbeerkonfitüre garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 28. November 2016

Hirsch-Rücken, Spekulatius-Kruste, Birnen, Couscous-Reis

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

1 Hirschkalbsrücken à 250 g	75 g weiche Butter	50 ml weißer Portwein
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für die Spekulatiuskruste:

50 g Gewürzspekulatius	125 g weiche Butter	Salz
Pfeffer		

Für den Couscous Reis:

100 g Couscous	100 g Glasnudeln	100 g Butter
----------------	------------------	--------------

Für die Birnenwürfel:

2 harte Birnen	1 EL brauner Zucker	1 EL Birnengeist
150 ml Orangensaft	1 Stange Zimt	1 Stück Sternanis
2 Gewürznelken		

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Hirschrücken die Butter in einer Pfanne erhitzen. Hirschrücken waschen und trocken tupfen. Fleisch in der Butter von allen Seiten anbraten und 10 Minuten in den Ofen geben.

Für die Spekulatiuskruste die Spekulatiuskekse zerbröseln und mit der Butter vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, flach ausrollen und im Tiefkühler anfrieren lassen.

Für den Couscousreis die Butter in einem Topf schmelzen und Couscous und Glasnudeln darin 3 Minuten anbraten. Mit 300 ml Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

Für die Birnenwürfel die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Birnengeist und Orangensaft ablöschen. Sternanis, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Die Birnenwürfel 10 Minuten darin köcheln und aus dem Fond nehmen.

Den einreduzierten Fond mit Portwein abschmecken, mit Speisestärke binden und durch ein Sieb passieren. Die Spekulatiuskruste auf den Hirschrücken legen und im hochgedrehten Ofen bei 180 Grad Oberhitze kross werden lassen. Fleisch aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Birnenwürfel auf einem Teller in einer Reihe aufsetzen und mit den Hirschrücken-Tranchen, dem aramäischen Couscous Reis und dem Jus auf Tellern anrichten und servieren.

Petrus Basar am 23. November 2015

Hirsch-Rücken-Steak mit Schokoladen-Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschrückensteak:

2 Hirschrückensteaks à 250 g	Wildgewürz	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

10 g Wildpreiselbeeren im Glas	250 ml Wildfond	125 ml trockener Rotwein
20 g Zartbitter-Schokolade	2 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Birnen-Zwiebel-Gemüse:

200 g Rote Zwiebeln	250 g Williams Christ Birnen	125 ml trockener Weißwein
50 ml Birnensaft	1 Vanilleschote	2 Zweige Estragon
Butter	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	4 Maronen	250 g Butter
125 ml Milch	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenthymian

Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Gemüse Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Birnen abtropfen lassen, dabei etwas Saft auffangen. Birnen in dicke Spalten schneiden. Estragon waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebeln in der heißen Butter andünsten. Mit Wein und Birnensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vanille halbieren, Mark auskratzen und zugeben. Zugedeckt zehn Minuten schmoren. Birnen zu den Zwiebeln geben, leicht erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für das Hirschrückensteak Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz einreiben. Butter in Pfanne erhitzen und Steaks darin von jeder Seite zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Danach für 15 Minuten bei 110 Grad im vorgeheizten Backofen fertig garen lassen. Für die Schokoladen-Preiselbeer-Sauce den Bratensatz mit Wildfond und Rotwein ablöschen und um ein Drittel reduzieren lassen. Schokolade hacken, in der Sauce schmelzen, Wildpreiselbeeren und 2 Esslöffel Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree Maronen kreuzförmig einschneiden und auf dem Backblech verteilen. Die Esskastanien bei 225 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Milch leicht erwärmen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden. In kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten garen. Abgießen. Maronen pellen und klein hacken. In einer Pfanne ohne Butter leicht anrösten. Kartoffeln durchpressen, mit der warmen Milch und der Butter vermengen. Mit Salz und Muskat würzen, die Maronensplitter drüber streuen.

Hirschrückensteak mit Zitronenthymian garnieren, mit Schokoladen-Preiselbeer-Sauce, Birnen-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree mit Maronen anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 21. Dezember 2015

Hirsch-Ragout mit Datteln, Rosenkohl, Haselnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für das Hirschragout:

350 g Hirschfilet	$\frac{1}{4}$ Sellerie	1 Karotte
1 Porreestange	200 g Datteln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	500 ml Rotwein	1 TL Harissa
süßes Paprikapulver	scharfes Paprikapulver	1 TL Mehl
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer	

Für die Haselnusspätzle:

4 Eier	250 g Mehl	100 g Grieß
200 g gemahlene Haselnüsse	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 EL Schmelzkäse	3 EL Sojasauce
1 Muskatnuss	Chiliflocken, Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g gehobelte Haselnüsse	1 TL Butter
----------------------------	-------------

Einen Topf mit Wasser und Salz für die Spätzle aufsetzen. Für das Hirschragout den Rotwein in einem Topf einreduzieren, die Datteln dazugeben und mitkochen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Karotte und die Sellerie schälen, den Porree putzen. Das Gemüse klein schneiden. Das Hirschfilet waschen, abtupfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse, die Zwiebel und den Knoblauch und das Fleisch dazugeben und scharf anrösten. Das Hirschragout mit Harissa, den Paprikapulvern und Pfeffer und Salz würzen. Das Ragout mit einem Teelöffel Mehl andicken und zum reduzierten Rotwein geben. Den Rosenkohl putzen, vierteln und mit etwas Öl in einer Pfanne anrösten. Den Schmelzkäse und die Sojasauce dazugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Muskatnuss und den Chiliflocken abschmecken. Für die Spätzle aus dem Mehl, den Eiern, dem Grieß und den Haselnüssen einen glatten Teig rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen. Die Spätzle ins siedende Wasser schaben. Für die Garnitur die gehobelten Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Das Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten, mit den Haselnüssen dekorieren und servieren.

Meike Heumann am 02. Februar 2015

Hirsch-Steak mit Preiselbeer-Soße, Spätzle, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

4 Hirschrückensteaks	200 g Preiselbeeren	1 Zwiebel, klein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 Peperoni, klein	200 ml Sahne	500 ml Wildfond
neutrales Öl	Pfeffer	Salz

Für die Spätzle:

200 g Mehl	3 Eier	250 ml Mineralwasser
Butter	Salz	

Für den Rahmwirsing:

1 Kopf Wirsing	200 ml Sahne	Butter
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Hirschsteaks waschen und trockentupfen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen und Hirschsteaks scharf anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben.

In einer Pfanne mit Bratensud Wildfond aufgießen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides fein hacken. Peperoni halbieren, von Kernen befreien und sehr fein hacken. Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Zwiebel, etwas Peperoni sowie Thymian in Flüssigkeit geben. Aufkochen und Sauce einreduzieren lassen.

Für die Spätzle Mehl und Eier vermengen. Unter Zugabe von etwas Mineralwasser und einer Prise Salz klebrige Spätzlemasse herstellen. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Teig in Wasser hobeln.

Spätzle kurz kochen lassen, bis sie auf Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend Spätzle herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Für den Wirsing äußere Blätter vom Kohl befreien. Topf mit Salzwasser aufsetzen und Wirsing kurz blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Wirsing darin anbraten. Mit Sahne aufgießen, kurz aufkochen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeersauce Sahne angießen, Preiselbeeren dazugeben und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen. Petersilie zupfen, fein hacken und zur Sauce geben. Hirschsteak mit selbstgemachten Spätzle, Rahmwirsing und Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 21. Oktober 2015

Hirsch-Steak mit Wild-Soße, Kohlrabi-Spaghetti, Knöpfe

Für zwei Personen

Für die Hirschsteaks:

2 Hirschsteaks à 200 g	2 Scheiben Bacon	2 EL Butterschmalz
3 TL Wildgewürz	Salz, Pfeffer	

Für die Wildsauce:

1 Schalotte	2 EL Preiselbeeren	1 TL Tomatenmark
100 ml Crème-fraîche	100 ml Rotwein	200 ml Wildfond
1 Prise Zucker	4 Wacholderbeeren	$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Thymian
$\frac{1}{4}$ TL getrockneter Rosmarin	1 EL Mehl	2 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Für die Spaghetti-Kohlrabi:

2 Kohlrabi	1 Zwiebel	60 g getrocknete Cranberrys
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	100 ml Wildfond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	2 EL Butterschmalz

Chilipulver
Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

3 Eier	3 EL Butter	200 g Mehl
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Hirschsteaks Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Steaks waschen und trockentupfen. Zusammen mit Bacon in die Pfanne legen und von jeder Seite drei Minuten braten. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Steaks und Bacon herausnehmen, in Alufolie einwickeln und fünf Minuten ruhenlassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und kleinhacken. Wacholderbeeren zerdrücken und kleinschneiden. Schalotte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian ins heiße Bratfett geben, Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen, Preiselbeeren und Crème fraîche dazugeben, glattrühren mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Spaghetti-Kohlrabi Zwiebel abziehen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Cranberrys kleinhacken. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kohlrabi darin anbraten, Cranberrys zugeben mit Gemüse- und Wildfond und Sahne aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen bis die Kohlrabi bissfest sind. Wenn nötig mit etwas Speisestärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Für die Knöpfe Eier und Salz verquirlen, Mehl unterrühren, löffelweise ca. 125 Milliliter Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben und kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl geben bis die Knöpfe oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfe darin leicht knusprig braten.

Die Hirschsteaks mit Wildsauce, Spaghetti-Kohlrabi und Knöpfe auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 07. Dezember 2015

Hirschkalb-Rücken mit Rotwein-Soße und Waldpilzen

Für zwei Personen

Für den Hirschkalbsrücken:

1 Hirschkalbsrücken, à 400 g	10 Wacholderbeeren	½ Limette
20 ml Rapsöl	2 EL Honig	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Schupfnudeln:

400 g mehlig. Kartoffeln	100 g Mehl	30 g Weizengrieß
10 g Speisestärke	2 Eier	20 g Butter
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Waldpilze:

70 g Pfifferlinge	70 g Kräuterseitlinge	70 g Steinpilze
50 g magerer Speck	2 Schalotten	20 g Butter
1 Bund Petersilie	1 Bund Thymian	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Weißweinschaum:

60 ml Weißwein	1 Schalotte	10 g Butter
50 g kalte Butter	40 ml Wermut	60 g Crème-fraîche
70 ml Sahne	20 ml Branntwein	Cayennepfeffer
Salz		

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten	1 EL Tomatenmark	150 ml Rotwein, trocken
150 ml Wildfond	100g kalte Butter	20 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso-Kresse-Mix

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Hirschkalbsrücken Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, fünf angedrückte Wacholderbeeren und drei Zweige Thymian dazugeben und den Hirschkalbsrücken goldbraun anbraten. Restliche Wacholderbeeren im Mörser sehr fein mahlen. Mit Honig, Limettensaft und -abrieb verrühren und auf den angebratenen Hirschkalbsrücken reiben. Fleisch in einer Auflaufform in den Ofen schieben und zehn Minuten garen lassen.

Gegarte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen, ein Eiweiß und zwei Eigelbe mit Mehl, Gries, Stärke, Petersilie, Salz und Pfeffer mit der Kartoffelmasse vermischen und gut durchkneten. Kartoffelteig zu einer sechs Zentimeter dicken Rolle formen. Danach in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und daraus fingerförmige, acht Zentimeter lange Nudeln formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und siedend garen lassen. Dann abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schupfnudeln darin goldgelb ausbacken. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Waldpilze putzen, Kräuterseitlinge und Steinpilze in feine Scheiben schneiden.

Thymianblätter abzupfen und hacken. Speck und abgezogene Schalotten würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze hineingeben und unter Rühren anbraten. Thymian, Schalotten und Speck dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten zehn Gramm Butter unter die Pilze heben.

Für die Rotweinsauce Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotten darin goldbraun anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Anschließend

mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Bratensatz vom Anbraten des Hirschkalbsrückens dazugeben. Reduzierte Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter unter Rühren binden. Für den Weißweinschaum Schalotte abziehen und fein würfeln, anschließend in zehn Gramm Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Wermut, Crème fraîche und Sahne hinzufügen und um ein Drittel einkochen, mit Salz, Cayennepfeffer und Branntwein abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit kalten Butterstücken und geschlagener Sahne vermengen. Alles zusammen auf Tellern anrichten, mit Kressemix garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 17. November 2015

Kaninchen auf kanarische Art mit papas arrugadas

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

500 g Kaninchen	2 Karotten	2 Zehen Knoblauch
3 TL Rotweinessig	250 ml Rotwein	5 EL Olivenöl
1 Bund Rosmarin	1 Bund Oregano	1 Bund Thymian
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	250 ml Rotwein
1 Dose Tomaten	1 EL Tomatenmark	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Für die Runzelkartoffeln:

300 g Papas Antiguas	3 EL Meersalz
----------------------	---------------

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Die Kaninchen-Stücke waschen, trocken tupfen und zum Marinieren in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, den Essig, die Hälfte des Rotweins, das Öl, den Rosmarin, den Oregano, den Thymian und die Lorbeerblätter unterrühren. Zwei Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse zum Kaninchen drücken.

Die Kartoffeln gut putzen und in einem Topf mit Wasser und dem Meersalz kochen, bis das Wasser verkocht ist oder die Kartoffeln gar sind.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten im zweiten Topf etwa zehn Minuten kochen.

Die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Tomaten hacken. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen und die Tomaten mit ihrem Saft dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen und mit einem Pürierstab pürieren.

Mit dem Tomatenmark, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Knochen ohne Fleisch zur Sauce geben und auf niedriger Hitze köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Kaninchenkeule und die Vorderbeine zusammen mit den Kräutern kurz anbraten. Mit der restlichen Flüssigkeit von der Marinade ablöschen und alles zusammen in den Topf mit der Sauce geben. Die Karotten hinzufügen und nochmal aufkochen. 10 bis 20 Minuten garen.

Die garen Kartoffeln ohne Wasser wenige Minuten auf kleinster Flamme stehen lassen, damit sie trocknen und „runzlig“ werden. Dabei mehrmals mit zugehaltenem Deckel schwenken. Wenn sie trocken sind, die Kartoffeln sofort servieren, da sie zugedeckt wieder feucht werden. Das Kaninchen zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Padron am 30. März 2015

Kaninchen mit Sellerie-Ravioli und Babykarotten

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenrücken, à 150 g	Butter	1 Lavendelblüte
10 ml Sojasauce	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie, klein	1 Ei	50 g trockenen Frischkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Pankomehl	150 g Butterschmalz
Salz		

Für die Babykarotten:

Babykarotten	1 Schalotte	100 ml Gemüsefond
50 ml Karottensaft	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für den Salat:

1 Salatherz (Romana)	1 mehligkochende Kartoffel	1 Schalotte
1 Scheibe Bacon	Milder, feinkörniger Senf	50 ml Geflügelfond
1 TL Butterschmalz	10 ml neutrales Öl	

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für das Dressing die Kartoffel schälen und weichkochen.

Für das Kaninchen die Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und in der Sojasauce marinieren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Lavendelblüte hinzugeben. Den Kaninchenrücken mit der Lavendelbutter in eine Auflaufform geben und für 15 Minuten im den Backofen garen.

Für die Ravioli die Sellerieknolle mit einem Hobel dünn aufschneiden. Wasser in einen Topf geben, salzen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Selleriescheiben drei Minuten blanchieren. Anschließend abtrocknen. Auf jede Scheibe einen Klecks Frischkäse geben. Das Ei aufschlagen, trennen und mit dem Eiweiß die Ränder der Selleriescheiben bestreichen. Mit dem Eigelb die komplette Ravioli bestreichen und in Pankomehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli darin ausbacken.

