

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wild

2021 - 2024

100 Rezepte

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

Inhalt

Speck-Sauerkraut-Pfannkuchen	1
Cordon bleu vom Hirschrücken mit Waldpilzen, Feldsalat	2
Wild-Ragout mit Esskastanien	3
Hirsch-Rücken, Balsamico-Brombeeren, Kräuterseitlinge	4
Rigatoni mit Reh-Ragout und Preiselbeeren	5
Hirsch-Rücken mit Kürbis-Schaum, Kartoffel-Carpaccio	6
Wildenten-Brust mit Sojalack und Wildgans-Ragout	8
Hirsch-Gulasch mit Schokolade	9
Rehrücken, Curry-Schmelze, Rote Bete, Kokos-Espuma	10
Wildschwein-Braten	11
Kaninchen-Tajine, grüne Oliven, Granatapfel-Couscous	12
Reh-Rücken mit Honig-Portwein-Soße, Kirschen, Ravioli	13
Reh-Medaillons mit Serviettenknödel und Pfifferlingen	14
Reh-Medaillons mit Holunder-Soße, Pfifferling-Rösti	15
Reh-Schnitzel in Nusspanade	16
Pasta mit frischem Wildschwein-Ragout	17
Kaninchen-Brotsalat mit Datterini-Tomaten	18
Reh-Rücken mit Portweinjus und dreierlei Mais	19
Rehbock-Rücken, Pilze, Kohlrabi und Kartoffel-Püree	20
Reh-Mdaillons mit Rote Bete-Waffeln	21
Wachtel-Brüstchen mit Petersilienwurzel-Püree, Salat	23
Fasanen-Brust im Wirsing-Mantel, weiße Pfeffer-Soße	24
Wild-Gulasch mit Serviettenknödel	25
Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Püree und Grünkohl	26
Faisan au vin de Bourgogne de luxe	27

Fasanen-Brust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat	28
Wachtel-Brust, Kürbis-Ravioli mit Orangen-Soße, Kohlrabi	29
Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata	30
Wildschwein-Saltimbocca, Süßwein-Soße, Kartoffel-Roulade	31
Wildschwein-Medaillons mit Pfeffer-Soße, Selleriepüree	32
Wild-Burger mit Rotkohl-Salat und gebratenen Pilzen	33
Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtel-Keule	34
Reh-Schnitzel in Nusspanade mit Björns Himmel un Ääd	36
Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat	37
Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl	38
Kaninchen-Laiberl mit Sommer-Salat	40
Kaninchen und Spargel in Senf-Soße mit Salat	41
Reh-Rücken mit Sellerie-Püree und Honig-Birnen	42
Kaninchen-Rücken mit Blutwurst und Mango-Sauerkraut	43
Sauerkraut-Tortelloni im Pilzsud und Kaninchen-Rücken	44
Reh-Rücken-Filets mit Pfifferlingen	45
Maibock-Gulasch mit Pilzen	46
Rehfilet-Spieße mit Sellerie und Kirsch-Chutney	47
Reh-Burger mit Spitzkohl-Salat und Joghurt-Mayonnaise	48
Damhirsch-Rücken, Morchel-Rahm, Wirsing, Kartoffel	50
Bison-Scheiben mit Vadouvan-Jus, Wok-Gemüse, Mousseline	52
Reh-Tatar	53
Reh-Rücken mit Wildjus, Blumenkohl-Püree, Wirsing-Salat	54
Wachtel-Brust, Wachtel-Keulen mit Schwarzwurzeln	56
Boeuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle	57
Reh-Geschnetzeltes mit Rösti	58
Reh-Keulen-Steaks mit Kürbis-Stampf und Pilzen	59
Reh-Schnitzel mit Trauben und Pistazien-Creme	60
Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse	61
Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut	62
Reh-Keule mit Orangen-Salat	63
Medaillons vom Reh-Rücken mit gebratenen Birnen	64

Geschmorte Reh-Keule mit Orangen-Salat	65
Kaninchen-Laiberl mit Gurken-Tomaten-Salat	66
Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki	67
Wildschwein-Karree, Pfeffer-Soße, Pfifferling-Schmarrn	68
Reh-Rücken mit Wermut-Velouté, Rotkohl-Salat und Pilzen	70
Reh-Rücken, Sellerie-Pürée, Sellerie-Chips, Chutney	72
Maibock-Medailon, Orangen-Hollandaise, Spargel-Ragout	73
Reh-Rücken auf Preiselbeer-Soße mit Knödeln, Spargel	74
Szegediner Wildschwein-Gulasch mit geschmorter Steckrübe	75
Hirsch-Roulade mit Blumenkohl-Kartoffel-Stampf	76
Wildschweink-Keule mit Rotwein-Früchten und Gnocchi	77
Hirsch-Medallions mit Portwein-Soße, Grünkohl, Polenta	79
Hirsch-Filet in Walnuss-Kruste mit Gin-Soße	81
Wild-Pastete mit Pflaumenchutney	82
Reh-Geschnetzeltes, Walnuss-Spätzle und Rosenkohl-Salat	84
Nudel-Schinken-Auflauf	85
Pasta mit Reh-Gulasch und Preiselbeeren	86
Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel, Rotkohl-Mango-Salat	87
Kaninchen-Braten	88
Reh-Ragout mit Orangen und Soja-Soße.	88
Reh-Filets auf Steinpilz-Pizzette mit Sellerie-Püree	89
Wildschwein-Spieß mit Ofenkürbis und Birne	90
Reh-Filet mit Brot-Chips, Preiselbeeren, Mayonnaise	91
Reh-Rücken mit Schoko-Preiselbeer-Jus, Rahm-Wirsing	92
Cremige Kürbis-Risoni mit Reh-Rücken und Brombeerjus	93
Reh-Spieße mit Zwetschgen-Soße	94
Steinpilz-Tatar mit Kirschen und gebratenem Reh-Rücken	95
Bison-Rücken im Pfeffermantel, Pfifferling-Bohnen-Ragout	96
Mit Leber gefüllter Kaninchen-Rücken mit Linsen-Salat	97
Kaninchen-Keule, Pflaumen-Füllung, Rahm-Wirsing, Pilaw	98
Reh-Rücken, Pfeffer-Soße, Fenchel, Kartoffel-Taler	99
Reh-Schnitzel mit Nuss-Kruste und Birnen-Kompott	101

Geschmorte Kaninchen-Keulen	102
Reh-Keule und Sellerie vom Grill mit Kräutern	102
Reh-Braten mit Pilzen und Gorgonzola-Birnen	103
Rehbock mit Linsen-Salat und Pfannenbrot	104
Hirsch-Roulade mit Blumenkohl-Kartoffel-Stampf	105
Szegediner Wildschwein-Gulasch, geschmorte Steckrübe	106
Wildschwein-Ragout mit Pasta	107
Wild-Gulasch mit Serviettenknödel	108
Reh-Filet mit Backapfel	109
Reh-Rücken mit Spitzkohl, Kirschen, Kartoffelkugeln	110
Reh-Medaillons mit Pastinaken-Creme, Kraut, Brokkoli	111

Index **112**

Speck-Sauerkraut-Pfannkuchen

Für 4 Personen

Für die Speckpfannkuchen:

300 g frisches Sauerkraut	1 Zwiebel	3 Stängel glatte Petersilie
400 g Weizenmehl, 405	4 Eier	400 ml Milch
100 ml Mineralwasser	Salz	Pfeffer
150 g durchw. Speck	1/2 TL Kümmel, gemahlen	Pflanzenöl

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Sauerkraut fein schneiden.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Für die Speckpfannkuchen Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen.

Fein geschnittene Zwiebel und Sauerkraut zugeben und in der Pfanne bei milder Hitze ca.

6 Minuten schmoren, währenddessen öfter umrühren. Kümmel und Petersilie untermischen und mit wenig Salz abschmecken. Pfanne vom Herd ziehen.

om Salat die Blätter ablösen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Salatblätter in feine Streifen schneiden.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig, Senf, Rapsöl, etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein Dressing rühren.

Salat und Dressing vermischen.

Die Sauerkrautmasse unter den Teig mischen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einer Schöpfkelle etwas Sauerkraut-Teig zugeben. Von beiden Seiten zu einem goldbraunen Pfannkuchen ausbacken. Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warm halten (z. B. bei 80 Grad im Backofen).

Nach und nach aus der restlichen Masse weitere Pfannkuchen ausbacken.

Die Pfannkuchen anrichten und den Salat dazu servieren.

Rainer Klutsch am 25. November 2024

Cordon bleu vom Hirschrücken mit Waldpilzen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

2 Sch. Hirschrücken, à 120 g	2 Sch. Tiroler Schinkenspeck	40 g Trappe Échourgnac
1 Ei	1 EL geschlagene Sahne	Butterschmalz
2 EL gemahlene Walnüsse	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

150 g gemischte Waldpilze	50 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat	1 Radicchio trevisano	50 g Walnusskerne
1 EL Preiselbeermarmelade	4 EL Himbeeressig	2 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

Das Mehl auf einen tiefen Teller geben. In einem weiteren tiefen Teller ein Ei mit geschlagener Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den nächsten tiefen Teller Semmelbrösel und gemahlene Walnüsse geben und vermengen.

Fleisch der Länge nach aufschneiden, jedoch nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingsschnitt). Die Schnitzel zwischen Backpapier legen und leicht plattieren. Den Käse in zwei längliche Stücke schneiden, in je eine Scheibe Schinkenspeck verpacken und in das Schnitzel geben. Schnitzel wieder zuklappen und an den Rändern andrücken oder mit einem Zahnstocher verschließen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Semmelbrösel-Nuss-Mischung panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind.

Für die Pilze:

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen und andrücken. Eine Pfanne erhitzen, Olivenöl, angedrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben und die Pilze darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Walnüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten.

Radicchio und Feldsalat waschen und trockenschleudern. Radiccio in Streifen schneiden.

Himbeeressig mit den Ölen vermischen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken. Salat mit dem Dressing in einer Salatschüssel marinieren. Mit Walnüssen garnieren.

Cornelia Poletto am 22. November 2024

Wild-Ragout mit Esskastanien

Für 6 Personen

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Möhren
200 g Knollensellerie	1,5 kg Wildschweinschulter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren	3 Pimentkörnern	200 g vorgeg. Maronen
1 TL Kartoffelstärke		

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Möhren und Sellerie waschen, schälen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie in ca.1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch halbieren.

Das Fleisch parieren und in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin portionsweise scharf von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter geben. Es ist wichtig nicht zu viel Fleisch auf einmal in die Pfanne zu geben. Ist zu viel Fleisch in der Pfanne kühlt diese zu schnell ab, das Fleisch zieht dann Flüssigkeit und würde in der Pfanne anfangen zu köcheln. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln, Knoblauch und das gewürfelte Gemüse ebenfalls in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Sobald das Gemüse leicht gebräunt ist, Tomatenmark unterrühren und kurz mitanbraten.

Dann mit etwas Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen.

Thymianzweige abrausen, trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Pimentkörnern zum Fleisch in den Bräter geben.

Das gebratene Gemüse und restlichen Wein ebenfalls zugeben und das Fleisch zugedeckt im vorgeheizten Ofen zunächst 45 Minuten schmoren.

Dann die geschälten und gegarten Maronen zum Ragout in den Bräter geben und das Ragout weitere 45 Minuten zugedeckt schmoren.

Am Ende der Schmorzeit das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Sauce noch zu flüssig ist, Kartoffelstärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter das Ragout mischen, aufkochen lassen und die Sauce damit binden.

Zum Ragout passen Salzkartoffeln, Schupfnudeln oder Spätzle.

Kevin von Holt am 19. November 2024

Hirsch-Rücken, Balsamico-Brombeeren, Kräuterseitlinge

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

250 g Hirschrücken	10 Wachholderbeeren	20 g Butter
2 Zweige Thymian	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Brombeeren:

50 g Brombeeren	1 kleine rote Zwiebel	1 EL Honig
50 ml alter Balsamico		

Für die Kräuterseitlinge:

80 g Kräuterseitlinge	10 g Butter	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

100 g Pastinaken	2 Schalotten	50 g Crème-fraîche
150 ml Geflügelfond	Muskatnuss	Salz

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Hirschrücken waschen, trockentupfen, parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.

Hirschrücken auf einem Gitter im Ofen weiter garen, bis dieser eine Kerntemperatur von 54°C erreicht hat. Thymian waschen, trockentupfen und die Blätter abziehen. Wachholderbeeren anstoßen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Thymian und angestoßene Wachholderbeeren hinzugeben und das Fleisch kurz nachbraten. Vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen.

Für die Brombeeren:

Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Balsamico ablöschen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebelwürfel zu der Honig-Balsamico-Mischung geben und einreduzieren lassen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Brombeeren halbieren und nur kurz darin ziehen lassen.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Rosmarin und Petersilie waschen, trockenwedeln und hacken. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehacktem Rosmarin, gehackter Petersilie und Butter finalisieren.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Schalotten und Pastinaken ca. 20 Minuten in Geflügelfond kochen, bis sie weich sind. Anschließend abschütten und in einem Mixer zusammen mit Crème fraîche zu einem feinen Püree mixen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Mario Kotaska am 15. November 2024

Rigatoni mit Reh-Ragout und Preiselbeeren

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	100 g Möhren
100 g Petersilienwurzel	800 g Rehkeule (ohne Knochen)	50 ml Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
200 ml Rotwein (trocken)	200 ml Glühwein	1 Zweig Rosmarin
700 ml Brühe	1 Lorbeerblatt	1 Sternanis
1 Zimtstange	50 g Preiselbeerkonfitüre	50 g Zartbitterschokolade
1 Bio-Orange	100 g Parmesan	400 g Rigatoni

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und ebenfalls fein würfeln.

Das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Fleischwürfel rundherum kräftig anbraten bis es leicht gebräunt ist und Röstaromen entstehen.

Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und im gleichen Topf im Bratfett die Möhren-, Pastinakenwürfel, Zwiebel und Knoblauch sowie Tomatenmark anrösten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch wieder dazu geben und mit Rot- und Glühwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Dann die Brühe, Rosmarin, Lorbeerblatt, Sternanis und die Zimtstange zugeben. Das Fleisch zugedeckt ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Nach 30 Minuten die Preiselbeerkonfitüre unter das Ragout mischen und alles weitere 15- 20 Minuten sacht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade hacken.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, gehackte Schokolade zum Ragout geben und alles vorsichtig zu einer sämigen Sauce verrühren. Für die Frische noch Saft und Schale der Orange hinzufügen.

Zimtstange, Sternanis und Lorbeerblatt entfernen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Speisestärke andicken. Dazu 1 TL Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen, unter das Ragout rühren und kurz köcheln lassen.

Parmesan fein reiben.

Die Rigatoni in einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest kochen. Anschließend abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen (falls benötigt).

In einem Topf die Nudeln mit dem Ragout vermengen, evtl. noch etwas Kochwasser untermischen und die Hälfte vom Parmesan unterschwenken.