Für die Babykarotten, die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Karotten putzen und halbieren. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Anschließend die Karotten hinzugeben. Das Ganze mit dem Fond und dem Karottensaft ablöschen und circa acht Minuten kochen lassen.

Für den Salat das Salatherz vierteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Salat darin anbraten. Den Bacon dazugeben und mit dem Geflügelfond ablöschen. Den entstandenen Sud mit dem Senf, der gekochten Kartoffel und dem Öl zu einem Dressing aufpürieren.

Den Schnittlauch fein hacken.

Das Kaninchen mit den gebackenen Sellerieravioli und den Babyrotten auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ellen Hunt am 16. September 2015

Kaninchen-Filet im Schinken-Gouda-Mantel mit Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

2 Kaninchenfilets à 150 g	7 Sch. luftgetr. Schinken	8 Scheiben Gouda
½ Zehe Knoblauch	6 entkernte Datteln	50 g Butter
1 TL gem. Kreuzkümmel	1 TL gem. Koriander	1 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	500 ml Hühnerfond
½ Bund Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Portwein-Kirschen:

100 g TK-Sauerkirschen	1 rote Chili	1 Zitrone
300 ml Portwein	2 EL Blütenhonig	1 TL gem. Kardamom
1 Zweig Rosmarin		

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Portwein-Kirschen Honig in einem Topf leicht erhitzen und mit Portwein ablöschen. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Rosmarin waschen, Blätter zupfen und klein hacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit Kardamom, Chili und feingehackten Rosmarin zum Portwein geben und um die Hälfte reduzieren. Sauerkirschen dazu geben und schwenken, bei niedriger Hitzezufuhr einkochen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit dem Hühnerfond und etwas Wasser bedecken und garen. Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Kartoffeln mit dem zerdrückten Knoblauch und Thymianzweigen anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gefüllte Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel eine Alufolie (40 x 50cm) mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben längs und sich überlappend auslegen, mit Käsescheiben bedecken. Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen, längs einschneiden. Knoblauchzehe abziehen, zerstampfen und mit einem Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander vermischen und in die Einschnitte der Kaninchenfilets geben. Datteln ebenfalls in den Schlitz hinzufügen und das Fleisch mit Holzstäbchen fixieren. Öl erhitzen und Fleisch von allen Seiten leicht anbraten. Stäbchen entfernen und Fleisch auf die mit Schinken und Käse vorbereitete Alufolie legen. Das Fleisch vollständig einwickeln. Alufolie um die Kaninchenfilets wickeln und die Enden bonbonartig zudrehen. Zehn Minuten im Backofen garen und anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Fleisch aus der Alufolie nehmen und in sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 27. Dezember 2016

Kaninchen-Filet mit Honig-Sesam-Kruste, Pilz-Risotto

Für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis	300 g frische Steinpilze	50 g Pancetta
1 Schalotte	1 Zehe frischer Knoblauch	30 g Parmesan
3 EL Butter	400 ml Gemüsefond	150 ml Pilzfond
50 ml trockener Weißwein	2 Zweig Thymian	2 Zweig glatte Petersilie
Salz, Pfeffer		

Für das Fleisch:

2 Filets vom Kaninchen, á 150 g	5 EL schwarzer Sesam	1 EL weißer Sesam
3 EL flüssiger Honig	5 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Anschließend in zwei Esslöffel Butter in einem Topf anbraten, den Risottoreis dazugeben und weiter anschwitzen. Mit 50 Milliliter Weißwein ablöschen und nach und nach erst mit dem Pilzfond dann mit der Gemüsebrühe unter ständigem Rühren aufgießen. Parallel die Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwemmen. Den Thymian die Petersilie waschen, kleinhacken und zusammen mit dem Pancetta zu den Pilzen geben, kurz anbraten und zur Seite stellen. Wenn der Reis fertig ist, die Pilzpfanne zum Risotto geben. Den Parmesan reiben und daruntermischen. Zubereitung für das Fleisch Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz würzen und im heißen Öl rundherum etwa sechs Minuten goldbraun braten. Den Honig in der gleichen Pfanne karamellisieren lassen, den Sesam darüber geben. Anschließend das Kaninchen fünf Minuten im Ofen bei 80 Grad ruhen lassen. Das Fleisch mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Tom Grischko am 16. Juni 2014

Kaninchen-Filet, Rettichsalat, Kaninchen-Essenz, -Wan-Tan

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

200 g Kaninchenfilets	150 g Rettich	1 rote Chillischote
3 Zitronen	2 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
2 EL Rapsöl	1 EL Cognac	1 Prise Puderzucker
2 EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Thymianhonig	3 Stängel glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	1 EL Thymianblüten	1 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl	Meersalz	Salz, weißer Pfeffer

Für die Kaninchen-Essenz:

500 g Kaninchen-Karkassen	150 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Karotten	1 Knolle Fenchel	1 Schalotte
200 ml trockener Weißwein	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kaninchen-Wan-Tan:

150 g Kaninchenfilets	1 Scheibe Bauernschinken	6 runde Wan-Tan-Blätter
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Lauchzwiebel	50 g Kräuterseitlinge
50 g Butter	50 g Crème-fraîche	50 ml Geflügelfond
1 TL geriebener Meerrettich	1 TL gerösteter Sesam	1 EL Sesamöl
1 Prise Kurkumapulver	1 Prise Currypulver	Salz
Weißer Pfeffer		

Für das Kaninchen Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Wan-Tans in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kaninchen auf Rettichsalat Kaninchenfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Cognac, Senf, 1 EL Zitronensaft, Thymian und Rapsöl vermengen, Kaninchenfilet damit marinieren.

Abtupfen und in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Butter und Pinienkerne zugeben. Salzen, pfeffern und im Ofen bei 160 Grad 6 Minuten garen.

Für den Rettichsalat Rettich schälen und dünn hobeln. Zwei Zitronen waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Puderzucker, Thymianhonig, Petersilie, Pfeffer und Salz zu einem Dressing verrühren und mit Rettich vermengen.

Für die Garnitur Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Gebratenes Kaninchenfilet und Rettichsalat anrichten und mit Thymianblüten, Chili und Fleur de Sel garnieren. Für die Kaninchen-Essenz Champignons putzen und grob würfeln. Sellerie und Karotten schälen, ebenfalls würfeln. Fenchel waschen, Strunk entfernen, würfeln. Schalotte abziehen, würfeln. Sonnenblumenöl erhitzen, Gemüse farblos andünsten. Karkassen hinzufügen, anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Einige Blätter der Petersilie hacken und für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Petersilie und Rosmarin mit Lorbeerblatt und Nelken zu Gemüse und Karkassen geben. Einen Liter Wasser angießen, salzen. Kochen lassen. Mit Pfeffer würzen. Vor dem Servieren absieben, Essenz auffangen und mit Petersilie bestreuen.

Für die Kaninchen-Wan-Tan Knoblauch abziehen. Kaninchenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Crème fraîche, Bauernschinken, Knoblauch, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Kurkuma zu einer Farce pürieren. Farce auf Wan-Tan-Blätter geben, Teig mit Wasser bestreichen und halbmondartig verschließen. In kochendes Wasser geben, 2-3 Minuten kochen lassen, abschöpfen.

Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Sesamöl erhitzen, Lauchzwiebeln und Kräuterseitlinge anbraten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, mit Geflügelfond ablöschen. Wan-Tans und Butter dazugeben, durchschwenken. Vor dem Servieren mit Sesam garnieren. Kaninchenfilet auf Rettichsalat, Kaninchen-Essenz und Kaninchen-Wan-Tan anrichten und servieren.

Tamara Frey am 31. Mai 2016

Kaninchen-Filet, Schinken-Mantel, Kartoffeln, Kirschen

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

2 Kaninchenfilets à 150 g	7 Scheiben luftgetr. Schinken	8 Scheiben Gouda
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	6 entkernte Datteln	50 g Butter
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Koriander	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die gebratenen Kartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	500 ml Hühnerfond
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Portwein-Kirschen:

100 g entkernte TK-Sauerkirschen	1 rote Chilischote	1 unbehandelte Zitrone
300 ml Portwein	2 EL Blütenhonig	1 Zweig Rosmarin
1 TL Kardamom		

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Portwein-Kirschen Honig in einem Topf erhitzen und mit Portwein ablöschen. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Rosmarin waschen, Blätter zupfen und klein hacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit Kardamom, Chili und feingehackten Rosmarin zum Portwein geben und um die Hälfte reduzieren. Sauerkirschen dazu geben und schwenken, bei niedriger Hitzezufuhr einkochen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit dem Hühnerfond und etwas Wasser bedecken und garen. Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Kartoffeln mit dem zerdrückten Knoblauch und Thymianzweigen anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gefüllte Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel eine Alufolie (40 x 50 cm) mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben längs und sich überlappend auslegen, mit Käsescheiben bedecken. Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen, längs einschneiden. Knoblauchzehe abziehen, zerstampfen und mit 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander vermischen und in die Einschnitte der Kaninchenfilets geben. Datteln ebenfalls in die Schlitz geben und das Fleisch mit Holzstäbchen fixieren. Öl erhitzen und Fleisch von allen Seiten leicht anbraten. Stäbchen entfernen und Fleisch auf die mit Schinken und Käse vorbereitete Alufolie legen. Das Fleisch vollständig einwickeln. Alufolie um die Kaninchenfilets wickeln und die Enden bonbonartig zudrehen. 10 Minuten im Backofen garen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Fleisch aus der Alufolie nehmen und in 6cm dicke Scheiben schneiden. Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 10. Februar 2016

Kaninchen-Filets mit Vanille-Curry-Linsen, Kaiserschoten

Für zwei Personen

Für die Kaninchenrückenfilets:

2 Kaninchenfilets	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Vanille-Curry-Linsen:

200 g rote Linsen	2 Knoblauchzehen	1 Stängel Zitronengras
3 cm Ingwer	1 rote Chilischote	1,5 EL rote Currypaste
1 TL Currypulver	1 TL Kurkumapulver	2 Vanilleschoten
800 ml Kokosmilch	2 EL Sonnenblumenöl	Salz

Für die Kaiserschoten:

200 g Kaiserschoten	Butter
---------------------	--------

Den Backofen auf 100 Grad ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für das Linsencurry die Linsen in Salzwasser etwa fünf Minuten bissfest garen, abgießen und kalt abschrecken. In einem Topf das Sonnenblumenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken, das Zitronengras und die Chili kleinschneiden, den Ingwer schälen und kleinschneiden. Die kleingeschnittenen Gewürze drei Minuten anbraten, anschließend Currypaste und Kurkuma dazugeben und kurz mitrösten. Die Vanilleschote aufschneiden und mit einem Messerrücken das Mark auskratzen. Die Kokosmilch sowie die Vanillestange samt dem ausgekratzten Mark beigegeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Danach den Sud durch ein Sieb abgießen und die Schoten entnehmen. Schließlich die Linsen hinzufügen und eine paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit Salz und dem Currypulver abschmecken.

Die Kaninchenrückenfilets ggf. parieren und von allen Seiten in der Pfanne mit Olivenöl sehr kurz scharf anbraten. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den Thymian sowie den Rosmarin dazugeben und, zusammen mit etwas Butter, kurz mitdünsten. Das Fleisch auf der mittleren Schiene im Backofen bei circa 80 Grad bis zum Anrichten warmhalten. Abschließend mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Kaiserschoten kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken.

Das Linsencurry auf Tellern zusammen mit den Kaninchenrückenfilets und den Kaiserschoten anrichten und servieren.

Karl-Heinz Grigo am 20. Juli 2015

Kaninchen-Rücken im Strudelteig mit Sellerie-Salat

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

3 Kaninchenrückenfilets	75 ml Sahne	100 g Kalbsbrät
2 Strudelteigblätter	2 Mangoldblätter	1 Zitrone
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Sellerie-Salat:

200 g Staudensellerie	5 getrocknete Tomaten	50 g Parmesan
1 EL Pinienkerne	1 TL Kapern	1 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	1 TL Butter	

Für die Sellerieblätter:

10 Blätter Staudensellerie	Frittieröl
----------------------------	------------

Für die Jus:

500 ml Kalbsfond	5 EL alter Balsamico	1 TL Speisestärke
1 EL kalte Butter	1 Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso-Kresse	1 Tomate
-----------------------	----------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kaninchenrückenfilets kräftig mit Salz würzen und kurz in Rapsöl anbraten. Das Kalbsbrät mit Sahne cremig rühren und mit Zitronenabrieb, Pfeffer sowie Salz abschmecken.

Den Mangold im Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Strudelteig mit Rapsöl bepinseln, mit den Mangoldblättern belegen und mit dem Brät bestreichen. Die Kaninchenrückenfilets darauf geben und einrollen. Anschließend im Ofen bei 200 Grad sechs bis acht Minuten knusprig backen.

Den Sellerie in Scheiben schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für den Sellerie-Salat die getrockneten Tomaten klein hacken, den Knoblauch abziehen und den Parmesan reiben. Im Anschluss die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Sellerie, die gehackten getrockneten Tomaten, die Pinienkerne, die Kapern, etwas Zitronenabrieb und den Knoblauch hinzugeben. Zum Schluss mit Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Sellerieblätter die Blätter des Staudensellerie abzapfen und in heißem Fett knusprig frittieren. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen.

Für die Jus den Kalbsfond mit einer Knoblauchzehe und Thymian einkochen lassen. Dann einen Schuss alten Balsamico zugeben, mit Stärke abbinden und zum Schluss den Knoblauch und Thymian aus der Sauce entfernen. Zuletzt mit einem Stück kalter Butter aufmontieren.

Zum Anrichten eine Stange Staudensellerie in hauchdünne Längsstreifen hobeln. Die Tomate mit einem Bunsenbrenner abflämmen, damit sich die Haut abziehen lässt. Eine Hälfte der Tomate in dünne Spalten und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden.

Zwei Selleriestreifen auf den Teller legen, den Sellerie-Salat mittig darauf geben und das Kaninchen auf den Salat setzen, anschließend mit der Jus umträufeln. Zuletzt mit den Tomatenspalten und -würfeln, den frittierten Sellerieblättern und der Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 29. Juli 2015

Kaninchen-Rücken, Safran-Reis, Weintrauben-Chili-Soße

Für zwei Personen

Für die Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrückenfilets, á 50 g Olivenöl

Für den Safranreis:

200 g Basmatireis

25 g Butterschmalz

3 grüne Kardamom-Kapseln

1 Nelke

2 Lorbeerblätter

1 Stange Zimt

1 g Safranfäden

1 Prise Salz

Für die Sauce:

1 Orange

50 g grüne Weintrauben

50 g blaue Weintrauben

25 g Mandeln

1 Schote rote Chili

4 cl Amontillado-Sherry

125 ml Geflügelfond

1 Stiel Estragon

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Orange heiß abspülen und trocken reiben. Die Schale dünn abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Die Frucht halbieren und den Saft der ganzen Orange auspressen. Die Weintrauben abspülen, trocken tupfen und halbieren. Eine halbe Chili fein hacken.

Die Kaninchenrückenfilets abspülen und trocken tupfen. Das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.