Nudeln und Ragout auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 08. November 2024

Hirsch-Rücken mit Kürbis-Schaum, Kartoffel-Carpaccio

Für zwei Personen

Für das Gewürzsalz:

3 EL grobes Meersalz	5 Espressobohnen	1 Kardamomkapsel
2 Nelken	2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
1 TL geräuch. Paprikapulver	½ TL schwarze Pfefferkörner	

Für den Hirschrücken:

240 g Hirschrücken	2 EL Butter	Gewürzsalz, von oben
--------------------	-------------	----------------------

Für das Kartoffel-Carpaccio:

4 große festk. Kartoffeln	15 g Butter	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für den Kürbisschaum:

250 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Milch	trockener Weißwein
80 ml Gemüsefond	1 TL Ahornsirup	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinkirschen:

200 g TK-Sauerkirschen	1 Schalotte	1 EL Butter
400 ml trockener Rotwein	50 ml Aceto Balsamico	2 EL Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Kopf Friséesalat	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
1 Msp. Honig	200 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

Für das Gewürzsalz:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gewürze in einer Kaffeemühle oder einem Mörser zu einem feinen Pulver mahlen. Durch ein Sieb streuen, sodass die großen Gewürzrückstände und Schalen zurückbleiben.

Für den Hirschrücken:

Hirschrücken mit dem Gewürzsalz würzen. Von allen Seiten gleichmäßig und vorsichtig in Butter anbraten und im Ofen bei 140 Grad Ober- /Unterhitze 10 Minuten fertig garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 Grad haben. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Für das Kartoffel-Carpaccio:

Butter schmelzen. Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben hobeln, auf gebuttertem Backpapier kreisförmig anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit flüssiger Butter bepinseln und im Backofen bei 140 Grad mit Grillfunktion knusprig goldgelb backen.

Für den Kürbisschaum:

Backofen auf 230 Grad Umluft hochstellen, bzw. einen zweiten Backofen verwenden.

Kürbis waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen für ca. 15-20 Minuten rösten, bis der Kürbis weich und leicht gebräunt ist.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Rosmarin hinzufügen und kurz reduzieren lassen.

Den gerösteten Kürbis mit in den Topf geben und Gemüsefond hinzufügen. Alles zusammen ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Rosmarinzweig wieder entnehmen. Anschließend die Mischung mit einem Stabmixer glatt pürieren. Sahne und Milch in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Geschmack mit etwas Ahornsirup abschmecken. Die Mischung nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer oder einem Schneebesen die Mischung aufschäumen, bis eine luftige Konsistenz entsteht.

Für die Rotweinkirschen:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Sauteuse auslassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die aufgetauten Kirschen dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Wenn der Rotwein größtenteils verkocht ist, den restlichen Rotwein, Balsamico und die übrigen Zutaten, bis auf Salz, hinzufügen und köcheln lassen.

Die Kirschen sollen am Ende von einem dickflüssigen Sud umhüllt sein.

Erst zum Schluss salzen. Nach Geschmack mit Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Schnittlauch grob schneiden und mit dem Öl zusammen in einem Standmixer sehr fein mixen. Das Öl-Gemisch nun in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und das Schnittlauchöl über einem Eisbad kaltrührend. Friséesalat waschen und die schönen gelben, feinen Spitzen raussuchen. Diese mit dem Öl, einer Prise Salz und Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und dem Honig vermengen.

Für die Garnitur:

Thymian abrausen und als Garnitur verwenden.

Das Carpaccio auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Den Hirschrücken tranchieren und in der Mitte des Carpaccios drappieren. Die Kirschen vorsichtig dazwischenlegen und den Schaum drumherum geben. Den Friséesalat in der Mitte hoch aufsetzen und servieren.

Zora Klipp am 08. November 2024

Wildenten-Brust mit Sojalack und Wildgans-Ragout

Für 4 Personen

Wildgansragout:

4 El Öl	3 Wildgänsebrüste	3 weiße Zwiebeln, gewürfelt
250 g Palmkohl	2 El Zucker	1 El Senfkörner
1 El Koriandersamen	1 Lorbeerblatt	50 g geräuch. Wildentenbrust
350 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	Sweet Chili-Sojasauce
Stärke		

Wildentenbrust mit Sojalack:

3 El Sojasauce	3 El Wasser	1 El Stärke
10 El Sweet Chili Sojasauce	4 Wildentenbrüste	Salz
6 El geröstete Cashewkerne	3 El Kokosöl	6 El Popcorn-Mais
3 Prisen Salz	2 Korianderkörner gemörsert	

Wildentenbrust mit Sojalack:

Die Sojasauce aufkochen und die in dem Wasser aufgelöste Stärke dazugeben. Alles drei Minuten leicht köcheln unter Rühren abbinden lassen. Von der Hitze nehmen und die gereifte Sweet Chili Sojasauce einrühren.

Die Wildentenbrüste von Sehnen befreien, mit Salz würzen und auf dem Grill von jeder Seite drei Minuten sehr scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und großzügig von allen Seiten mit dem Sojalack bedecken.

Die Hitze im Grill auf das Minimum reduzieren und die Auflaufform einstellen. Auf 52°C Kerntemperatur garen und dabei immer wieder mit dem Lack einstreichen.

Popcorn-Mais mit Öl und Salz in einen Topf mit Deckel geben. Dabei darauf achten, dass die Körner alle flach auf dem Topfboden liegen. Bei hoher Hitze unter gelegentlichem Bewegen des Topfes erhitzen. Wenn das erste Korn poppt, Koriander dazugeben und die Körner im Topf mit Deckel einmal kräftig durchschütteln. Die restlichen Mais-Körner poppen lassen und danach gegebenenfalls nochmal mit Salz abschmecken.

Wildgansragout:

Die Wildgänsebrüste von den Sehnen befreien und in 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und gemeinsam mit den Zwiebeln im Öl scharf mit Farbe anbraten. Den Palmkohl entstielen, waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden, dazugeben und mit Farbe anbraten. Die Gewürze und die geräucherte Wildentenbrust dazugeben und drei Minuten mit anbraten. Mit dem passierten Gemüsefond auffüllen und mit geschlossenen Deckel 1,5 h weichschmoren lassen.

Mit Sweet Chili Sojasauce abschmecken und gegebenenfalls mit etwas in etwas Gemüsefond aufgelöster Stärke abbinden.

Anrichten:

Das Wildgansragout in eine Schüssel geben. Die Wildentenbrüste auf eine Platte geben und den Sojalack darüber geben. Die Cashewkerne und das Popcorn großzügig darauf verteilen.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 27. Oktober 2024

Hirsch-Gulasch mit Schokolade

Für 4 Portionen:

2 Zwiebeln	100 g Knollensellerie	2 Möhren
1 kg Hirschgulasch	Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	300 ml Rotwein	400 ml Wildfond
Salz, Pfeffer	1 Msp. Zimtpulver	1 TL Wacholderbeere
2 Lorbeerblätter	Piment	75 g Zartbitterschokolade
1 EL Johannisbeergelee		

Die Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen und alles klein würfeln. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln.

Portionsweise in einem heißen Topf in jeweils etwas Öl braun anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und darin das Gemüse goldbraun anbraten. Das Tomatenmark und das Mehl kurz mitschwitzen und mit dem Wein und etwas Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Wacholder, Lorbeer und Piment würzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und den Deckel auflegen. Das Hirschgulasch unter gelegentlichem Rühren etwa 1,5 Stunden leise schmoren lassen. Nach Bedarf Fond nachgießen.

Die Schokolade hacken und mit dem Gelee unter das Gulasch mischen.

Nicht mehr kochen lassen, abschmecken und servieren.

NN am 22. Oktober 2024

Rehrücken, Curry-Schmelze, Rote Bete, Kokos-Espuma

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete 1 feste Birne 3 EL Birnenessig
1 TL Zucker Salz

Für die den Rehrücken:

400 g ausgel. Rehrücken Butterschmalz 2 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren Salz Pfeffer

Für die Curry-Schmelze:

2 EL Butter 2 EL Panko 1 EL Purple Currypulver

Für den Kokos-Espuma:

100 ml Kokosmilch 3 EL Frischkäse

Für die Rote Bete:

Die Rote Bete schälen und in Scheiben hobeln. In etwas Wasser mit Zucker, Salz und Essig bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit gewürfelte Birne dazugeben.

Für die den Rehrücken:

Rehrücken salzen. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und Thymian und angedrückte Wacholderbeeren dazu geben.

Fleisch kurz bei nicht zu hoher Temperatur von beiden Seiten anbraten.

Danach bei Bedarf im Ofen etwas ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen schneiden und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Curry-Schmelze:

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Purple Currypulver einrühren und Butter leicht aufschäumen lassen. Später Panko unterrühren.

Für den Kokos-Espuma:

Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Frischkäse einrühren.

Anschließend in eine Espumafflasche füllen und warmstellen bis zum Servieren.

Die Rote Bete auf einem Teller ausbreiten, Reh-Tranchen darauf drapieren und mit Schmelze beträufeln. Birnen rundherum verteilen und Espuma darauf sprühen.

Björn Freitag am 10. Oktober 2024

Wildschwein-Braten

Für 4 Portionen:

1 kg Wildschweinkeule	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 Tl Rosmarin	1 Tl Thymian	3 El Sonnenblumenöl
1 weiße Zwiebeln	1 Möhren (groß)	2 Tomaten (gehäutet)
250 ml Rotwein (trocken)	250 ml Wildfond	2 El Honig
200 g Preiselbeeren	150 ml Schmand	

Fleisch waschen, trocken tupfen. Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Fleisch mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und 3 El Öl einreiben. Wildschweinbraten kühlstellen.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.

Restliches Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Möhren zugeben und das Fleisch darin von allen Seiten 5 Minuten anbraten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Tomaten zugeben. Den Braten auf der Oberseite mit Honig bestreichen.

Bräter mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 2 Stunden schmoren lassen. Dabei den Braten nicht wenden.

Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und in Folie gewickelt bei 70 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Sauce den Fond mitsamt Schmorgemüse in einen Topf geben.

Preiselbeeren zugeben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Schmand einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren. Dazu passen Kartoffeln und Bohnen.

NN am 01. Oktober 2024

Kaninchen-Tajine, grüne Oliven, Granatapfel-Couscous

Für zwei Personen

Für den Granatapfel-Couscous:

100 g Instant-Couscous	1 Zitrone, Schale	2 EL Granatapfelkerne
150 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Stängel Zitronengras	4 Zweige Minze
1 TL Ras el-Hanout	Meersalz	

Für die Kaninchen-Tajine:

4 Kaninchenfilets	2 Möhren mit Grün	100 g Kicherbsen
2 weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
10 grüne Oliven	2 eingelegte Salzzitronen	500 ml Geflügelfond
50 ml Kalbsjus	1 Prise Kreuzkümmel	12 Safranfäden
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Lorbeerblatt	1 EL Stärke
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Für den Granatapfel-Couscous:

Den Fond mit abgezogener Zitronenschale und angedrücktem Zitronengras aufkochen und vom Herd nehmen. Schale und Zitronengras entfernen und Fond über Couscous gießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein schneiden. Couscous mit Ras el-Hanout und Salz würzen und mit Granatapfelkernen und fein geschnittener Minze fertigstellen.

Für die Kaninchen-Tajine:

Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Silberhaut parieren und Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides fein würfeln und mit Kreuzkümmel, Safranfäden und Olivenöl vermengen. Kaninchen darin marinieren.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in Segmente schneiden. Grün zur Seite legen. Schmorgefäß (Tajine) bei mittlerer Hitze erwärmen und die Kaninchenstücke darin goldgelb anbraten. Salzen und dann Zwiebeln und Möhren dazugeben.

Salzzitronen achteln und mit Zimtstange und Lorbeerblatt dazugeben. Mit etwas von Fond und Jus ablöschen und alles mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten schmoren lassen. Schmortopf immer nach und nach mit Fond und Jus aufgießen. Abgetropfte Kichererbsen und Oliven dazugeben. Weitere 10 Minuten garen. Bei Bedarf Sauce mit Stärke abbinden. Karottengrün fein schneiden. Kaninchen-Tajine mit Salz, Pfeffer und Karottengrün abschmecken.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Die Kaninchen-Tajine auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Pinienkernen und dem Couscous servieren.

Cornelia Poletto am 08. August 2024

Reh-Rücken mit Honig-Portwein-Soße, Kirschen, Ravioli

Für zwei Personen

Für die Porree-Ravioli:

1 m.-große mehligk. Kartoffel	1 Stange Porree	6 Eier
Butter	200 g Semola	200 Mehl, Type 405
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

Für Rehrücken und Sauce:

300 g ausgel. Rehrücken	20 g Butter	50 ml Sahne
80 ml Wildfond	40 ml weißer Portwein	2 EL Honig
3 ganze Sternanis	Salz	weißer Pfeffer

Für die Kirschen:

3 EL getrock. Sauerkirschen	50 ml roter Portwein	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
weißer Pfeffer		

Für die Porree-Ravioli:

Den Backofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus Semola, Mehl, 4 Eigelben und einer Prise Salz einen Teig kneten. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.

Zu einer Kugel formen und in Folie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen.

Porree halbieren, putzen und gut auswaschen. Sowohl die weiße als auch die grüne Seite in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und abschrecken. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Abgießen und mit restlichen Eigelben zusammen zerstampfen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Porree unterheben.

Nudelteig in Bahnen ausrollen und kleine Häufchen der Füllung darauf setzen. Mit einer zweiten Nudelbahn bedecken. Ränder um die Füllung herum gut andrücken und verschließen. Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten al dente kochen. Danach kurz in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für Rehrücken und Sauce:

Rehrücken mit einem scharfen Messer von Silberhäuten befreien. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Fleisch bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark angebraten wird. Aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten garen bis eine Kerntemperatur von etwa 56-57 Grad erreicht ist. Honig in die Fleischpfanne geben und erhitzen. Mit Portwein und Sahne ablöschen. Wildfond angießen und Sternanis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist. Sternanis vor dem Servieren entfernen.

Für die Kirschen:

Kirschen im Portwein mit Zucker köcheln lassen bis sie schön weich sind und etwas an Volumen gewonnen haben. Dann mit einer Prise Pfeffer abschmecken und ganz zum Schluss auf dem Teller anrichten.

Björn Freitag am 21. Juni 2024

Reh-Medallions mit Serviettenknödel und Pfifferlingen

Für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

200 g altbackene Brötchen	50 g Speck	1 Zwiebel
3 Eier	500 ml Milch	Butter
1 Bund Petersilie	uskatnuss	Öl, Salz

Für das Reh:

2 Medallions, Rehrücken	Öl	Salz, Pfeffer
-------------------------	----	---------------

Für die Sauce:

50 ml Holundersaft	100 ml Kalbsjus	50 g kalte Butter
Maisstärke	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

50 g Pfifferlinge	1 Schalotte	Öl, Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Beet Kapuzinerkresse	2 EL Preiselbeeren
------------------------	--------------------

Für die Serviettenknödel:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Speck ebenfalls fein hacken und mit Zwiebeln in einer Pfanne in Butter anbraten. Milch in einem Topf mit etwas Muskat und Salz erwärmen. Petersilie abbrausen und hacken.

Altbackenes Brot klein würfeln und mit Zwiebeln, Speck und Eiern vermischen. Milch dazugeben und sorgfältig vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Alufolie mit Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie belegen. Knödelmasse mit der Hand zu kleinen Kugeln rollen oder eine dicke Rolle formen und auf die Folien geben. Am Ende der Rolle feste Würste drehen, damit kein Wasser in die Folie eintreten kann. In kochendes Wasser geben, für ca.

25-30 Minuten köcheln lassen, anschließend aus dem Wasser herausnehmen, in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für das Reh:

Medallions mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Ruhen lassen.

Für die Sauce:

Die Pfanne vom Fleisch mit Holundersaft ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit Kalbsjus auffüllen und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen, würfeln und dazu geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse und Preiselbeeren garnieren.