Den Reis gründlich waschen, in einem Sieb zum Abtropfen beiseite stellen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Kardamom-Kapseln leicht andrücken und zusammen mit der Nelke, den Lorbeerblättern und der Zimtstange dazugeben und unter Rühren eine Minute anbraten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten anbraten. Anschließend die Safranfäden, eine Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Reis geben und die Hitze reduzieren. Den Topf zudecken und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Zwischendurch mit einer Gabel den Reis auflockern.

Den Sherry, die gehackte Chili, den Geflügelfond, den Orangensaft und die Orangenschale zum Bratfett geben. Alles verrühren und um ein Drittel einkochen lassen. Die Weintrauben und die Mandeln hinzugeben und erhitzen.

Den Kaninchenrücken schräg in Scheiben schneiden, in die Sauce geben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Kaninchenrücken mit dem Safranreis und der Weintrauben-Chili-Sauce auf Tellern anrichten, mit Estragonblättern garnieren und servieren.

Thomas Groß-Bölting am 01. Dezember 2014

Maibock-Filets mit Sauce béarnaise, Spargel, Drillinge

Für zwei Personen

Für die Maibockfilets:

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

Für das Sauce béarnaise:

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

Für den Spargel:

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

Für die Drillinge:

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

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

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

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

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

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

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

Mario Kotaska am 27. Mai 2016

Panierter Reh-Rücken mit Steinpilz-Soße und Knöpfe

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ausgelöst, a 400 g	3 EL Butterschmalz	1 Ei
1 EL Mehl	150 g gemahlene Haselnüsse	1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für die Steinpilzsauc:

50 g durchwachsener Speck	20 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
20 g Butter	125 g Schlagsahne	300 ml Gemüsefond
200 ml Wildfond	20 ml Cognac	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe:

300 g doppelgriffiges Mehl	3 große Eier	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gemüsefond erwärmen und die Steinpilze darin einweichen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei trennen. Das Eigelb kann anders verwendet werden. Das Eiweiß verquirlen. Die Haselnüsse auf einem Teller bereitstellen. Den Rehrücken mit Mehl bestäuben, mit dem Eiweiß einstreichen und in den Haselnüssen wenden. Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten. Den Rosmarinzweig dazugeben und kurz mitschmoren. Anschließend das Fleisch für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt zehn Minuten ruhen lassen. Den Speck fein würfeln und in die Pfanne, in der der Rehrücken angebraten wurde, geben. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Pilze ausdrücken und hacken. Den Fond der Pilze aufheben. Die Butter, die Schalotten und die Pilze zu dem Speck geben und alles scharf anbraten und mit Cognac ablöschen. Die Masse so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Wildfond und das Pilzwasser dazu geben und alles 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Sauce durch einen Sieb streichen. Die Sahne hinzufügen und die Sauce cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Knöpfe einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl, die Eier, das Salz und ein Achtel Liter Wasser mit einem Handmixer verrühren und anschließend mit einem Holzlöffel kräftig aufschlagen. Den Teig ins kochende Wasser hobeln. Wenn die Knöpfe an die Oberfläche des Wassers kommen, mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knöpfe mit der Butter in einer Pfanne kurz bräunen. Die Petersilie klein hacken. Den Rehrücken in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Knöpfen auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Barbara Kastl am 02. Februar 2015

Reh-Filet in Pfeffer-Krokant, Brokkoli, Karotten, Polenta

Für zwei Personen

240 g Rehrücken, ausgelöst	4 Röschen Broccoli	2 Karotten
200 g Knollensellerie	1 EL Semmelbrösel	100 g Polenta
80 g Butter	100 ml Wildfond	350 ml Milch
100 g Haselnüsse, geschält	30 g Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin
35 g Pfefferkörner, schwarz	30 g Pimentkörner	15 g Kümmelsamen
70 g Kardamonsamen	1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl
80 g Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Wildgewürz in einer Pfanne ohne Öl nacheinander 30 Gramm schwarze Pfefferkörner, die Pimentkörner, die Wacholderbeeren, die Kümmelsamen und die Kardamonsamen erhitzen, abkühlen lassen und anschließend einzeln grobkörnig zerkleinern. Danach alles gründlich miteinander vermengen. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Wildgewürz bestreuen und in der Pfanne rundherum anbraten. Anschließend im Backofen für 15 Minuten fertigbaren. Den Wildfond in der Pfanne reduzieren, den Rosmarin-zweig kurz einlegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Milch in einem Topf erhitzen etwas salzen und unter ständigem Rühren die Polenta dazugeben. Die Polenta nun bei reduzierter Hitze 20 Minuten quellen lassen. Mehrmals umrühren, damit sich nichts im Topf ansetzt. Einen Zweig Rosmarin waschen, trocknen, klein hacken und unterrühren. Eine Pfanne mit einem halben Teelöffeln Butter erhitzen und die Brösel darin rösten. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Broccoli bissfest garen. Die Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Karotten einlegen, ein wenig Salzen und bissfest garen. Für den Pfeffer-Krokant Zucker in einem Topf bernsteinfarben schmelzen. Die Haselnüsse und fünf Gramm schwarze Pfefferkörner dazugeben, die Masse dann auf eine geölte Platte gießen und abkühlen lassen. Danach fein mahlen. Den Rehrücken in einer Pfanne mit Butter und dem Rosmarin-zweig aus der Pfeffermischung kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken im Pfefferkrokant rollen und tranchieren. Das Rehfilet in Pfefferkrokant mit Brokkoli, Karotten und Rosmarin-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Steurer am 15. Januar 2014

Reh-Filet mit Birnen, Maroni, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Püree:

150 g mehligk. Kartoffeln	150 g Knollensellerie	50 ml Milch
50 g Butter	grobes Meersalz	Muskatnuss, Pfeffer

Für das Reh:

400 g Rehfilet	90 g Schalotten	1 EL Butter
500 ml Wildfond	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

Für die Birnen:

2 Birnen	100 g küchenfertige Maroni	50 g Zucker
50 ml trockener Weißwein		

Für die Garnitur: 2 EL Cranberries

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In Salzwasser weich kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Milch zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Reh das Filet kalt abrausen, in gleich große Medaillons schneiden und von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Medaillons von beiden Seiten jeweils circa eine Minute scharf anbraten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und für acht Minuten in den Ofen geben. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit der Butter anbraten. Mit dem Wildfond aufgießen und einköcheln lassen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Saft zu der Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glasierten Birnen die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und halbieren. Zucker mit Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Birnen auf der Schnittfläche hinzugeben. Für circa zehn Minuten köcheln lassen, kurz vor Ende der Kochzeit die Maroni hinzugeben.

Das Rehfilet mit glasierten Birnen, Maroni und Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit Cranberries garnieren und servieren.

Michaela Mandlbauer am 19. Dezember 2016

Reh-Filet mit Rotwein-Soße, Pfifferlingen und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Filet:

2 Rehfilets à 250 g	1 Zehe Knoblauch	1 Birne
50 ml trockener Rotwein	40 g Butterschmalz	1 Zweig glatte Petersilie
20 ml Olivenöl	Butter	

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Möhre	$\frac{1}{2}$ Staudensellerie
40 g Butter	75 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein
75 ml Kalbsfond	5 Zweige frischer Thymian	Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Für die Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	1 Zehe Knoblauch	10 g Butter
20 ml Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Kurkuma
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle:

400 g Spätzlemehl	4 Eier	40 g Butter
10 g geschälte Walnüsse	1 Prise frische Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 essbare Blüten	10 g gelierte Preiselbeeren
------------------	-----------------------------

Wasser für die Birne in einem Topf erwärmen.

Für die Filets Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets waschen, trocken tupfen und im Butterschmalz von allen Seiten drei Minuten anbraten. Knoblauch abziehen und halbieren.

Filets mit Knoblauch einreiben. Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und zu dem Filet geben. Das Filet auf einen Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte abziehen und in grobe Stücke schneiden. Möhre schälen, den Sellerie von holzigen Fäden befreien und beides ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Gemüse im Bratensatz der Pfanne scharf anbraten. Gemüse mit 25 Milliliter Rotwein ablöschen und den Bratensatz abkratzen. Portwein, übrigen Rotwein und Kalbsfond dazu gießen und bis zur Hälfte einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch einen Sieb passieren.

Für das Gemüse Pfifferlinge sauber bürsten. Kräuterblätter abziehen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge anbraten.

Knoblauch hinzugeben, weiter dünsten. Mit Kräutern, Pfeffer, Salz und Kurkuma würzen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, einer Prise Salz und 100 Milliliter Wasser einen Teig herstellen und diesen so lange vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Zehn Minuten ruhen lassen. Teig durch eine Spätzle-Pressen portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Zum Servieren Spätzle in 40 Gramm heißer Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Garnitur die essbaren Blüten waschen und trocken tupfen. Birne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in einem Topf mit heißem Wasser durchziehen lassen. Butter schmelzen, Birne darin andünsten und mit Rotwein ablöschen. Birnenhälften aus der Pfanne nehmen und mit den Preiselbeeren füllen. Filets mit Spätzle, Pfifferlingen, Rotweinsauce, Blüten und Preiselbeer-Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 21. September 2015

Reh-Filet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste und Rotkraut

Für 2 Personen

Für das Rehfilet:

2 Rehrückenfilets à 150 g	1 Zehe Knoblauch	½ Chilischote
50 g gehackte Mandelkerne	1 EL Semmelbrösel	1 Ei
40 g Butter	1 TL Blütenhonig	20 g Halbbitterkuvertüre
½ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rotkraut:

300 g Rotkraut	½ Speisezwiebel	1 Chilischote
½ Zitrone, davon den Saft	½ Orange, davon den Saft	½ Apfel (Braeburn)
50 g Preiselbeeren	50 g Gänsefett	1 ½ EL Weißweinessig
125 ml Portwein	125 ml trockener Rotwein	1 TL Blütenhonig
Zucker	Salz	weißer Pfeffer

Für die krossen Speckstreifen:

4 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kruste Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Kuvertüre hacken. Thymian und Petersilie waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Ei trennen und das Eigelb unter die Butter rühren, dann Thymian, Mandeln, Petersilie, Honig, Chili, Semmelbrösel und Kuvertüre unterheben.

Buttermischung drei bis vier Millimeter dünn zwischen Klarsichtfolie streichen und kalt stellen. Für das Reh Fleisch waschen, trocken tupfen und gegebenenfalls parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Knoblauch abziehen, andrücken und mit Rosmarin in die Pfanne geben. Rehrücken rundherum anbraten und im Ofen auf der zweiten Schiene 15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Fleisch mit der Kruste belegen und auf Grillfunktion auf der zweiten Schiene von unten drei Minuten grillen. Vor dem Servieren tranchieren.

Das Rotkraut in Streifen schneiden, unter kaltem Wasser waschen und kräftig ausdrücken. Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein schneiden. Rotkraut in eine große Schüssel geben, salzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und gut durchkneten. Zucker karamellisieren lassen und mit Essig, Rotwein und Portwein ablöschen. Gänsefett und Chilischote zufügen, einkochen lassen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und hinzufügen. Mit Honig abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut reduzieren lassen. Apfel waschen, entkernen, schälen und reiben. Orangen- und Zitronensaft, Preiselbeeren, geriebenen Apfel und Rotkraut ebenfalls in die Pfanne geben und weich dünsten.

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten. Rehfilet mit Schoko-Chili-Mandel-Kruste, Rotkraut und krossen Speckstreifen anrichten und servieren.

Jörg Liemandt am 02. März 2016

Reh-Filet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g Rehfilet	Wildgewürz	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Walnuss-Pasta:

2 Eier	150 g Mehl	50 g gemahlene Walnüsse
50 ml Olivenöl	1 Prise Salz	Mehl

Für die Sauce:

200 ml Kalbsfond	100 ml dunkler Portwein	100 ml trockener Rotwein
50 g kalte Butter	2 EL Mehl	2 EL getrocknete Cranberries
Salz	Pfeffer	

Für die Auberginen-Türmchen:

1 Aubergine	1 Zucchini	3 mehligk. Kartoffeln
1 EL Bärlauch-Pesto	1 EL Butter	Neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Walnusskerne

Ofen auf 100 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für die Pasta in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Kartoffeln in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Rehfilet Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und parieren. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Rehfilet rundherum scharf anbraten, dann bei 100 Grad Ober-/Unterhitze für 20 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und aufschneiden.

Für die Cranberry-Portwein-Sauce Kalbsfond mit Portwein, Rotwein und Cranberries in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur reduzieren lassen. Vor dem Servieren mit in Wasser aufgelöstem Mehl binden, kalte Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Walnuss-Pasta Mehl, gemahlene Walnüsse, Eier, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Nudelteig kneten. Teig bemehlen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Zu Bandnudeln schneiden und an der Luft trocknen lassen. Dann in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten bissfest garen und abschütten.

Für das Auberginen-Türmchen Kartoffeln schälen, Zucchini waschen, trocken tupfen und Enden entfernen. Zucchini und Kartoffeln würfeln und in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen. Aubergine waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Scheiben salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann erneut abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Kartoffeln und Zucchini abgießen, zu Püree zerstampfen, Butter und Bärlauchpesto unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenscheiben und Püree immer abwechselnd übereinander zu einem Türmchen schichten. Rehfilet mit Walnuss-Pasta, Cranberry-Portwein-Sauce und Auberginen-Türmchen auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 15. September 2016

Reh-Filet, Rosenkohl, Trüffel-Polenta, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g Rehfilet	2 EL Butterschmalz	100 ml Rotwein
1 Stange Zimt	1 TL Sternanis	1 TL Gewürznelken
Salz, Pfeffer		

Für die Portweinsauce:

50 ml Portwein	1 kleine Schalotte	2 EL kalte Butter
75 ml Wildfond	30 ml alter Balsamico	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	50 g Bauchspeck	Zucker, Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------	-----------------------

Für die Polenta:

125 g Instant-Polenta	1 kleine Schalotte	2 EL Butter
50 g Parmesan	1 schwarzer Trüffel	250 ml Gemüsefond
75 ml Sahne	2 EL Trüffelöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Reh den Zimt, die Gewürznelken und den Sternanis im Mörser mahlen. Das Rehfilet mit den Gewürzen und dem Rotwein marinieren, salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz scharf anbraten und anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratenansatz und die Rotweinmarinade aufbewahren. Für die Sauce die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in der Pfanne mit dem Bratenansatz kurz anschwitzen. Mit dem Rotwein vom Reh, dem Portwein, dem Balsamico und dem Fond aufgießen und reduzieren lassen. Zum Schluss mit kalter Butter abbinden. Für die Polenta die Schalotte abziehen, kleinschneiden, in Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Die Polenta einrühren, aufkochen und ausquellen lassen. Mit der Sahne und dem Trüffelöl cremig rühren. Den Parmesan reiben und nach Belieben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und beim Anrichten den Trüffel darüber hobeln. Für den Rosenkohl die Blätter einzeln ablösen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser geben. Den Speck anrösten, die Rosenkohlblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Rehfilet mit dem Rosenkohl, Trüffelpolenta und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Stocsits am 08. Dezember 2014

Reh-Geschnetzeltes mit Shiitake und Spätzle

Für zwei Personen

Für das Rehgeschnetzelte:

2 Rehsteaks, à 200 g	200 g Shiitake	25 g geräucherter Speck
1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel	20 ml Portwein
100 ml Wildfond	25 g Creme double	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Mehl (Typ 405)	3 Eier	40 ml Mineralwasser
1 Prise Salz		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine große Schüssel geben und darin eine Kuhle formen. Eier zusammen mit einer Prise Salz darin vermengen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und mit der Hand zu einer homogenen Masse kneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Für das Rehgeschnetzelte Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Rehsteaks quer zur Faser in sehr dünne Streifen schneiden. Fleisch bei starker Hitze in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und zugedeckt zur Seite stellen. In derselben Pfanne Speck anbraten. Schalotte abziehen, würfeln und in der Pfanne anschwitzen.

Shiitake putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne anbraten und mit Portwein ablöschen. Creme double und Wildfond unterrühren und zu einem Drittel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss Rehgeschnetzelte samt ausgetretenem Fleischsaft zu Pilzen geben und Speck ebenfalls dazugeben. Frühlingszwiebel putzen, von Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte davon mit unter das Geschnetzelte mengen, den Rest für die Garnitur aufbewahren.

Spätzleteig sollte nun eine zähe Konsistenz haben. Diesen durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben.

Das Rehgeschnetzelte mit Shiitake und den Spätzle auf Tellern anrichten, mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Petra Vörtler am 02. November 2015

Reh-Lachs im Filoteig, Steinpilze, Chicorée, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehlachs:

1 Rehlachs à 400 g	4 Scheiben durchwachsener Speck	4 Filoteig-Blätter
100 g Rosé-Champignons	4 EL Butter	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Apfel (Jonagold)	1 unbehandelte Orange	2 Schalotten
100 g kalte Butter	125 ml Wildfond	250 ml trockener Rotwein
1 EL Preiselbeer-Gelee	2 Zweige Thymian	10 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	2 Sternanis	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Steinpilze:

6 große Steinpilze	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
½ Zitrone	1 EL Butter	1 Msp. Cayennepfeffer
Olivenöl	Salz	

Für den Chicorée:

4 Baby-Chicorée	50 ml Orangensaft	50 ml Gemüsefond
50 ml Apfelsaft	3 Safranfäden	2 EL Zucker

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Rehlachs im Filoteig Rehfleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons von etwa 80 bis 100 Gramm schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons kurz von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Pfanne für die Sauce weiterbenutzen.

Rosé-Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken. Pilze in etwas Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern und mit der Petersilie vermengen.

Abgekühlte Rehmedaillons mit Speck umwickeln. Butter schmelzen, Filoteig-Blätter damit bestreichen. Medaillons in die Mitte der Filoteig-Blätter setzen, gebratene Champignons auf die Medaillons geben und die Blätter mit je einem Schnittlauchhalm verschließen. Acht Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Rotweinsauce Schalotten abziehen, hacken, in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Apfel vierteln und ein Viertel des Apfels in kleine Würfel schneiden. Eine Scheibe der Orange herunter schneiden. Apfelstücke und Orangenscheibe mit Öl in die Pfanne geben. Pfeffer und Wacholderbeeren zerdrücken und hinzugeben, kurz mitbraten. Mit Wildfond ablöschen, Sternanis, Preiselbeergelee und Thymianzweige hinzugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Rotwein hinzugeben. Weitere zehn Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter binden.

Für den Chicorée Orangensaft und Gemüsefond mit einer Prise Salz und Safran erwärmen. Chicorée-Blätter putzen, dazugeben und etwa 15 Minuten bei aufgelegtem Deckel garen. Nicht kochen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen und einkochen. Chicorée dazugeben und mit dem Sirup glasieren. Steinpilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und zu den Steinpilzen in die Pfanne geben. Butter dazugeben. Zitrone auspressen. Steinpilze mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Chicorée, Rehlachs und Steinpilze auf Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und servieren.

Alexandra Michel am 11. November 2015

Reh-Medillons mit Kartoffel-Plätzchen und Champignons

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 Rehrücken, á 400 g	4 Stängel Thymian	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	100 g Sauerkirschen	1 EL Waldbeerengelee
50 ml Brandy	100 ml Portwein	100 ml Wildfond
30 g kalte Butter	40 g Schokolade, (60%)	10 g Nuss-Nougat

Für die Champignons:

400 g braune Champignons	3 Zweige glatte Petersilie	50 g Butterschmalz
10 g Steinpilzpulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 ml Milch
40 g Butter	100 g Mehl	50 g Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen und darin bissfest garen. Den Rehrücken waschen und trocken tupfen. Die Sehnen ausschneiden und zur Seite legen. Die Blättchen von dem Thymian abzupfen. Den Rehrücken mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und dem Thymian würzen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und den Rehrücken von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen zu Ende garen. Die Pfanne aufbewahren. Für die Sauce die Schalotten abziehen und würfeln. In der Pfanne mit dem Bratenansatz die Sehnen mit den Schalotten anschwitzen. Die Sehnen herausnehmen und die Schalotten mit dem Brandy ablöschen und bis zur Hälfte reduzieren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben. Anschließend den Portwein, den Wildfond und das Waldbeerengelee hinzugeben und sanft einkochen lassen und mit einem Stück kalter Butter binden. Die Schokolade und das Nougat zugeben und schmelzen lassen. Abschließend die Kirschen abgießen, zu der Sauce geben und kurz erwärmen. Die Sauce mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und eventuell etwas vom Kirschsafte abschmecken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erwärmen. Die Pilze putzen und die Enden abtrennen. Die Petersilie waschen, trocknen und die Blätter grob hacken. Die Pilze halbieren und mit ein wenig Salz und etwas Pfeffer abschmecken und anbraten. Abschließend mit der Petersilie und dem Steinpilzpulver würzen. Den Rehrücken aus dem Ofen holen und in Alufolie ruhen lassen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Das Ei aufschlagen. Den Kartoffelstampf mit dem Ei, der Butter, dem Mehl und der Milch zu einer kompakten Masse verarbeiten. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Aus dem Kartoffelstampf kleine Plätzchen formen und in der Pfanne ausbacken. Den Rehrücken in fingerbreite Scheiben schneiden. Die Rehmedillons mit der Brandy-Kirsch-Schokosauce, den Champignons und den Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 18. Februar 2015

Reh-Medaillons, Feigen-Schalotten-Chutney, Mini-Crêpes

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

2 Rehrücken à 100 g ½ EL Butterschmalz 1 EL Walnussöl
Salz

Für das Chutney:

6 Feigen 2 Schalotten 1 TL Butter
80 ml Gemüsefond 50 ml Rotwein 3 Zweige Thymian
Salz

Für die Crêpes:

125 g Mehl ½ Tasse Milch 2 Eier
4 EL Sonnenblumenöl 1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Crêpes Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren und beiseite stellen.

Für das Fleisch Rehrückenmedaillons waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Medaillons in eine ofenfeste Form legen. Das Walnussöl darüber träufeln und mit Alufolie verschließen. Medaillons im Ofen für circa zehn Minuten garen.

Für das Chutney Schalotten abziehen, feinhacken und in der Pfanne, in der die Medaillons gebraten wurden, in heißer Butter andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Fond aufgießen, sodass die Schalotten bedeckt sind. Thymianzweige zu den Schalotten geben. So lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Feigen putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und Fruchtfleisch zu den Schalotten geben. Mit etwas Salz würzen und bei mittlerer Hitze zu einem Chutney einköcheln lassen. Thymianzweige anschließend entfernen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig in die Pfanne geben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit circa zehn Zentimeter Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und anschließend wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchentrepp legen.

Die Rehmedaillons mit Feigen-Schalotten-Chutney und Mini-Crêpes auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Dieter am 09. Dezember 2015

Reh-Medaillons, Rotwein-Kirsch-Butter, Haselnuss-Spätzle

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 ausgelöster Rehrücken à 300 g	20 g Butter	1 TL Zucker
1 Zweig Rosmarin	5 Wacholderbeeren	4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	4 Eier	40 ml Mineralwasser
2 EL Butter	80 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Haselnussöl
Pfeffer	Salz	

Für die Rotwein-Butter:

150 ml trockener Rotwein	150 g Schattenmorellen	100 ml Sauerkirschsaft
1 Zitrone	1 Orange	1 Knolle Ingwer à 2 cm
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 EL Puderzucker	60 g kalte Butter
1 TL Zucker	1 Prise mildes Chilisalz	Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Mineralwasser vermengen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz würzen. Am besten kräftig mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit die gemahlene Haselnüsse in einer großen trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Erst wenn die Haselnüsse geröstet sind und duften, wird die Butter und etwas Salz zugefügt und alles noch einmal miteinander vermischt.

Für den Rehrücken den Rehrückenstrang waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit heißem Öl rundum anbraten. Im Ofen auf eine Innentemperatur von 56 Grad für etwa 15 Minuten garen. Butter mit den Wacholderbeeren und Rosmarin in einer Pfanne erhitzen und darin das Fleisch kurz aromatisieren. In zweifingerdicke Medaillons schneiden.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Stärke mit zwei Esslöffel Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und circa fünf Minuten abkühlen lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chilisalz und einigen ganzen Schattenmorellen abschmecken.

Den Spätzleteig durch die Spätzlereibe in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. Die abgetropften Spätzle werden anschließend in der Pfanne mit den Nüssen geschwenkt. Die Spätzle können sehr gut vorbereitet werden und bis kurz vor dem Servieren im Ofen warmgehalten werden.

Die Rehmedaillons mit Rotwein-Kirsch-Butter und Haselnuss-Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 13. Dezember 2016

Reh-Rücken 'Badische Art' mit Rotwein-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken ca. 400 g	1 Limette	2 EL Honig
15 Wacholderbeeren	6 Zweige Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	200 ml stilles Wasser
100 ml Mineralwasser	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

250 ml Rotwein	100 g Preiselbeerkompott	1 Birne
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren
6 Zweige Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spätzle aus Mehl, Eiern, Mineralwasser, etwas Salz und Muskatnuss einen Spätzleteig rühren, bis er blasen schlägt. Der Teig soll klebrig und zäh vom Löffel fallen. Den Teig bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für den Rehrücken den Thymian waschen und trocken schütteln. Wacholderbeeren andrücken. Rotwein in einem Topf mit Nelken, Thymian, angebrückten Wacholderbeeren und Lorbeer bei starker Hitze einkochen lassen. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und im Rotwein gar ziehen lassen.

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem ofenfesten Bräter erhitzen. Darin den Rehrücken mit dem restlichen Thymian rundum braun anbraten. Die übrigen Wacholderbeeren mit einem Mörser zu Staub mahlen. Wacholderpulver sieben und mit Honig, Limettensaft und schale vermengen. Auf den Rehrücken reiben und mitbacken. Im Ofen circa zehn Minuten garen.

Für die Spätzle in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise von einem angefeuchteten Brett ins kochende Wasser schaben. Die Spätzle bei schwacher Hitze im siedenden Wasser in etwa drei Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, in Eiswasser abschrecken, dann abtropfen lassen. Übrige Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, die Spätzle darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Birnen dann aus dem Rotwein nehmen, auf die Teller verteilen. Rotwein durchsieben, die Preiselbeeren untermengen und diese Mischung über die Birne und seitlich auf den Teller löffeln. Spätzle mit dem Rehrücken auf dem Teller anrichten und mit Petersilienblätter garnieren.

Den Rehrücken „Badischer Art“ mit Rotweinsauce und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Hochstuhl am 12. Dezember 2016

Reh-Rücken in Bienenwachs mit Steinpilzen, Maronen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, à 500 g	1,5 kg Bienenwachs	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

4 große Steinpilze	100 g Butter	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie	1 Muskatnuss	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Maronenpüree:

400 g vorgegarte Maronen	4 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
200 g Butter	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Kerbelschaum:

300 ml Weißwein, trocken	300 ml Waldpilzfond	1 Limette
2 Schalotten	200 ml Sahne	150 g kalte Butter
1 Zehe Knoblauch	1 Schote Vanille	1 Bund Kerbel
8 Pfefferkörner	100 g Puderzucker	

Für das Honig-Gelee:

300 g Honig	1 Paket Sofort-Gelatine
-------------	-------------------------

Für die Garnitur:

6 vorgegarte Maronen	200 g Rippenfarn	200 ml Rapsöl
----------------------	------------------	---------------

Für das Maronenpüree Kartoffeln schälen und mit Maronen zusammen im kochenden Wasser bissfest garen.

Für das Honig-Gelee den Honig in 350 Milliliter Wasser unter stetigem Rühren auflösen und die Sofortgelatine untermengen. Das Gemisch in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form legen und in den Kühlschrank stellen.

Rehrücken parieren und mit Pfeffer würzen. Bienenwachs in einem Topf komplett zum Schmelzen bringen und auf 115 Grad erhitzen. Fleisch, Rosmarin und Thymian in eine Auflaufform legen und mit heißem Bienenwachs übergießen. 20 Minuten darin garen, bis das Wachs gestockt ist. Anschließend das Reh aus dem Wachs holen. Mit Salz abschmecken.

Für das Maronenpüree gegarte Kartoffeln und Maronen pürieren und mit Butter und Sahne verfeinern. Mit Zitronenabrieb, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kerbelschaum Puderzucker karamellisieren. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Pfefferkörnern und ausgekratztem Vanillemark im Karamell andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Pilzfond aufgießen. Sauce reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren durch ein Sieb geben, mit Sahne aufgießen und gehackten Kerbel dazugeben. Kalte Butter einrühren und alles aufmixen.

Steinpilze kleinschneiden und in Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, geriebener Muskatnuss und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Maronen ohne Fett in der Pfanne anrösten. Zusätzlich etwas essbares Moos in Fett ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Maronen und Moos garnieren und servieren.

Christoph Kist am 17. November 2015

Reh-Rücken mit Honigkuchen, Gewürzbirne und Spitzkohl

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrückenfilets à 120 g	3 Scheiben Honigbrot	1 Schalotte
300 ml Wildfond	30 g Pekannüsse	Butterschmalz, Salz

Für die Gewürzbirne:

2 kleine Birnen	1 Tonkabohne	100 ml trockener Weißwein
50 ml weißer Portwein	3 EL Zucker	1 EL Zimtblüten
Salz, Pfeffer		

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	5 cm Ingwer	1 Prise Kardamom
Zucker, Butter		
Salz , Pfeffer		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Drittel von dem vorderen Teil des Spitzkohls sehr fein aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlstreifen mit etwas Zucker in einer Pfanne bei geringer Hitze dünsten. Den Ingwer hineinreiben, Kardamom hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Den Rehrücken parieren, salzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch auf ein Blech legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten weiter garen.

Einen Topf mit Wasser erhitzen, Zucker, Portwein, Weißwein, Tonkabohne und Zimtblüte eingeben und einmal kurz aufkochen lassen. Birnen schälen, Kerngehäuse mit dem Parisienne-Ausstecher entfernen und halbieren. Die Birnenhälften in den Sud geben und bis zum Anrichten darin ziehen lassen.

Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, kurz in Butterschmalz glasig andünsten, den Wildfond hinzugeben und einkochen lassen.

Die Honigbrotscheiben mit den Pekannüssen in eine Moulinette geben und grob zerkleinern. Die Masse dann mit Butter in einer Pfanne anrösten bis eine knusprige Konsistenz entsteht. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann in den Honigkuchen-Nuss-Bröseln wenden.

Den Spitzkohl auf die Teller geben, das Fleisch aufschneiden und auf dem Spitzkohl drapieren. Die Sauce sowie die Gewürzbirne daneben anrichten und servieren.