Nelson Müller am 07. Juni 2024

Reh-Medaillons mit Holunder-Soße, Pfifferling-Rösti

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

4 Medaillons, Rehrücken Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Rotwein 50 ml roter Portwein 100 ml Wildfond
50 ml Holundersaft 1 EL Holunderpüree 50 g kalte Butter
Maisstärke Salz Pfeffer

Für die Rösti:

2 m.-große vorw. festk. Kartoffeln 100 g Pfifferlinge 1 Schalotte
1 Stängel glatte Petersilie 1 Ei 20 g Butter
 $\frac{1}{2}$ EL Kartoffelstärke Sonnenblumenöl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für den Chicorée:

1 Chicorée, à 200 g 2 Scheiben Bacon 2 EL Butter
1 EL Honig 2 Zweige Thymian Salz, Pfeffer

Für die Medaillons:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Ruhen lassen.

Für die Sauce:

Die Pfanne vom Fleisch mit Rotwein und Portwein ablöschen.

Etwas einkochen lassen und mit dem Wildfond auffüllen. Holundersaft dazugeben, nochmals einkochen und mit Salz, Pfeffer und Holunderpüree abschmecken. Mit kalter Butter und etwas Stärke binden.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Pfifferlinge putzen. Die Hälfte klein würfeln. Die andere Hälfte beiseitestellen.

Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden. Ei trennen und Eigelb mit Petersilie, Pfifferlingwürfeln und Kartoffelstärke zu den Kartoffeln geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse in einem Metallring in die Pfanne geben, das Rösti sollte nicht dicker als 1 cm sein, leicht andrücken, 5 Minuten braten, vorsichtig wenden, nochmals 5 Minuten braten.

Schalotte abziehen, würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen, die restlichen Pilze dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chicorée:

Chicorée putzen und der Länge nach halbieren. Strunk keilförmig herausschneiden. In eine Scheibe Bacon einwickeln.

Butter, Honig und Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in den Honig legen und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad erhöhen und Chicorée auf der mittleren Schiene 1820 Minuten goldbraun backen.

Nelson Müller am 07. Juni 2024

Reh-Schnitzel in Nusspanade

Für 4 Personen:

für die Soße:

1 EL Wacholderbeeren	4 Nelken	2 Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter	400 ml Wildfond	2 EL Preiselbeeren
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für das Himmel un Ääd:

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 große Birne
20 g Butter	1 EL Zucker	100 g weiche Butter
150 ml Milch	Muskatnuss	Pfeffer

Für die Schnitzel:

600 g ausgel. Rehrücken	100 g Walnusskerne	100 g Haselnusskerne
½ altbackenes Brötchen	2 Eier	1 EL Sahne
4 EL Mehl	Salz , Pfeffer	150 g Butterschmalz

Für die Soße die Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken und mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis alles gut duftet und Rauch aufsteigt. Mit Wildfond ablöschen. Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben.

Preiselbeeren unterziehen und die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Himmel un Ääd Kartoffeln waschen, schälen, grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.

Derweil die Birne schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Birnenstücke darin anbraten. Zucker hinzufügen und die Birne karamellisieren.

Kartoffeln abgießen und stampfen. Butter und Milch dabei nach und nach zufügen und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die Birnen unter das Püree ziehen.

Für die Schnitzel das Rehfleisch parieren, in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, in Gefrierbeutel legen und platt klopfen. Das Fleisch sollte am Ende ca. 1 cm dick sein.

Nüsse und Brötchen in einem Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten, in einen tiefen Teller geben. Eier in einem weiteren tiefen Teller aufschlagen, Sahne unterziehen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Schnitzel salzen und pfeffern, dann in Mehl, Ei und in der Nusspanade wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel in das heiße Fett geben und braten. Pfanne schwenken, so dass das heiße Öl auch über die obere Seite der Schnitzel läuft. Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten, bis auch diese Seite goldbraun wird. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Björns 'Himmel un Ääd' auf Tellern anrichten, Soße darüber geben und die Schnitzel obenauf anrichten.

Björn Freitag am 06. April 2024

Pasta mit frischem Wildschwein-Ragout

Für 6 Portionen:

8 Wacholderbeeren	8 Pimentkörner	2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter	300 ml trockener Rotwein	300 ml roter Portwein
1 kg Wildschweinkeule	2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl
200 ml Wildfond		

Für die Pappardelle:

100 g Mehl	190 g Nudelgrieß	3 Eier (M)
1 große Prise Salz		

Außerdem:

300 g Pfifferlinge	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
20 g Butter	60 g gehobelter Parmesankäse	

Gewürze in ein Mullsäckchen (oder eine Teefiltertüte) geben, zubinden.

Gewürzsäckchen, Lorbeerblätter, Rot- und Portwein mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren.

Zutaten für die Pappardelle zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zwiebeln abziehen. Möhren und Sellerie putzen. Alles fein würfeln.

Fleisch auf ein Sieb geben, abtropfen lassen (Marinade auffangen).

Gewürzsäckchen und Lorbeer herausnehmen, beiseitelegen.

Fleischwürfel trocken tupfen und portionsweise im heißen Öl kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Gewürfeltes Gemüse zum Fleisch geben, kurz mit anbraten. Würzen. Tomatenmark unterrühren, mit Mehl bestäuben. Marinade und Fond angießen. Gewürzsäckchen und Lorbeer wieder zugeben. Alles ca. 2 1/2 Stunden schmoren.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Nudelplatten auf die mit Nudelgrieß bestäubte Arbeitsfläche geben, mit Nudelgrieß bestäuben, lose aufrollen. In ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

Pfifferlinge (falls nötig) waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und putzen. Pfifferlinge und abgezupfte Rosmarinnadeln im heißen Öl mit Butter ca. 2 Minuten braten, würzen. Lorbeer und Gewürze aus dem Ragout nehmen. Pfifferlinge zugeben. Abschmecken.

Pasta in gesalzenem Wasser 2-3 Minuten bissfest kochen, abtropfen lassen. Pappardelle und Ragout anrichten. Käse dazu reichen.

Cornelia Poletto am 15. März 2024

Kaninchen-Brotsalat mit Datterini-Tomaten

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 ausgel. Kaninchenrücken à 125 g	2 Sch. San-Daniele-Schinken	2 Blätter Filoteig
20 g Parmesan	4 Zweige Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

2 Sch. Tramezzini	80 g Rucolasalat	150 g Datterini-Tomaten
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	½ Bund Basilikum
2 EL weißer Balsamico	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

125 g Büffel-Mozzarella	50 g gehobelten Parmesan
-------------------------	--------------------------

Für den Kaninchenrücken:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Schinken je zweimal leicht überlappend auslegen und Basilikum, mit der Blattseite nach unten, darauf legen. Fleisch auf den Schinken legen und einrollen. Übrig gebliebene Schinkenabschnitte in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und nachher als Crunch über den Salat geben.

Filoteig ausrollen, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dann Kaninchen-Schinken-Basilikum-Rolle wie ein Bonbon im Filoteig einwickeln. Die Enden mit etwas Wasser befeuchten und festdrücken.

In der vorgeheizten Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Ofen bei 100 Grad etwa 5 Minuten fertig garen lassen.

Für den Salat:

Tramezzini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Thymianzweigen und angedrückter Knoblauchzehe in 2 EL Olivenöl knusprig braten.

Tomaten waschen und halbieren. Rucola und Basilikum waschen und trockenschleudern. Balsamicoessig mit restlichem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tramezziniwürfel, Tomaten, Rucola und Basilikumblätter in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette marinieren. Ausgebackenen Schinken (s.o.) darüber bröseln.

Für die Garnitur:

Salat auf Tellern anrichten. Kaninchen-Bonbon schräg darauflegen.

Mozzarella in Würfel schneiden und zwischen dem Salat anrichten. Mit den Parmesanhobeln fertig stellen und servieren.