Anna Peinze am 25. November 2015

Reh-Rücken mit Kürbis-Stampf und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Reh:

400 g Rehrücken	50 g Butter	50 g kalte Butter
Olivenöl	Wildgewürz, Salz	

Für den Kürbisstampf:

1 Hokkaido Kürbis, à 600 g	1 festk. Kartoffel, groß	1 Orange
150 g Crème-double	50 g Butter	Olivenöl, Currypulver
Zimt, Zucker, Salz		

Für die Sauce:

200 ml süßer Portwein	250 ml Rotwein	10 ml alter Balsamico
150 ml Wildfond	1 EL Rotweinessig	1 EL Tomatenmark
50 g kalte Butter	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

getrocknete Cranberries

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Teller zum Vorwärmen hineinstellen. Den Rehrücken in Olivenöl und Butter anbraten, mit Salz und Wildgewürz würzen und auf den vorgewärmten Teller legen. Mit der eiskalten Butter belegen. Den Rehrücken im Backofen bis zum Servieren ziehen lassen. Die Pfanne aufbewahren. Die Kartoffel und den Kürbis schälen, die Kerne aus dem Kürbis entfernen und beides würfeln. Anschließend in Olivenöl mit Salz, Zimt und Curry andünsten. Zuletzt den Zucker zugeben und den Kürbis karamellisieren lassen. Die Orange auspressen und mit dem Saft ablöschen. Schmoren lassen, bis Kartoffel und Kürbis weich sind und anschließend mit der Butter stampfen. Nach Belieben mit Crème-double verfeinern. Für die Sauce das Tomatenmark in der Pfanne mit dem Bratensatz anrösten und mit Rotweinessig ablöschen. Den Wildfond und den Rotwein dazugeben und reduzieren. Den Portwein, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und die Sauce kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd ziehen, die Sauce mit der eiskalten Butter binden und mit dem Balsamico abschmecken. Den Rehrücken in Scheiben schneiden. Den Rehrücken mit Kürbisstampf und Portweinsauce auf Tellern anrichten, mit einigen Cranberries garnieren und servieren.

Gabriele Lönne am 17. Dezember 2014

Reh-Rücken mit Nuss-Knöpfe, Rosenkohl, Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 Rehrückenfilets à 200 g	3 EL Olivenöl	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Knöpfe:

150 g Mehl	50 g gemahlene Haselnüsse	2 Eier
100 ml Milch	Butter	Salz

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	150 g Butter	Salz
-----------------	--------------	------

Für die Sauce:

2 EL Preiselbeeren	2 Stangen Staudensellerie	1 Möhre
1 Stange Lauch	1 Schalotte	1 EL Tomatenmark
2 EL Stärke	50 ml Portwein	150 ml trockener Rotwein
250 ml Wildfond	2 EL Balsamico-Essig	70 g Butter
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 Lorbeerblatt	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	Salz	Pfeffer

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rehrücken Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Kurz vor Schluss Butter, Rosmarin- und Thymianzweige dazugeben und die geschmolzene Butter immer wieder mit einem Löffel über das Fleisch gießen. Anschließend Fleisch und Kräuter im Backofen zehn Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Knöpfe Eier aufschlagen und mit Mehl, gemahlene Haselnüssen, Milch und etwas Salz zu einem glatten, aber zähen Teig rühren und in heißes Salzwasser schaben. Wenn die Knöpfe an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

Für den Rosenkohl diesen putzen und vorsichtig einzelne Blätter auslösen. Blätter waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. Butter in einer Pfanne schmelzen bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Dann durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb geben und ein wenig von der geklärten braunen Butter über die Rosenkohlblättchen träufeln. Mit Salz abschmecken.

Für die Sauce Möhre schälen und diese sowie Sellerie und Lauch fein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Würfel in Öl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten. Anschließend mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Portwein aufgießen und stark einreduzieren lassen. Danach Wildfond dazugeben. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, klein hacken und mit dem Lorbeerblatt zu der Sauce geben. Danach die Sauce durch ein Sieb geben, mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit einem Stück Butter aufmontieren und vorsichtig Preiselbeeren unterheben.

Rehrücken auf Tellern anrichten, Haselnussknöpfe dazulegen, Sauce darüber verteilen, Rosenkohl daneben drapieren und servieren.

Anuschka Weidig am 07. März 2016

Reh-Rücken mit Orangen-Gewürz-Soße und Feigen-Polenta

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

2 ausgelöste Rehrücken à 150 g	1 EL Sesamöl	Quatre Epices
Meersalz	Pfeffer	

Für die Orangen-Gewürzsauce:

1 Orange	1 Schalotte	6 Korianderkörner
6 weiße Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren	2 Kardamomkapseln
2 Sternanis	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian
1 EL Sesamöl	60 ml roter Portwein	60 ml trockener Rotwein
60 ml Orangensaft	50 ml Holundersaft	200 ml Wildfond

Für die Feigen-Polenta:

80 g Polentagrieß	3 Feigen	100 ml Sahne
2 EL Sesamöl	60 ml Cassis	2 TL gemahlener Kurkuma
Meersalz		

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte abziehen und würfeln. Gemeinsam mit Koriander- und Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Kardamomkapseln, Sternanis, Lorbeerblättern, Thymian und einem Esslöffel Sesamöl in einer hohen Pfanne anschwitzen. Portwein, Rotwein, Orangensaft und Holundersaft zugeben und stark reduzieren.

Für die Feigen-Polenta Sahne, Salz, Kurkuma und zwei EL Sesamöl mit 200 ml Wasser aufkochen.

Eine Feige halbieren und in etwas Sesamöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Mit 50 ml Cassis ablöschen. Polenta in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. In die Servierringe verteilen und die angebratenen Feigenhälften hineindrücken, in eine Pfanne setzen und zudecken.

Wenn der Gewürzsud einreduziert ist, den Wildfond zugeben und wieder reduzieren.

Orangenzesten reißen und bei Seite stellen. Orange filetieren und Saft auffangen. Orangenfilets auf dem Teller anrichten und im Ofen bei 80 Grad kurz erwärmen. Rehrücken rundum salzen und mit Quatre-épices und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Sesamöl anbraten.

2 Feigen kreuzweise einschneiden, in eine Auflaufform setzen und mit Cassis und mit einem Esslöffel Sesamöl beträufeln. Für 5 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen. Den Rehrücken für 2 Minuten in den Ofen geben und danach ruhen lassen.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Saft der Orange in die Saucenreduktion geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta in den Ringen in der heißen Pfanne anbraten.

Den Rehrücken tranchieren, mit Orangenzesten bestreuen und mit Orangen-Gewürzsauce und Feigen-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 23. November 2015

Reh-Rücken mit Pastinaken-Püree und Kirsch-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, am Knochen	20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl
8 Wacholderbeeren	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für das Pastinakenpüree:

800 g Pastinaken	500 ml Milch	70 g Butter
80 g Schalotten	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Kirschsauce:

150 g eingel. Schattenmorellen	$\frac{1}{2}$ l Sauerkirschsafft	$\frac{1}{4}$ l roter Portwein
1 Tonkabohne		

Für die Garnitur:

3 Kirschen	1 Pastinake	50 ml Sonnenblumenöl
------------	-------------	----------------------

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pastinaken putzen, würfeln in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Rehrücken Rosmarinnadeln und Thymianblätter abzupfen und grob hacken.

Wacholderbeeren grob zerdrücken. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl in Pfanne erwärmen, Rehrücken mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne geben. Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze zwei Minuten anbraten. Rehrücken mit der Knochenseite auf ein Backblech legen und Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Im Ofen 30 Minuten garen.

Schalotten abziehen und würfeln. Kochwasser der Pastinakenwürfel abgießen, mit Milch auffüllen, Schalotte und Butter dazugeben und bei milder Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb drücken und Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kirschsafft im Topf aufkochen und mit geriebener Tonkabohne und Portwein abschmecken, Kirschen kurz vor dem Anrichten darin glasieren.

Pastinake raspeln und in einer Pfanne mit Öl zu Pastinakenstroh ausbacken. Alles auf Tellern servieren, mit Pastinakenstroh und Kirschen garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 17. November 2015

Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Stampf und Baby-Porree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehlende	100 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
1 EL Maisstärke	2 EL Mehl	2 EL Butter
Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Petersilienwurzelstampf:

250 g Petersilienwurzeln	250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
100 g Creme-Fraiche	Muskat, Salz	Pfeffer

Für den Baby-Porree:

150 g Babyporree	15 ml Knoblauchöl	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Apfel-Gin-Jam:

3 Frühlingszwiebel	2 rote Äpfel	1 Zitrone
1 rote Chilischote	15 ml Butter	25 ml Gin
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehlende waschen und trocken tupfen, scharf anbraten und im Backofen fertig garen.

Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, in gleich große Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Wasser abschütten und Gemüse und Kartoffeln ausdämpfen lassen. Butter und Creme Fraiche hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Frühlingszwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Der geschälte und klein geschnittene Apfel mit dem Gin, der Chili und Zitronensaft in die Pfanne geben. Weiter kochen bis der Apfel weich ist. Die Chilischote rausnehmen und die Sauce mit etwas Gin verfeinern.

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Porree in eine Backform legen. Öl und Salz dazugeben. 12 bis 15 Minuten im Ofen braten lassen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Rehrücken mit Petersilienwurzelstampf, Baby-Porree und Pink-Gin-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

James Boyd am 30. November 2015

Reh-Rücken mit Romanesco und Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken, ausgelöst	1 kleiner Romanesco	1 Vanilleschote
100 g gesalzene Butter, handwarm	40 g Cashewkerne	15 ml weißer Balsamico
Puderzucker	tasmanischer Bergpfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Püree:

500g mehligk. Kartoffeln	250g Sellerie	$\frac{1}{4}$ l Milch
125 ml Sahne	1 EL Butter	1 EL braune Butter

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für das Vanillesalz eine Prise Vanillepulver mit einem Teelöffel Salz vermischen. Für die Vanillebutter die gesalzene Butter cremig aufschlagen und einen Teelöffel Vanillepulver untermischen. Den Rehrücken mit dem Vanillesalz sowie Pfeffer würzen und von Beiden Seiten in der Pfanne anbraten und anschließend in den Backofen geben.

Vom Romanesco Röschen abteilen, den Stiel kreuzweise einschneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend herausnehmen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Vanillebutter schmelzen, den Balsamico sowie den Puderzucker untermischen und die Romanesco-Röschen darin schwenken.

Die Cashewkerne grob zerstoßen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten.

Die Kartoffeln im Salzwasser garen und heiß durch die Presse drücken. Mit der warmen Milch glatt streichen sowie mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Sellerie schälen, würfeln, im Salzwasser garen, abgießen, pürieren und unter das Kartoffelpüree rühren. Mit Nussbutter abschmecken.

Den Rehrücken mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree auf Tellern anrichten, mit den Cashewkernen garnieren und servieren. Etwas Nussbutter über das Püree träufeln.

Gabriele Herzog am 05. August 2015

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Maronen-Püree, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 EL Zucker
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	100 ml Wildfond
1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	4 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer		

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl, klein	50 g Schinkenwürfel	1 Schalotte
1 EL Butter	20 ml Weißwein	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für das Maronenpüree:

300 g Maronen	100 g Butter	50 ml Gemüsefond
50 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Walnusskerne	4 Zweige Petersilie	1 Orange
1 Zitrone	bunte Brunnenkresse	

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Rehrücken von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin bei starker Hitze rundherum 30 Sekunden anbraten. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen weiter garen. Die Pfanne aufbewahren. Für die Portweinsauce die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In der Pfanne des Fleisches beides glasig anschwitzen. Den Zucker und das Tomatenmark dazugeben. Mit einem Drittel des Portweins und des Rotweins ablöschen. Den Bratensatz vom Pfannenboden lösen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren hinzufügen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen. Den Vorgang zweimal wiederholen. Anschließend den Wildfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen. Für das Püree die Maronen grob hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Maronen darin bei mittlerer Hitze vier Minuten andünsten. Mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen und mit einem Mixer cremig pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Butter verfeinern. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte sowie die Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze vier Minuten glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne und den Spitzkohl dazugeben und fünf Minuten dünsten. Mit Zucker, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, zwei Minuten ruhen lassen und in Tranchen schneiden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rehrücken mit Spitzkohl, Maronenpüree und der Portweinsauce auf Tellern anrichten, mit Orangen und Zitronenschale verfeinern und mit Walnüssen, Kresse und Petersilie garniert servieren.

Sarah Bokop am 09. Dezember 2014

Reh-Rücken mit Topfen-Gnocchi und Schwarzbier-Glace

Für zwei Personen

2 Rehrückenfilets à 200 g	80 g Kohlsprossen	1 Schalotte
1 Orange	6 Wacholderbeeren	1 Ei
2 EL Butter	120 g Quark	80 g glattes Mehl
1/4 l Schwarzbier	2 EL Tomatenmark	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	1 Muskatnuss	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian	1 TL Stärke	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Ei trennen. Für die Gnocchi den Quark mit dem Eigelb, dem Mehl, dem Salz, Pfeffer und etwas Muskat zu einem festen Teig kneten. Das Wasser für die Gnocchi salzen und erhitzen. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren, den Honig hinzugeben und mit dem Schwarzbier aufgießen. Die Wacholderbeeren mit einigen Thymianblättern in die Sauce rühren und einkochen lassen. Den Rehrücken waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem kleinen Löffel aus dem Quarkteig Gnocchi ausstechen und im Wasser knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Butter mit der Petersilie in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Gnocchi abschütten, in der Butter schwenken und eventuell nachwürzen. Die Schwarzbiersauce durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit ein wenig Stärke binden und nochmals aufkochen. Den Rehrücken auf Topfengnocchi anrichten und mit der Schwarzbierglace überziehen und servieren.

Kathrin Taupe am 05. Februar 2014

Reh-Rücken mit Wild-Soße und Rotkohl-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, à 500 g, o. Kn.	50 g feines Bratwurstbrät	4 helle Champignons
1 Orange	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
1 TL Wildgewürz	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohl-Orangen-Salat:

100 g Rotkohl	1 roter Apfel, Boskoop	1 Orange
2 EL Preiselbeeren	3 EL Rapsöl	3 EL Rotweinessig
20 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Minisemmelknödel:

100 g Knödelbrot (Würfel)	60 ml Milch	3 Eier
1 EL Butter	3 EL Mehl	3 EL Pankomehl
1 TL Backpulver	1/2 Zwiebel	1/2 Bund Estragon
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Kürbiskerne	1 EL Preiselbeeren
2 L Frittier-Öl	1 Muskatnuss	Salz

Für die Wildsauce:

250 ml Wildfond	5 EL Preiselbeeren	5 Schalotten
200 ml trockener Rotwein	100 ml Portwein	3 EL Speisestärke
5 EL Puderzucker		

Für die Semmelknödel die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen, feinhacken und mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Danach zehn Minuten ruhen lassen.

Für das Fleisch Rehrücken waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Stiel-Enden von den Champignons abschneiden, Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend, Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Fleisch vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Fleisch mit der „Pilzseite“ zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen. Rückseite mit Salz und Pfeffer würzen, knusprig braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Fleisch mehrfach mit aromatisierter Butter übergießen. Pfanne vom Herd nehmen und Fleisch langsam gar ziehen lassen.

Knödelmasse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 13 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden und dazugeben. Etwas Puderzucker darüber geben. Hälfte vom Rotwein und Portwein sowie Wildfond zugeben und reduzieren lassen. Danach die andere Hälfte vom Rotwein und Portwein zugeben. Preiselbeeren zugeben und die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Alles aufkochen lassen und passieren.

Für den Salat Orange schälen und filetieren. Rotkohl klein schneiden, in einer Schüssel mit Salz und Zucker würzen, Essig dazu geben und vorsichtig verkneten. Salat ziehen lassen. Einen Apfel reiben und mit Rapsöl, Orangenfilets, Orangenabrieb, Preiselbeeren, dazugeben. Mit Salz, Rotweinessig und Pfeffer abschmecken.

Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Kürbiskerne hacken, mit Pankomehl und zwei Stielen fein gehacktem Estragon vermengen. Knödel zuerst in Mehl, dann im aufgeschlagenen Ei und zuletzt in der Kürbiskern-Mischung

Reh-Rücken, Butter-Spätzle, Karotten, Steinpilz-Soße

Für zwei Personen

Für den Gamsrücken:

1 Rehrücken, à 500 g 1 Zehe Knoblauch 1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Steinpilzsauc:

50 g getr. Steinpilze ½ Zwiebel 1 Zehe Knoblauch
3 EL Mehl 100 ml Rotwein 400 ml Wildfond
250 ml Schlagsahne 100 ml Milch 10 ml Cognac
1 EL Gewürzmischung 1 Prise Zucker Butter, Salz, Pfeffer

Für die Karottenstäbchen:

4 Karotten, mittelgroß 1 EL Gemüsefond

Für die Butterspätzle:

250 g Mehl 1 EL Kräutersalz 2 Eier
2 EL Aromat 100 ml Milch Petersilie, Butter
Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen. Den Rehrücken waschen, abtupfen, zusammen mit dem Rosmarinzweig und dem Knoblauch in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten garen. Die Eier, die Milch und 200 Milliliter Wasser mit etwas Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend das Mehl dazugeben. Den Spätzleteig kräftig schlagen, bis sich kleine Blasen bilden und ihn dann für etwa zehn Minuten ruhen lassen. Für die Steinpilzsauc die Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben und dem Rotwein ablöschen. Alles vier bis fünf Minuten einkochen lassen, dann den Wildfond dazugeben, mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung abschmecken. Die getrockneten Steinpilze in der Milch einweichen und anschließend zu der Sauc geben. Bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen, die Sahne und eine Prise Zucker dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Cognac hineingeben. Eine Pfanne halb mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Den Teig durch den Spätzlehobel in die Pfanne mit dem Wasser drücken. Zwei Minuten ziehen lassen und anschließend mit der Schaumkelle wieder herausholen. Die Spätzle kurz unter kaltem Wasser abschrecken und anschließend in eine Pfanne mit Butter geben. Die Spätzle goldbraun anbraten und mit Kräutersalz würzen. Die Karotten schälen, in feine Stäbchen schneiden, in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Gemüsefond zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen, abdecken und fünf Minuten ziehen lassen. Den Rehrücken mit Butterspätzle, Karottenstäbchen und Steinpilzsauc auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Erich Aeschlimann am 28. Juli 2014

Reh-Rücken, Kaffee-Soße, Semmel-Knödel, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

400 g Rehrücken	100 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für die Kaffee-Kardamom-Sauce:

750 ml trockener Rotwein	100 g Butter	5 Kaffeebohnen
5 Kardamomkapseln	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Semmelknödel:

1 Schalotte	1 Laugenbrezel	100 g Mehl
100 g Butter	100 ml Milch	2 Eier
1 Bund glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für das Erbsen-Pistazien-Püree:

200 g TK-Erbsen	50 g geschälte Pistazien	100 g Butter
1 Bund Basilikum	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen.

Für den Rehrücken das Fleisch waschen und trocken tupfen. Rehrücken vom Knochen lösen, die Silberhaut entfernen, zurechtschneiden. In einer sehr heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 160 Grad im Backofen für 15 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen. Für die Sauce den Wein um die Hälfte reduzieren lassen. In der Pfanne, in der zuvor der Rehrücken angebraten wurde, den Kardamom und die Kaffeebohnen anrösten und mit dem reduzierten Wein ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und Butter unterrühren.

Für das Erbsen-Pistazien-Püree die Erbsen blanchieren, pürieren und durch ein Sieb passieren. Pistazien grob hacken. Basilikum waschen. Blätter zupfen und klein hacken. Pistazien, Basilikum und Butter mit den Erbsen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Semmelknödel die Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Milch hinzugeben und erhitzen. Laugenbrezel aufschneiden und in eine Schüssel geben. Milch und Schalotte hinzugeben, mit Muskatnuss und Salz würzen. Kurz ruhen lassen. Eier hinzufügen. Petersilie zupfen, hacken und ebenfalls dazu geben. Alles gut durchkneten. Masse auf Frischhaltefolie verteilen, zu einem „Bonbon“ aufrollen und in siedendem Wasser zehn Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen, in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Den Rehrücken, die Semmelknödel, das Erbsen-Pistazien-Püree und die Kaffee-Kardamom-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Kahl am 21. Dezember 2015

Reh-Schnitzel mit Walnuss-Kruste und Karotten-Linguine

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

2 Schnitzel vom Reh, à 150 g 50 ml Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Kruste:

30 g Walnusskerne 50 g weiche Butter 2 Eier
15 g Semmelbrösel 1 Prise Zimt 1 TL Akazienhonig
1 Zweig Petersilie Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Karotten-Linguine:

3 große Karotten 1 Prise Salz

Für die Pfifferlinge:

150 g Pfifferlinge 40 ml Whisky $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Butter

Für die Cranberry-Sauce:

75 g Cranberries 75 ml Portwein 1 kleine Schalotte
1 EL Crème-fraîche 150 ml Wildfond 1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Ofen langsam weitergaren.

Für die Walnusskruste die Butter schaumig rühren. Eier trennen und das Eigelb einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Petersilie und die Walnüsse hacken und zusammen mit dem Honig dazugeben. Zuletzt die Semmelbrösel unterheben. Die Masse mit Pfeffer, Salz und Zimt abschmecken und beiseitestellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und klein würfeln. Zusammen mit den Cranberries kurz in Olivenöl andünsten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald der Alkohol etwas verdampft ist, den Wildfond hinzugeben und auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen.

Für die Linguine die Karotten schälen. Mit dem Schäler dünne Linguine schälen und beiseite stellen. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Karotten darin kurz kochen. Anschließend abschütten.

Die Pfifferlinge gut waschen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin kurz braten. Etwas von der Zitronenschale darüber reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun den Whisky über die Pfifferlinge geben und anzünden. Sobald die Flamme erstickt ist, die Pfifferlinge von der Herdplatte nehmen.

Die Crème fraîche unter die Cranberry-Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse für die Kruste in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und anschließend auf dem Rehschnitzel platzieren.

Das Rehschnitzel mit Walnusskruste, Karotten-Linguine, flambierten Pfifferlingen und Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Christian Becker am 12. Oktober 2016

Reh-Schnitzel, Nuss-Panade, Pilz-Rahm-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

4 Rehschnitzel, à 120 g	80 g Haselnusskerne	2 Eier
100 g Semmelbrösel	80 g Mehl	2 EL Sahne
60 g Butterschmalz	Tellicherry-Pfeffer	Salz

Für die Pilz-Rahmsauce:

50 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte	200 ml Sahne
200 ml Rinderfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

250 g Wirsing	1 $\frac{1}{2}$ Orangen	1 EL Walnusskerne
1 $\frac{1}{2}$ EL Haselnussöl	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	5 Basilikumblätter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Schnitzel Haselnüsse klein hacken und mit Semmelbröseln mischen. Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattierisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne schlagen. Eier aufschlagen, verquirlen und geschlagene Sahne unterheben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite zwei Minuten braten, bis sie goldgelb sind.

Für die Sauce Schalotte abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Pilze putzen, halbieren und mit anbraten. Mit Fond aufgießen und kochen lassen. Zuletzt mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und einzelne Blätter herauslösen. Wirsingblätter in kochendes Salzwasser geben und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Abgießen, in Eiswasser abkühlen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Von den Orangen etwas Abrieb herstellen und beiseite stellen. Anschließend Schale abschneiden, klein hacken und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Die andere Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt ist. Orangenfilets herauslösen und aus dem Rest den Saft auspressen. Für das Dressing Orangensaft und beide Öle verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit Wirsingstreifen und Orangenfilets vermischen. Dressing darüber geben. Walnüsse hacken. Abgeriebene Orangenschale und gehackte Walnusskerne darüber streuen.

Rehschnitzel mit der Sauce auf Teller geben, Salat dazu legen und servieren.

Laura Bernhard am 28. Januar 2016

Rehfilet, Kartoffel-Püree, Pfifferlinge, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rehfilet:

400 g parierten Rehrücken	50 g Butter	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln	500 ml Sahne	50 g Butter
Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	200 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

200 ml Rotwein	100 ml Wildfond	Salz
Pfeffer		

Für das Petersilienespuma:

1 Kartoffel	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Alle Kartoffeln schälen und in Stücke zerschneiden. Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Eine Kartoffel für den Espuma beiseitelegen. Die Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen.

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und mit Butter und den Zwiebelwürfeln anschwitzen.

Den Rehrücken waschen, trocken tupfen und scharf anbraten. Anschließend das Reh im Backofen garen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Die Sauce einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma die Kartoffel zerdrücken und mit der Sahne vermengen. Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und dazugeben. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden und dazu geben. Die ganze Masse pürieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Rehrücken auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree und die Pfifferlinge dazugeben. Mit der Rotweinsauce und dem Petersilienespuma garnieren

Daniel Schumacher am 15. Juli 2015

Straußen-Filet mit Johannisbeer-Soße, Spätzle, Gelbe-Bete

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

250 g Spätzlemehl 6 Eier $\frac{1}{2}$ TL Salz
50 ml Mineralwasser

Für das Straußenfilet:

400 g Straußenfilet 2 Zehen Knoblauch 200 g Butter
4 Zweige Rosmarin 4 Zweige Thymian 100 ml Olivenöl
Rapsöl flockiges Meersalz Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL schwarzes Johannisbeergelee 250 ml Rinderfond 5 g ganze Koriandersamen
100 ml Portwein Salz Pfeffer

Für das Carpaccio:

4 Gelbe-Bete-Knollen 2 Schalotten 1 EL Balsamico-Essig
50 ml Mangosaft 1 EL Walnussöl Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln

Einen Ofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gelbe-Bete-Knollen schälen und in einem Dampfgarer oder einem Topf mit Dampfgareinsatz circa 20 Minuten garen.

Für die Spätzle Eier, Spätzlemehl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Je nach Konsistenz noch etwas Mineralwasser dazugeben. Der Teig kann alternativ auch mit Hilfe einer Küchenmaschine hergestellt werden.

In einer Pfanne aromatisierte Butter herstellen. Dazu Rosmarin- und Thymianzweige waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen, den zerdrückten Knoblauch, Rosmarin und Thymian im Ganzen mit in die Pfanne geben und bei geringerer Hitze die Butter schaumig werden lassen. (Mit der aromatisierten Butter wird das Fleisch vor dem Tranchieren übergossen und ein wenig kommt in die Sauce, s.u.)

In einer anderen Pfanne Rapsöl erhitzen und das Straußenfilet kurz von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen circa 15 bis 20 Minuten weiter garen.

Für die Sauce die Pfanne mit Rinderfond ablöschen, Portwein und Johannisbeergelee dazu geben und mit Salz, Koriandersamen und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf löffelweise aromatisierte Butter dazugeben und zu einer Emulsion aufschlagen.

Die gelbe Bete aus dem Topf nehmen und fein hobeln. Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Eine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, Mangosaft, gehackten Schalotten und Walnussöl herstellen. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Bete-Scheiben mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und mit dem Schaber die einzelnen Spätzle ins Wasser gleiten lassen. Kurz Aufkochen und die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen – es sollte eine Kerntemperatur von 65 Grad haben. Mit aromatisierter Butter übergießen, mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Straußenfilet in Tranchen aufschneiden.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Straußenfilet mit Johannisbeersauce, Spätzle und Gelbe-Beete-Carpaccio mit Mangodressing auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Ulrich Enderle am 25. April 2016

Straußen-Filet mit Pfifferlingen in Thymianrahm

Für zwei Personen

Für das Straußenfilet:

2 Straußenfilets, à 120 g	neutrales Speiseöl	Rauchpaprika
Rauchsatz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	200 ml Geflügelfond	100 ml Sahne
50 ml trockener Weißwein	2 Zweige Thymian	Butter
Knoblauch-Salz	Salz, Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	200 ml neutrales Speiseöl
200 ml Olivenöl	Knoblauch-Salz	

Für das Kräuterpesto:

1 Knoblauchzehe	50 g Grana-Padano	100 ml Olivenöl
½ Bund glatte Petersilie	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Koriander
1 Zweig Kerbel	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf die mittlere Schiene ein Rost und auf die untere Schiene ein Backblech einschieben.

Für das Fleisch Straußenfilet waschen und trocken tupfen. Mit Öl bestreichen, mit Rauchpaprikapulver würzen. Das marinierte Fleisch im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Rosmarin-Kartoffeln Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl und Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Würfel hinzufügen und bei mäßiger Hitze 15 Minuten frittieren. Rosmarin zupfen und hacken. Gebratene Kartoffelwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Knoblauch-Salz und gehacktem Rosmarin bestreuen.

Für das Kräuterpesto Blätter von Petersilie, Basilikum, Koriander und Kerbel zupfen. Knoblauch abziehen und pressen. Kräuter mit Olivenöl und Knoblauch im Mörser vermahlen, bis ein Pesto entsteht. Grana Padano reiben, unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußenfilet in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Filets mit Rauchsatz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf den Rost legen. Bei 140 Grad circa zwölf Minuten rosa garen. Danach kurz ruhen lassen.

Für die Rahm-Pfifferlinge Pilze putzen, klein schneiden, anbraten, mit Salz würzen, Butter hinzufügen und gleichmäßig bräunen. Sahne, Fond und Wein angießen und mit einem Thymianzweig einkochen lassen. Den anderen Zweig Thymian zupfen und hacken. Zu den Pfifferlingen geben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch-Salz abschmecken.

Straußenfilet in dünne Scheiben aufschneiden mit Pfifferlingen in Thymianrahm, Rosmarin-Kartoffelwürfeln und Kräuterpesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Clara Kramer am 23. September 2015

Tauben-Brust mit Ziegenkäse und Mangold-Salat

Für zwei Personen

300 g Taubenbrustfilet	250 g Ziegenkäserolle	1 Baby-Mangold
1 roter Chicorée	1 Granatapfel	1 Orange
1 Limette	2 EL Zucker	2 EL Puderzucker
2 EL Honig	5 EL Dijon-Senf	2 EL Balsamico
4 EL Portwein	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 190 Grad Grill vorheizen. Die Taubenbrust waschen und trocken tupfen. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und danach im Ofen fertig garen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden. Den Ziegenkäse mit etwas Senf und dem Honig leicht einreiben und anschließend kurz bei 190 Grad im Ofen grillen. Den Mangold und den Chicorée waschen und trocken tupfen. Aus dem Granatapfel vorsichtig die Kerne entfernen. Die Orange und die Limette in Filets schneiden und je ein wenig Saft auspressen. Für das Dressing den restlichen Senf, das Olivenöl, den Balsamico, den Puderzucker, den Portwein und den Zucker verrühren und mit ein wenig Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Die Taubenbrust mit dem überbackenen Ziegenkäse und dem Mangoldsalat auf Tellern anrichten und mit dem Granatapfel-Orangen-Senfdressing garnieren.