Cornelia Poletto am 07. März 2024

Reh-Rücken mit Portweinjus und dreierlei Mais

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rehrücken	1 EL Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Jus:

1 Schalotte	1 TL Tomatenmark	100 ml Portwein
200 ml Wildfond	1 EL Wacholderbeeren	1 EL brauner Zucker
1 EL Stärke		

Für die Polenta:

300 g Polenta	1 Knoblauchzehe	300 ml Milch
Parmesan	300 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für den Mais:

3 EL Mais	4 Babymais	Öl, Salz
-----------	------------	----------

Für die Garnitur:

Erbsenkresse

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Wacholder und Rosmarin dazugeben.

Reh für ca. 10 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Für die Jus:

Schalotte abziehen und feinwürfeln. In der Rehpfanne Schalottenwürfel, braunen Zucker, Tomatenmark und Wacholder anbraten. Mit Portwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Stärke in kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Am Ende die Sauce durch ein Sieb geben.

Für die Polenta:

Knoblauch halbieren und in einem Topf mit Gemüsefond und Milch aufsetzen. Lorbeer dazugeben und Polenta einrühren. Temperatur herunterstellen und Polenta quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Parmesan einrühren. Ggf. mit Fond verdünnen.

Für den Mais:

Mais und Babymais in einer Pfanne in Öl anbraten. Etwas salzen.

Babymais herausnehmen und abflämmen.

Für die Garnitur:

Kresse als Garnitur verwenden.

Nelson Müller am 19. Januar 2024

Rehbock-Rücken, Pilze, Kohlrabi und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Rehbockrücken	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Korianderkörner	1 EL Nelken
200 ml Wacholder-Olivenöl	Meersalz-Flocken	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g Kräuterseitlinge	100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Rahmkohlrabi:

1 Kohlrabi	100 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberries:

150 g Cranberries	70 ml Cranberrysaft	1 Vanilleschote
20 g Zucker	Stärke	

Für den Portweinjus:

1 Schalotte	60 g Butter	50 ml Portwein
200 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	Stärke, Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehlig. Kartoffeln	150 g Sahne	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für das Fleisch: Mit einem Mörser aus dem Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen eine Gewürzmischung herstellen. Mit dieser Mischung dann den Rehrücken einreiben. Mit etwas Olivenöl in einen Vakuumbbeutel füllen und vakuumieren. Anschließend bei 58 Grad für 15 Minuten im Niedergargerät garen. Danach 10 Minuten ruhen lassen, aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einer Pfanne mit Butter nachbraten. Etwas Vanille dazugeben. Rehrücken in gleichgroße Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Mit Salzlocken bestreuen.

Für die Pilze: Pilze putzen, vierteln und in etwas Öl anbraten. Nebenbei die Kräuter hacken und zu den Pilzen geben. Mit Fond ablöschen und einkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bis zum Servieren beiseitestellen, kurz vorher noch einmal leicht erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen.

Für den Rahmkohlrabi: Kohlrabi schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in der Sahne garen. Solange reduzieren, bis der Rahm angedickt ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Cranberries: Zucker, Cranberrysaft und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Cranberries hinzufügen, 2 Minuten kochen und mit Stärke abbinden.

Für den Portweinjus: Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. In 10 g Butter anschwitzen und mit dem Portwein ablöschen. Etwas reduzieren, Fond dazugeben den Thymian einlegen und solange einkochen bis die Sauce kräftig genug schmeckt. Mit etwas Stärke leicht binden und 50 g kalte Butterwürfel einschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb schütten.

Für das Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken. Mit Butter vermischen, mit Schneebesen aufrühren und Sahne unterrühren. Püree mit Salz und Muskat würzen.

Nelson Müller am 19. Januar 2024

Reh-Mdaillons mit Rote Bete-Waffeln

Für 4 Personen

Für Waffeln, Gemüse:

grobes Salz	2 Rote Bete, mittelgroß	1 Weiße Bete, mittelgroß
1 Gelbe Bete, mittelgroß	3 Schalotten	120 g kalte Butter
40 ml Sherryessig	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
1 Bio-Orange	200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
2 Eier	120 g weiche Butter	50 g Zucker
80 g Weizenmehl, 405	70 g Speisestärke	1 TL Backpulver
2 EL Olivenöl		

Für die Knusperstreusel:

100 g Butter	50 g Zucker	120 g Weizenmehl, 405
1 EL Roh-Rohrzucker	1 Msp. Backnatron	1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 EL schwarzer Pfeffer

Für Fleisch und Sauce:

500 g ausgel. Rehrücken	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 EL Pflanzenöl
2 EL Preiselbeeren	100 ml Portwein	250 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren	250 ml Wildfond
80 g Butter	Salz	Pfeffer

Außerdem:

Waffeleisen	Speiseöl
-------------	----------

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Boden einer Auflaufform etwa 5 mm hoch mit grobem Salz bestreuen.

Die Bete Knollen gut abwaschen und auf das Salz in der Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen je nach Größe der Knollen ca. 35-60 Minuten weich garen.

Die weich gegarten Bete-Knollen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und schälen.

Die Rote Beten in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die gelbe und weiße Bete in Spalten schneiden und beiseitestellen.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einem Topf ca. 1/3 der Butter schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen. Dann die gewürfelte Rote Bete zugeben und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und mit in den Topf zu den Bete-Würfeln geben. Gemüsebrühe angießen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

Zuletzt restliche Butter zugeben und alles zu einem weichen Püree mixen, abschmecken.

Für die Knusperstreusel Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Mehl, Rohrzucker, Backnatron, Zimt, Ingwer-, Gewürznelkenpulver und gemahlenem Pfeffer in einer Schüssel zu Streuseln verkneten.

Die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Den Rehrücken parieren, kalt abspülen, trocken tupfen und in Medaillons von jeweils ca. 40 g schneiden.

Für die Sauce die Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Thymian und Rosmarin abrausen, trocken schütteln.

In einem Topf die Hälfte vom Öl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen.

Knoblauch und Preiselbeeren zugeben und mit Portwein und Rotwein ablöschen.

Die Kräuterzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Anschließend den Wildfond zugeben, nochmals aufkochen, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen.

Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Weiche Butter mit Zucker und Eigelben aufschlagen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rote Bete-Püree unterziehen und das geschlagene Eiweiß unterheben.

Waffeleisen erhitzen, ausfetten und darin aus dem Teig nach und nach knusprige Waffeln ausbacken.

Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Medaillons darin von beiden Seiten je 2-3 Minuten kurz anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Medaillons zugedeckt noch einige Minuten ziehen lassen.

In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Bete-Spalten darin kurz warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren und erneut aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter unter die Sauce mixen, abschmecken.

Medaillons auf Teller verteilen und die Streusel darüber geben, etwas Sauce angießen und die Waffeln und Bete-Spalten anlegen.

Jörg Sackmann am 19. Dezember 2023

Wachtel-Brüstchen mit Petersilienwurzel-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Püree:

2 große Petersilienwurzeln	2 Schalotten	150 ml Geflügelfond
100 g Crème fraîche	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Wachtel:

2 Wachteln	1 Ei	20 g Butter
2 Zweige Thymian	1 Msp. Macis	2 EL Mehl
100 g Panko	50 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Orange, Saft, Abrieb	20 g Mandelstifte
10 g Rosinen	6 cl roter Portwein	20 ml dunklen Balsamico
60 ml Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Blätter Frisée-Salat	2 Blätter Radicchio
------------------------	---------------------

Für das Püree:

Die Schalotten abziehen und feinschneiden. Petersilienwurzeln schälen und zusammen mit geschnittenen Schalotten in Geflügelfond sehr, sehr weich kochen. Dann auf ein Sieb gießen und nur die weichen Wurzeln und Schalotten zusammen mit Crème fraîche zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.

Für die Wachtel:

Wachteln auslösen. Hierbei die Brüstchen dekorativ mit Flügelknochen, aber ohne Haut herrichten und mit Salz, Pfeffer und Macis würzen.