Max Stephan am 28. April 2014

Tauben-Brust und Blutwurst, Balsamico-Kirschen, Majoran

Für 2 Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste, mit Haut, à 150 g	2 cm Blutwurst	1 EL Butter
1 TL Quatre Épices	½ Bund Rosmarin	Salz
Pfeffer		

Für die Balsamico-Kirschen:

100 g Herzkirschen	25 ml dunkler Balsamico	50 ml Rotwein, trocken
100 ml Wildfond	1 EL Zucker	0,5 cm Ingwer
Chilipulver	Salz	

Für das Majoran:

½ Bund Majoran	100 ml Geflügelfond
----------------	---------------------

Für die Mergenthauer-Praline:

100 g Knödelbrot	½ Zwiebel	1 EL Butter
60 ml Milch	2 Eier	1 EL Preiselbeeren
3 EL Mehl	3 EL Pankomehl	1 EL Kürbiskerne
1 Bund Estragon	½ Bund Petersilie	2 l Frittier-Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Estragon-Brösel:

½ Bund Estragon	25 g Pankomehl	1 EL Butter
-----------------	----------------	-------------

Für die Garnierung:

1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Shiso-Kresse
------------------------	-----------------------

Haut von Taubenbrust ablösen. Filets mit Quatre Épices würzen und mit Butter in einem Vakuumbeutel einschweißen. In ein Wasserbad mit 55 Grad Temperatur legen und 30 Minuten ziehen lassen. Haut auf einem Bogen Backpapier ausbreiten und jeweils drei Rosmarinnadeln darauf verteilen. Haut und Papier in eine Pfanne legen, einen zweiten Bogen Backpapier auflegen, mit einem Topf beschweren und die Haut bei mittlerer Hitze 20 Minuten kross ausbacken. Nach Ende der Garzeit Taube aus Beutel nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter nachbraten. Blutwurst in zwei dünne Scheiben schneiden, mit Rundausstecher auf Größe der Taubenbrust ausstechen und ebenfalls in der Butter anbraten.

Kirschen entsteinen. Zucker in Topf karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Balsamico und Wildfond, sowie Ingwer dazugeben und reduzieren. Wenn Konsistenz dicklich ist, Kirschen zugeben und kurz schwenken. Mit Chili und einer Prise Salz abschmecken.

Majoranblätter abzupfen und mit Fond in ein hohes Gefäß geben, mit Stabmixer fein mixen bis Flüssigkeit grün ist, kühl stellen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer nochmals mixen.

Für Mergenthauer Pralinen Zwiebel abziehen und fein würfeln. In zerlassener Butter hellbraun anbraten, mit Milch ablöschen und über Knödelbrot gießen. Zwei Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Mit Eiern und Backpulver unter Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht, zehn Minuten ruhen lassen. Masse mit nassen Händen zu kleinen Knödeln formen. Mit dem Finger eine Vertiefung in den Knödel drücken und ein paar Preiselbeeren hinein geben, Loch verschließen und zu rundem Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und abtropfen lassen. Danach zuerst in Mehl, dann in aufgeschlagenen Eiern und zuletzt in einer Mischung aus Pankomehl, gehackten Kürbiskernen und zwei Stielen fein gehacktem Estragon panieren und in der Fritteuse ausbacken.

Für Estragon-Brösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Pankomehl zugeben und bei milder Hitze

goldbraun rösten. Estragonblätter abzupfen, fein hacken und am Ende in die Brösel geben. Mit Salz abschmecken.

Alles auf Tellern anrichten, mit Zweierlei Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 17. November 2015

Tauben-Brust, Karotten, Kartoffel-Törtchen, Safran-Soße

Für zwei Personen

2 Tauben	100 g geräucherter Speck	6 festk. Kartoffeln
400 g Möhren	150 g Schalotten	1 Zweig Petersilie
1 g Safran	1 Lorbeerblatt	20 g Butter
50 g Zucker	100 ml Madeira	250 ml dunkler Geflügelfond
400 ml heller Geflügelfond	Sonnenblumenöl, Piment	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Taubenbrüste waschen, trocken tupfen, auslösen und zur Seite legen. Den Rest der Taube in Stücke hacken. Etwas Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Fleischstücke darin braun anbraten. Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte des Specks darin auslassen. Die andere Hälfte Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Das Suppengrün je nach Bedarf putzen, schälen, in feine Brunoise schneiden und zusammen mit den Schalotten zu dem Taubenfleisch in den Topf geben. Alles kurz anschwitzen. Das Lorbeerblatt zugeben und mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Madeira ablöschen. Kurz aufkochen lassen, den dunklen Hühnerfond zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Türmchen aufschichten. Dabei das ausgelassene Speckfett dazwischen streichen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Die Türmchen in eine Auflaufform setzen, mit etwas hellem Hühnerfond angießen und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Die Stifte zusammen mit dem restlichen Hühnerfond in einen Topf geben, aufkochen und reduzieren lassen. Abschließend die Butter sowie den Zucker zugeben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Taubenbrüste darin von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce passieren, den Safran zugeben und nochmals erhitzen. Die Kartoffeltörtchen aus dem Ofen nehmen. Die Taubenbrust zusammen mit den Karotten und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Georg Krüger am 26. Mai 2014

Tauben-Brust, Sellerie-Nussbutter-Püree, Ingwer-Kirschen

Für zwei Personen

Für die Taubenbrüste:

2 Taubenbrüste 1 TL Quatre-Épices 2 EL Butter

Meersalz Salz

Für das Sellerie-Nussbutter-Püree:

200 g Sellerie 1 mittelgroße Kartoffel, mehlig 250 ml Sahne

50 g Butter

Für die Ingwer-Kirschen:

200 g Sauerkirschen 1 cm Ingwer 1 Schalotte

1 TL Puderzucker 200 ml Rotwein 200 ml Geflügelfond

1 TL Speisestärke 1 TL Rapsöl Salz

schwarzer Pfeffer

Für das Petersiliengel:

1 Bund glatte Petersilie 150 ml Gemüfefond 50 ml trockener Weißwein

2 g Agar Agar

Für die Garnitur:

1 Schale Rote-Bete-Sprossen

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Für die Taube die Brüste unter kaltem Wasser gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Taube darin auf der Hautseite bei niedriger bis mittlerer Hitze goldbraun braten. In eine ofenfeste Form legen und im heißen Backofen drei bis vier Minuten fertig garen. Anschließend herausnehmen und das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen. Dann die Taubenbrust in Tranchen aufschneiden. Die Quatre Épices Gewürzmischung in die Pfanne zur Butter geben, kurz erwärmen und damit die Taubenbrust beträufeln. Für das Sellerie-Nussbutter-Püree den Sellerie und die Kartoffel schälen, in grobe Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Topf geben und langsam einkochen, bis die Sahne fast vollständig verkocht ist. Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und solange bei milder Hitze kochen, bis sich der typische Nussbuttergeschmack bildet. Den Sellerie mit Meersalz würzen, die braune Butter hinzugeben und mit den Kartoffeln pürieren.

Für die Ingwer-Kirschen die Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit einem Tropfen Rapsöl anbraten. Dann den Ingwer hacken, die Stücke mit dem Puderzucker zugeben, leicht karamellisieren und mit dem Rotwein und dem Fond ablöschen. Den Sud auf ein Drittel einreduzieren und sämig mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Kirschen zugeben und darin erwärmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Petersiliengel die Blätter der Petersilie abzupfen und mit dem Gemüfefond und dem Weißwein so fein wie möglich mixen. Dann die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen. Den grünen Sud in einem Topf mit Agar Agar aufkochen. Anschließend die Flüssigkeit kühl stellen. Sobald sie fest geworden ist, diese nochmals mixen. Das entstandene Gel in einen Spritzbeutel füllen. Einen Klecks von dem Selleriepüree auf den Teller geben und die Taubenbrust darauf geben. Die Ingwer-Kirschen in einer Linie daneben anrichten. Um die Linie einige Tropfen des Petersilien-Gels spritzen. Zuletzt mit Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 27. Juli 2015

Tauben-Brust, Wirsing-Mantel, Safran-Schaum, Risotto

Für zwei Personen

Für die Taubenbrust:

2 Taubenbrüste à circa 70 g	500 g Entenbrust	4 Blätter Wirsing
50 ml Schlagsahne	10 g Quatre-épices	1 Prise Zucker
1 Prise gemahlene Muskatnuss	1 Prise Meersalz	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Safran-Schaum:

2 Schalotten	1 Zitrone	1 Ei
25 g Speisequark, 20 %	100 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond
1 Msp. Safranfäden	Salz	Pfeffer

Für das Pilz-Risotto:

125 g Risotto-Reis	2 Schalotten	50 g getr. Steinpilze
50 g geriebener Parmesan	100 g Butter	1 Schuss Wermut
150 ml trockener Weißwein	150 ml Geflügelfond	100 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 mittelgroßer Steinpilz	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------	---------------

Für den Wirsing in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Taubenbrust in einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen.

Für die pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel eine Farce herstellen. Hierfür Entenbrust kalt abrausen und trocken tupfen. Parieren und mit Sahne, einer Prise Zucker, einer Prise Fleur de Sel, Quatre-épices und einer Prise Muskatnuss zu einer Farce pürieren.

Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, Strunk entfernen und zwischen zwei Geschirrtüchern plattieren. Mit der Farce bestreichen.

Taubenbrüste kalt abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Taubenbrüste auf jeder Seite circa 30 Sekunden anbraten. Dann auf die Farce geben und Wirsingblätter einrollen. Taubenbrüste im Wirsingmantel erst in Klarsichtfolie, dann fest in Alufolie einwickeln. In 80 Grad heißem Wasser 10 Minuten pochieren. Dann ruhen lassen und vor dem Servieren Klarsichtfolie und Alufolie entfernen.

Für das Steinpilz-Risotto getrocknete Steinpilze in 100 ml Wasser einweichen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen. Risotto-Reis hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Risotto unter Rühren und Zugabe von Weißwein und Geflügelfond bissfest garen. Eingeweichte Steinpilze klein schneiden und mit Parmesan und Sahne unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Steinpilz putzen. In zerlassener Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Safran-Schaum Zitrone auspressen. Schalotten abziehen und würfeln. Schalottenwürfel mit Weißwein und Safranfäden aufkochen, Geflügelfond angießen und reduzieren lassen. Reduktion durch ein Sieb streichen. Quark mit Eigelb verrühren, zur Flüssigkeit geben und kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 EL Zitronensaft abschmecken.

Pochierte Taubenbrust im Wirsing-Mantel mit Safran-Schaum, gebratenem Steinpilz und Steinpilz-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 13. September 2016

Wachtel-Brust mit Belugalinsen und Pancetta

Für zwei Personen

Für die Wachteln:

2 Wachtelbrüste, mit Knochen	6 Scheiben Pancetta	4 Cocktailtomaten
250 ml Geflügelfond	1 TL Balsamicoessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Linsen:

60 g Belugalinsen	30 g Staudensellerie	30 g Karotten
30 g Schalotten	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
250 ml Kalbsfond	250 ml Geflügelfond	1 TL dunkler Balsamicoessig
1 Zweig glatte Petersilie		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Linsen die Karotten schälen, die Schalotten und den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Die Petersilie feinhacken. Einen Topf mit etwas Butter erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch glasig andünsten und anschließend den Staudensellerie, die Karotten und die Linsen zugeben. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Die Linsen 25 Minuten bissfest kochen und anschließend mit der restlichen Butter, der Petersilie und dem Kalbsfond abschmecken. Den Pancetta für vier Minuten im Ofen knusprig backen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Fleisch der Wachtelbrüste vom Knochen lösen und die Knochen anschließend kleinhacken. Diese kurz in der Pfanne anschwitzen. Anschließend herausnehmen und den Sud mit Geflügelfond ablöschen. Mit Balsamicoessig würzen und die Cocktailtomaten fünf Minuten schwenken. Für die Wachteln eine Pfanne mit Olivenöl vorheizen. Das Geflügelfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten und anschließend von der heißen Herdplatte nehmen. Die Wachtelbrüste mit Belugalinsen und Pancetta auf Tellern anrichten, mit den Cocktailtomaten garnieren und servieren.

Curt Regner am 10. November 2014

Wachtel-Brust, Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thai-Spargel

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachtelbrüste mit Haut	1 rote Chili	100 ml Balsamico-Essig
50 g schwarzer Sesam	2 EL Honig	

Für das Pastinaken-Püree:

300 g Pastinaken	50 g Butter	200 ml Sahne
1 EL feines Salz	Salz	Pfeffer

Für den Thai-Spargel:

200 g Thai-Spargel	neutrales Öl
--------------------	--------------

Für den Schaum:

2 Schalotten	1 Knolle Ingwer à 3 cm	2 Stangen Zitronengras
250 ml Kokosmilch	1 TL Currypulver	1 EL Speisestärke

Für die Garnitur:

1 Zweig Thai-Basilikum	1 Zweig Koriander
------------------------	-------------------

Für das Püree die Pastinaken schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen und abgießen. Mit Butter und Sahne stampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schaum die Schalotten abziehen und fein hacken. Ingwer schälen, fein würfeln und mit der Schalotte in einem Topf mit Öl anbraten. Zitronengras an der Wurzel andrücken und mit dem Currypulver in den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Kokosmilch angießen und weiter reduzieren lassen. Mit Speisestärke abbinden und mit dem Stabmixer schaumig rühren.

Für die Wachtel die Wachtelbrüste von der Haut befreien und in einer Pfanne rundherum kurz anbraten, herausnehmen und die Haut in der Pfanne kross braten und herausnehmen. Den Bratensatz mit Balsamico-Essig ablöschen und reduzieren lassen. Honig und gehackte Chili hinzugeben.

Für den Thai-Spargel diesen waschen, trocknen und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Die Wachtelbrust mit der Essig-Honig-Reduktion bestreichen und mit dem Sesam bestreuen.

Die Wachtelbrust mit Ingwer-Zitronengras-Schaum, Thaispargel und Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Marko Dietrich am 24. Februar 2016

Wachteln mit Servietten-Knödeln, Hagebutten-Senf

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

2 Wachtel (à ca. 400 g)	1 TL Ras el Hanout	1 Gemüsezwiebeln
4 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Hagebuttensauce:

50 g Hagebutten-Fruchtaufstrich	2 TL körniger Senf	$\frac{1}{2}$ EL stückige Kirschkonfitüre
Salz	Pfeffer	

Für die Serviettenknödel:

120 g geröstetes Toastbrot	100 g Rauchmandeln	1 Zwiebel
20 g Butter	2 Eier	300 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Kräuterschaum:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Schlagsahne	2 Eigelb
250 ml Gemüsefond	1 TL Kräutersenf	

Backofen Umluft 160 Grad vorheizen.

Wachteln waschen, trocken tupfen und die Haut mit einem spitzen Messer einritzen. Ein Teelöffel Salz und Ras el Hanout mischen, die Wachteln gut damit einreiben und nebeneinander auf den Backofenrost legen.

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Thymianzweigen belegen und den Zucker drüberstreuen. Das Backblech in die untere Schiene des Backofens schieben. Auf die mittlere Schiene den Rost mit der Wachtel hinein schieben. Die Wachtel etwa zehn Minuten in der oberen Schiene braten, dann den Backofen auf 140 Grad zurückschalten und noch weiter garen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Eier, Milch und einen gestrichenen Teelöffel Salz mit einem Schneebesen verschlagen. Toastwürfel, Mandeln und abgekühlte Zwiebeln unter die Eiermischung rühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Brötchenmischung rühren.

Vier Stücke Frischhaltefolie auf je einen Bogen Alufolie, etwa DIN-A4-Größe, legen. Etwa ein Viertel der Brotmischung auf jeden Bogen geben, jeweils eine Rolle daraus formen und straff in den Folien einwickeln. Die Folienenden gegeneinander fest zusammendrehen.

Rollen in einen Topf mit reichlich siedendem Salzwasser legen. Bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten gar ziehen lassen. Rausnehmen, auswickeln, zwei bis drei Minuten ruhen lassen.

Zitronensaft auspressen. Sahne langsam aufkochen und nach und nach den Zitronensaft unterrühren. Eigelb und etwas heiße Zitronensahne verrühren, diese Mischung in die restliche Sahne rühren. Nicht mehr kochen lassen. Gemüsefond unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Senf unterrühren und nochmals abschmecken.

Die Hagebuttensauce mit dem körnigen Senf und der Kirschkonfitüre erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gegrillte Wachtel mit Hagebuttensenf, Serviettenknödel mit Nüssen und Kräuterschaum anrichten und servieren.

Erdal Yegin am 30. November 2015

Wild-Ragout mit Spätzle und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Wildragout:

1 Rehfilet à 400 g	1 Hirschfilet à 400 g	50 g Gemüsezwiebeln
4 Zehen Knoblauch	70 g Karotten	75 g Sellerie
1 Stück Ingwer	1 EL Tomatenmark	75 g Wildpreiselbeeren
100 g kalte Butter	300 ml Wildfond	300 ml trockener Rotwein
100 ml Johannisbeer-Likör	75 ml Madeira	2 TL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	5 grüne Kardamomkapseln	5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	2 Stangen Ceylon-Zimt
20 g Zimtpulver	20 g Fünf-Gewürze-Pulver	5 EL neutrales Speiseöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier (Größe M)	1 Eigelb (Größe M)
70 ml Wasser	25 g Butter	Muskatnuss
Salz		

Für den Feldsalat:

300 g Feldsalat	5 EL Himbeeressig	8 EL Walnussöl
süßer Senf	Zucker	Salz
Pfeffer		

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Wildragout Reh und Hirsch waschen, trocken tupfen und parieren. In grobe Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Wacholderbeeren, Piment und Kardamom in einem Mörser zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend mit Zimtpulver, Fünf-Gewürze-Pulver und den Fleischstücken vermengen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie andünsten, Tomatenmark zugeben und nacheinander mit Madeira, Rotwein und Johannisbeer-Likör ablöschen. Fleisch und Ingwer zugeben, mit Wildfond auffüllen. Zimtstangen und Lorbeerblatt hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein Sieb passieren, danach Fleisch wieder hinzugeben. Nach Bedarf mit Speisestärke und/oder kalter Butter abbinden und Preiselbeeren hinzufügen.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Eigelbe, einen halben Teelöffel Salz und Wasser in einer Schüssel mit einem Holzlöffel vermengen. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit frischer Muskatnuss würzen. Teig in eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Salzwasser pressen. Spätzle abschöpfen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin schwenken.

Für den Feldsalat Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Pfeffer, Salz, Zucker und Senf emulgieren und über den Feldsalat geben.

Wildragout, Spätzle und Feldsalat anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 21. Dezember 2015

Wildschwein-Filet, Mandel-Kruste, Rahm-Soße, Steinpilzen

Zutaten zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Wildschweinfilet 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

1 altbackene Semmel 40 g gebrannte Mandeln 75 g Butter
1 Zweig Rosmarin Salz, Pfeffer

Für die Cognac-Rahm-Sauce:

1 Zwiebel 4 EL Wildpreiselbeeren 4 EL Crème-fraîche
100 ml Wildfond 20 ml Cognac 1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter

Für das Karottelgratin:

400 g Kartoffeln 1 Zehe Knoblauch 100 g Walnüsse
150 g Bergkäse 125 ml Sahne 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
1 EL Butter

Für die Kruste die altbackene Semmel mit der Butter und den gebrannten Mandeln in der Moulinette zerkleinern bis eine feste Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Wildschweinfilet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten und warmstellen. Kurz vor dem Servieren die Krustenmasse auf die Medaillons auftragen und unter dem Grill knusprig rösten.

Für das Gratin Walnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend mit dem Messer kleinhacken. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Gratinform Kartoffelscheiben und einen Esslöffel Walnüsse abwechselnd schichten. Sahne in einem Topf mit Salz, Pfeffer, angebrühtem Knoblauch, Abrieb einer Muskatnuss und jeweils einem Zweig Rosmarin und Thymian aufkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und über die Kartoffeln geben. Mit geriebenem Bergkäse bestreuen und in den Ofen zum Gratieren geben.

Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und die Hälfte klein hacken. Eine Flocke Butter in der Pfanne erhitzen, in der das Wildschweinfilet gebraten wurde. Zwiebel darin anschwitzen, mit Cognac ablöschen und Wildfond hinzugeben. Reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und mit einem Esslöffel Crème fraîche verfeinern.

Für die gebratenen Pilze Steinpilze der Länge nach halbieren oder vierteln und mit je einem Zweig Rosmarin und Thymian goldbraun in Butter anbraten.

Das Fleisch neben das Gratin auf dem vorgewärmten Teller anrichten und die Sauce dazugeben. In der Sauce jeweils zwei Teelöffel Crème fraîche platzieren und mit Preiselbeeren toppen.

Das Wildschweinfilet mit Mandelkruste, Cognac-Rahmsauce, Steinpilzen und Kartoffel- Walnuss-Gratin servieren.

Florian Kozok am 07. Dezember 2015

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Trüffel, Steinpilz-Polenta

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

200 g Wildschweinfilet	1 Zehe Knoblauch	8 g schwarzer Trüffel
50 ml Cognac	1 EL Balsamico-Essig	1/2 TL Merquén-Gewürz
3 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

Für die Polenta:

50 g Polenta	200 g frische Steinpilze	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	200 ml Gemüsefond	50 g Sahne
60 ml Milch	30 g Parmesan	20 g Butter
½ Bund Koriander	2 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
Muskatnuss	Merquén-Gewürz	

Für das Pilz-Gemüse:

100 g Steinpilze	150 g Kräuterseitlinge	150 g Champignons
150 g Austernpilze	½ große Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 Tomaten	1 rote Paprika	1 Petersilienwurzel
1 Knolle Fenchel	½ Zitrone	80 ml Calvados
1 EL saure Sahne	40 g geschälte Mandeln	15 g Butter
1 TL Currypulver	¼ Bund glatte Petersilie	Pfeffer
Salz		

Für die Polenta Rote Zwiebel in 3 EL Olivenöl im Topf glasig dünsten. Mit 1/3 des Gemüsefonds auffüllen. Milch und Sahne dazugeben. Die Polenta einrieseln lassen und unter häufigem Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis eine leicht sämige Creme entsteht. Anschließend Zitrone waschen, abtrocknen und einen großen Streifen der Schale abschneiden. Die Polenta vom Herd nehmen, Rosmarinzweige und Zitronenschale einlegen und darin ziehen lassen, danach entfernen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter leichtem Rühren solange erhitzen, bis die Butter flüssig ist. Anschließend die flüssige Butter unter die Polenta rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Steinpilze putzen und schneiden, anschließend in die Polenta geben. Je nach Konsistenz etwas einköcheln lassen und etwas Fond und Parmesankäse hinzufügen. Koriander abbrausen, kleinschneiden und mit dem Merquén-Gewürz in die Polenta einrühren. Im Ofen bei ca. 50 Grad warmhalten.

Für das Pilzgemüse das Gemüse vorbereiten. Dafür Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Petersilienwurzeln schälen, in dünne Stifte schneiden. Fenchelknolle in Scheiben schneiden. Petersilienwurzel und Fenchel in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pilze für das Pilzgemüse putzen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Pilze danach hinzufügen und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten mitdünsten, bis sie fast gar sind. Nun Tomaten und Petersilienwurzeln untermengen und alles zusammen noch 2 Minuten dünsten. Eine halbe Zitrone auspressen und das Pilzgemüse mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Calvados dazu gießen und gut einrühren.

Für das Wildschweingeschnetzelte das Wildschweinfilet abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit etwas Knoblauch, Balsamicoessig, Merquén-Gewürz und Cognac marinieren. Das Fleisch in beschichteter Pfanne mit Öl scharf anbraten und anschließend auf niedrigste Stufe stellen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Herd ausstellen.

Trüffel putzen, in feine Scheiben hobeln und über das Fleisch geben.

Für die Garnitur Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Petersilie klein schneiden.

Wildschweingeschnetzeltes mit Trüffel und Steinpilzpolenta auf Tellern anrichten. Das Pilzgemüse dazu geben und mit Mandeln bestreuen. Gericht mit Petersilie garnieren und anschließend servieren.

Alfredo Ihl Dausend am 07. September 2016

Wildschwein-Lende mit Sahne-Brokkoli und Wacholder-Soße

Für zwei Personen

Für die Wildlende:

4 Scheiben Wildschweinlende, à 100 g 3 EL Olivenöl Paprikapulver
Himalaya-Salz schwarzer Pfeffer

Für den Brokkoli:

1 Brokkoli 1 Zwiebel 1 mittelscharfe Peperoni
 $\frac{1}{2}$ Bund Dill 1 Zehe Knoblauch 60 g saure Sahne
500 ml Gemüsefond 1 Zitrone 2 EL Sahne
Kräutersalz schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

4 Schalotten 6 Wacholderbeeren 250 ml Rotwein
8 Champignons 100 g Butter Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Crostini:

1 Stiel Rosmarin 2 EL Tomatenmark 2 EL Olivenöl
4 Scheiben Sandwich-Käse 1 Zitrone 2 Scheiben Mischbrot
Salz schwarzer Pfeffer

Für den Brokkoli den Gemüsefond mit ein wenig Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Brokkoli die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und eine Hälfte fein würfeln.

Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sahne schlagen. Die Saure Sahne mit dem Zitronensaft, dem Knoblauch, der Peperoni, der Zwiebel und dem Dill verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen zerteilen und zugedeckt über Dampf für fünf bis zehn Minuten bissfest garen.

Für die Crostini den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Rosmarinnadeln vom Stiel ziehen und sehr fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Rosmarin mit dem Tomatenmark, dem Öl und etwas Zitronensaft verrühren. Die Tomaten-Mischung auf die Brotscheiben streichen und mit den Käsescheiben belegen. Das Brot für zehn Minuten im Ofen überbacken.

Die Wildschweinlende waschen, trocken tupfen und würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz braten.

Für die Sauce die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden und mit den Wacholderbeeren in den Bratensatz geben. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und zwei Minuten anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und die Wacholderbeeren anschließend wieder dazugeben und die Sauce aufkochen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Die Sauce erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wildschweinlende mit Sahne-Brokkoli, Wacholdersauce und Tomaten-Crostini auf Tellern anrichten und servieren.

Rositta Beyermann am 26. Mai 2015

Wildschwein-Medaillons im Lardo-Mantel mit Grill-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Wildschwein:

1 Wildschweinfiletmedaillons, à 200 g	4 Scheiben Lardo	250 g Pfifferlinge
1 Zwiebel	20 g Butter	1 Schote Chili
Olivenöl	Pfeffer, Meersalz	

Für das Grillgemüse:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 kl. Glas Rote Beete	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
3 Lauchzwiebeln	1 Thymianzweig	Olivenöl

Für die Sauce:

1 Zwiebel	30 g Butter	2 cl Whisky
0,1 l kräftiger Rotwein	2 EL Granatapfelsirup	2 Zweige Petersilie
Pfeffer, Meersalz		

Für die Garnitur:

2 Stiele glatte Petersilie

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika in den Ofen geben und die Haut schwarz werden lassen. Die Petersilie klein hacken. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in einer Pfanne glasig anschwitzen. Anschließend mit dem Granatapfelsirup, dem Whisky und dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Butter zu der Reduktion geben und untermengen. Für das Grillgemüse die Zwiebel abziehen und zusammen mit der Lauchzwiebel, der Zucchini und dem roten und gelben Paprika kleinschneiden. Einige Stücke Rote Beete aus dem Glas nehmen und ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit einem Messer andrücken. Anschließend das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Grillpfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Wildschweinfilets abbrausen, trocken tupfen, in zwei gleichgroße Stücke teilen und mit Bacon umwickeln. Anschließend kurz, etwa zwei Minuten, von jeder Seite scharf anbraten und zum Garziehen in den Ofen bei 160 Grad geben. Die Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter anbraten. Etwas Knoblauch und Petersilie hinzufügen. Die Chilischote nur leicht andrücken und zu den Pilzen geben. Die Butter zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Garnitur die Petersilie klein schneiden. Das Wildschwein im Bacon, dem Grillgemüse, den Pilzen und der Whisky-Granatapfel-Sauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Alexandra Ehlert am 08. Oktober 2014

Index

- Aubergine, 41
- Bison, 1
- Blumenkohl, 6
- Bohnen, 12, 13, 62
- Brokkoli, 37, 80
- Chicoree, 44, 68
- Couscous, 19
- Erbsen, 62, 69
- Hirsch, 13
- Hirsch-Filet, 5, 6, 8
- Hirsch-Medaillon, 9–12
- Hirsch-Rücken, 3, 9, 12, 14–17, 19, 20, 22, 24
- Hirsch-Ragout, 21
- Hirsch-Steak, 22, 23
- Kürbis, 8, 15, 51, 59, 69
- Kaninchen, 26
- Kaninchen-Filet, 28–32
- Kaninchen-Rücken, 27, 33, 34
- Knödel, 3, 16, 59, 62, 69, 75
- Kohlrabi, 23
- Lauch, 52
- Linsen, 32, 73
- Möhren, 2, 17, 21, 26, 27, 30, 37, 39, 52, 61, 63, 70, 73, 76
- Mangold, 33, 68
- Maronen, 9, 20, 49, 57
- Nudeln, 1, 19, 23, 63
- Paprika, 13, 67, 81
- Pastinaken, 54, 74
- Pilze, 2, 8, 17, 24, 29, 30, 36, 39, 43–45, 49, 59, 61, 63–65, 67, 72, 77, 78, 80, 81
- Polenta, 37, 42, 53, 78
- Porree, 21, 55
- Rösti, 17
- Reh, 44
- Reh-Bock, 35
- Reh-Filet, 37–42, 65, 76
- Reh-Geschnetzeltes, 43
- Reh-Medaillon, 45–47
- Reh-Rücken, 36, 37, 40, 48–62, 65
- Reh-Schnitzel, 63, 64
- Reis, 13, 29, 34, 72
- Rettich, 30
- Romanesco, 56
- Rosenkohl, 5, 17, 21, 42, 52
- Rote-Bete, 4, 66, 71, 81
- Rotkraut, 15, 16, 40, 59
- Rucola, 4, 8
- Schoten, 32
- Sellerie, 10, 17, 21, 27, 30, 33, 37–39, 52, 56, 71, 73, 76
- Spargel, 4, 35, 74
- Spinat, 4
- Spitzkohl, 50, 57
- Strauß, 66, 67
- Taube, 68–72
- Teig-Taschen, 27
- Wachteln, 2, 4, 73–75
- Wild, 3, 5, 6, 8–17, 19–24, 36–65, 76
- Wildschwein, 77, 78, 80, 81
- Wirsing, 22, 64, 72
- Zucchini, 41, 81