Anschließend mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen, in Panko wälzen und gut festdrücken. Flügelknochen dabei blank lassen. Zum Schluss in Sonnenblumenöl mit aufgeschäumter Butter und Thymian goldgelb ausbacken und vor dem Servieren entfetten.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl säubern und einzelne Blätter sorgfältig vom Strunk lösen.

Mandelstifte rösten, Rosinen dazugeben und mit Portwein ablöschen.

Diesen Ansatz mit Orangensaft und -abrieb verfeinern.

Aus Walnussöl und Balsamico ein klares Dressing herstellen und abschmecken.

Rosenkohlblätter nun knackig blanchieren, noch lauwarm mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Frisée und Radicchioblätter säubern und als Garnitur verwenden.

Mario Kotaska am 30. November 2023

Fasanen-Brust im Wirsing-Mantel, weiße Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste	100 g Hühnerbrust	4 Wirsingblätter
100 g Shiitake	100 ml Sahne	1 EL Gin
1 Zweig Petersilie	5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren
gemahl. Piment	Walnussöl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Pfeffersauce:

20 g weiße Pfefferkörner	50 g Schalotten	2 EL Butter
150 g Sahne	4 cl weißer Portwein	

Für das Püree:

300 g Topinambur	1 Stück Meerrettich	100 ml Sahne
20 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Preiselbeeren: 2 EL Preiselbeeren

Für die Garnitur: 1 Zweig Petersilie

Für die Fasanenbrust: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Von der Fasanenbrust die Haut und Spitzen abschneiden. Das Fleisch der Spitzen, die Brust und das Fleisch der Hühnerbrust in kleine Würfel schneiden und kurz in den Tiefkühler stellen.

Dann mit der Sahne, Gin, gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer im Zerkleinerer eine Farce herstellen.

Shiitake ohne Stiel in kleine Würfel schneiden und in heißem Pflanzenöl kurz anbraten. Auf ein Tuch gießen und leicht abkühlen lassen.

Anschließend unter die Masse heben. Petersilie hacken und ebenfalls unterheben.

Wirsingblätter im kochenden Salzwasser blanchieren, aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Dann zwischen zwei Küchenhandtüchern etwas ausrollen und die Rippen entfernen.

Auf jeweils zwei Blätter die Farce verteilen und damit die Fasanenbrust einwickeln.

Päckchen in Walnussöl mit Pimentkörnern und Wacholderbeeren von beiden Seiten anbraten und dann im Ofen bei 120 Grad ca. 15 Minuten garen. Zwischendurch umdrehen.

Für die Pfeffersauce: Sauce in einem Mörser die weißen Pfefferkörner zerstoßen, in ein feines Sieb geben, dieses in kochendes Wasser hängen und den Pfeffer ca. 10 Minuten blanchieren.

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit den abgetropften Pfefferkörnern in Butter glasig dünsten. Mit Portwein und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und warmhalten.

Für das Püree: Topinambur schälen und in Würfel schneiden. In einem Dünsteinsatz mit Wasser am Boden garen. Meerrettich schälen und 1 Teelöffel reiben.

Topinambur mit Sahne, Butter, Salz und Muskatnuss in einem Zerkleinerer zu einem Püree mixen. Zum Schluss Meerrettich unterrühren.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Johann Lafer am 24. November 2023

Wild-Gulasch mit Serviettenknödel

Für 4 Personen

Für den Serviettenknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz	3 Eier
Salz	Pfeffer	

Für das Gulasch:

600 g Wildfleisch (Schulter)	1 Zwiebel	1 Karotte
60 g Sellerie	30 g geräuch. Speck	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	2 EL Balsamico	200 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner
300 ml Fleischbrühe	200 g Champignons	3 EL Butter
25 g Sauerrahm	Petersilie	

Für den Knödel die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.

Für das Gulasch das Fleisch parieren und in 5 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Fleischwürfel leicht mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten im Butterschmalz anbraten. Zwiebeln, Gemüswürfel und Speck zugeben und ebenfalls anbraten.

Sobald alles leicht Farbe genommen hat, Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren.

Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 50 Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben, damit am Topfboden nichts ansetzt.

Für den Knödel Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben.

Eier verquirlen und ebenfalls zum Brot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben.

Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch auslegen und die Knödelmasse in walzenform darauf geben. Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarn gut zubinden.

In einem breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle darin ca. 30 Minuten pochieren.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Sobald die Fleischwürfel weich gegart sind, diese aus dem Bratensatz stechen und warmhalten.

Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder dazugeben.

In einer Pfanne in 2 EL heißer Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie zum Garnieren abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Den gegarten Serviettenknödel vorsichtig aus dem Tuch wickeln und in Scheiben aufschneiden.

Serviettenknödel auf Teller verteilen. Mit jeweils etwas Gulasch, gebratenen Pilzen und je 1 TL Sauerrahm anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Sören Anders am 03. November 2023

Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Püree und Grünkohl

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Rehrücken, pariert	1-2 EL kalte Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	3-5 Wacholderbeeren	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für das Püree:

300 g Petersilienwurzel	150 ml Sahne	50 ml Milch
50 g Butter	Muskatnuss	Einige Tropfen Trüffelöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Fond:

2 große Zwiebeln	1 EL Butter	1 EL Butterwürfel
1 EL Honig	200 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein
2 Halme Schnittlauch	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

Für den Grünkohl:

200 g frischer Grünkohl	1 EL Butter	Muskatnuss
1 gute Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:	Wildkräuter	Majoran
--------------------------	-------------	---------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren, gut salzen und in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Hitze reduzieren. Butter, Wacholder, Rosmarin und Thymian zugeben und das Fleisch darin aromatisieren (arrosieren).

Rehrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf eine Kerntemperatur von ca. 55 bis 58 Grad bringen. Vor dem Anrichten etwas Pfeffer auf das Reh geben.

Für das Püree:

Petersilienwurzel sorgfältig schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten. In einem mittelgroßen Topf die Sahne und Milch geben. Petersilienwurzelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Hitze reduzieren und die Petersilienwurzel etwa 20 Minuten weich kochen. Sobald die Petersilienwurzel weich ist, den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren, bis ein glattes Püree entsteht. Ein kleines Stück Butter hinzufügen und weiter pürieren, bis das Püree seidig und glänzend ist. Mit Meersalz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss sowie einige Tropfen Trüffelöl abschmecken.

Für den Fond:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Honig hinzufügen und kurz mitdünsten sowie leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond und Wein ablöschen und zum Kochen bringen. Fond bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Aromen sich gut verbunden haben. Die Butterwürfel in den Fond einrühren. Fond durch ein Sieb gießen, um die Zwiebeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zu entfernen. Fond zurück in den Topf geben und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren 1-2 EL hauchdünn geschnittenen Schnittlauch über den Fond streuen.

Für den Grünkohl:

Grünkohl gründlich putzen und die groben Stiele entfernen. Grünkohl dann in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald die Butter geschmolzen ist und zu schäumen beginnt, den Grünkohl hinzufügen. Eine gute Prise Zucker über den Grünkohl streuen und kurz, weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert und

der Grünkohl eine leicht grün-goldbraune Farbe annimmt. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss etwas frisch geriebene Muskatnuss über den Grünkohl streuen und gut unterrühren.

Den karamellisierten Grünkohl vom Herd nehmen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

Wildkräuter und Majoran als Garnitur verwenden.

Den Rehrücken in ein ca. 4 x 4 cm Stück schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben in einen mitteltiefen Teller setzen. Ringsherum mit einem Löffel, nah am Rehrücken, Petersilienwurzel-Püree geben. Grünkohl drapieren. Wenige Tropfen Trüffelöl daneben geben. Sauce vorsichtig ringsherum angießen und mit wenigen Wildkräutern und Majoran garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 03. November 2023

Faisan au vin de Bourgogne de luxe

Für zwei Personen

Für den Fasan im Rotwein:

600 g Fasanebrust	2 Scheiben Räucherspeck	2 Kartoffeln
70 g Steinpilze	70 g Champignons	½ schwarzen Trüffel
2 St. Staudensellerie	2 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	10 Silberzwiebeln
50 ml Gemüsefond	300 ml Rotwein	2 cl Cognac
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
20 Wacholderbeeren	2-3 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	4 Silberzwiebeln
---------------	------------------

Für den Fasan im Rotwein:

Für den Fasan au vin die Fasanebrust putzen und in grobe Stücke schneiden. Karotten schälen, Sellerie putzen. Beides in schräge Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und grob schneiden. In eine Auflaufform Rotwein füllen und Gemüse, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinein geben. Fasan einlegen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Anschließend aus dem Rotwein nehmen, kurz abtupfen, salzen und pfeffern und dann in einer Pfanne mit Öl anbraten. Gemüse aus dem Rotwein heben und abtropfen lassen. Beiseitestellen. Rotweinsud durch ein Sieb abgießen. Karotten, Sellerie, Knoblauch und Schalotten mit zum Fasan in die Pfanne geben. Speck klein schneiden und mit anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Rotwein-Sud ablöschen. Aufkochen und reduzieren lassen. Kartoffeln schälen und fein tournieren. Nach etwa 15 Minuten mit zum Fasan geben. Champignons und Steinpilze putzen und vierteln bzw. in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl extra anbraten. Einen Teil vom Trüffel grob schneiden und mit in die Rotwein-Sauce geben.

Frühlingszwiebel putzen und in schräge Stücke schneiden.

Mit in die Sauce geben. Genauso wie Silberzwiebeln und angebratene Pilze. Cognac einrühren und bei Bedarf etwas Gemüsefond. Rosmarin und Thymian mit in den Sud geben und alles noch etwa 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebeln halbieren und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Kresse und gehobelten Trüffel zum Schluss über das Gericht streuen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023

Fasanen-Brust mit lauwarmem Kartoffel-Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Fasanenbrust:

2 Fasanenbrüste, mit Haut	60 g Butter	Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	4 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Specklinsen:

150 g rote Linsen	30 g Räucherspeck	100 g Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	80 g Mini-Kräuterseitlinge
30 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Crème-fraîche
10 ml Weißwein	1 TL Balsamessig	1 EL Weinessig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	2 EL Öl
Salz	Pfeffer	

Für die glasierten Trauben:

60 g weiße Weintrauben	60 g Zucker	100 ml Weißwein
------------------------	-------------	-----------------

Für die Fasanenbrust:

Die Fasanenbrust putzen und die Sehnen herausschneiden. Haut abziehen. Geputzte Brüste mit 50 g Butter, Rosmarin und Wacholderbeeren in einem Beutel vakuumieren. Brust im Wasserbad bei 58 Grad für 30 Minuten garen. Fasanenbrust aus dem Vakuumbbeutel holen. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz und dem Rest Butter ganz kurz scharf anbraten, salzen und pfeffern und portionieren.

Für die Specklinsen:

Wasser mit Lorbeerblatt, Salz und Weinessig aufkochen. Linsen zugeben und bissfest kochen. Durch ein Sieb abschütten. Sellerie schälen und Lauch putzen, beides fein würfeln. Schalotten abziehen und hacken.

Speck ebenfalls fein würfeln. Gemüse und Speck in einer Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Kräuterseitlinge putzen und in einer anderen Pfanne mit etwas Öl andünsten. Beiseitestellen. Kartoffeln würfeln und in Salzwasser gar kochen. Dann abgießen und mit Linsen und ange-dünstetem Gemüse und Speck vorsichtig vermengen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und Balsamessig abschmecken. Anschließend unter die Linsen rühren. Pilze vorsich-tig unter die Linsen heben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.

Für die glasierten Trauben:

Trauben halbieren und mit einem Perlenausstecher aus der Schale lösen.

Zucker und Weißwein in einem kleinen Topf sirupartig einkochen.

Trauben dazugeben und im Sirup erwärmen.

Nelson Müller am 27. Oktober 2023

Wachtel-Brust, Kürbis-Ravioli mit Orangen-Soße, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für die Ravioli:	200 g Semola	200 g Mehl, 405
4 Eier	Salz	
Für die Kürbisfüllung:	$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	1 Zwiebel
3 EL Ricotta	1 EL Butter	1 Ei
2 EL Panko	1 TL Ras el-Hanout	1 EL Zucker
2 EL Apfelessig	Pflanzenöl	Salz
Für den Kohlrabi:	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	Pflanzenöl
Für die Orangensauce:	200 ml Orangensaft	1 Passionsfrucht
50 g Butter	Piment d'Espelette	
Für das Salbei-Öl:	50 ml Traubenkernöl	3 Zweige Salbei
Für die Wachtelbrust:	2 Wachtelbrüste, mit Haut	Mehl, Salz, Pflanzenöl

Für die Ravioli: Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semola, Mehl und Eigelbe mit einer Prise Salz vermengen und zu einem Teig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen damit der Teig geschmeidig wird. Anschließend mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Kürbisfüllung: Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit Öl leicht bräunen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kürbis waschen und grob raspeln. Mit zu den karamellisierten Zwiebeln geben, mit Apfelessig ablöschen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Danach alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, Ricotta untermischen und mit Salz und Ras el-Hanout würzen. Masse auf einem Backblech zum Auskühlen verstreichen. Wenn möglich kurz im Tiefkühler abkühlen lassen.

Kürbismasse in Spritzbeutel füllen und in kleinen Häufchen auf die Nudelteigbahnen spritzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Nudelbahnen rundherum mit Eigelb einstreichen und mit einer zweiten Nudelteigbahn verschließen. Alles fest andrücken und mit einem Messer in einzelne Quadrate schneiden. In siedendem Salzwasser garen, bis Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Pankomehl schwenken.

Für den Kohlrabi: Kohlrabi waschen, schälen und zwei breite Scheiben (aus der Mitte) mit 2-3 cm Dicke abschneiden. Scheiben in Salzwasser blanchieren und dann in einer Grillpfanne mit etwas Öl anbraten, damit Röstaromen entstehen.

Für die Orangensauce: Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Zusammen mit Orangensaft, Butter und Piment d'Espelette in einen kleinen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze einkochen bis etwa 20 Prozent der Flüssigkeit übrigbleiben. Die Kerne der Passionsfrucht dürfen ruhig in der Sauce verbleiben.

Für das Salbei-Öl: Traubenkernöl in einem Topf auf etwa 80°C erwärmen und dann mit den Salbeiblättern pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste salzen, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl kross braten, wobei das Innere rosa bleiben sollte.

Zuerst die Kohlrabischeibe in die Mitte eines großen, tiefen Tellers platzieren. Dann 2-3 Ravioli darauf anrichten. Nudeln mit etwas Orangensauce und Salbei-Öl beträufeln. Wachtelbrüste daneben arrangieren. Nach Wunsch mit Kresse garnieren.

Björn Freitag am 13. Oktober 2023

Pilz-Tatar mit Bouillon-Kartoffeln und Reh-Tagliata

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g (wilde) Champignons oder	Steinpilze	1-2 getrock. Steinpilze
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb	2-3 Zweige Petersilie
Olivenöl	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

2 große, festk. Kartoffeln	3-4 Stücke Knollensellerie	5-6 getrock. Steinpilze
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	250 ml Rinderfond
100 g Butter	1-2 Zweige Rosmarin	1-2 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	Öl	Salz

Für das Reh:

150 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
3-4 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin scharf anbraten, dann Knoblauch hinzugeben.

Pilze aus der Pfanne in eine Schale geben. Getrocknete Steinpilze reiben und dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken, zu den Pilzen geben und verrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und Pilze mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ggf.

tournieren. Knollensellerie schälen und grob schneiden. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Knoblauchzehen leicht andrücken.

Öl in eine Pfanne geben und Kartoffeln darin mit Sellerie, getrockneten Steinpilzen, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Salbei langsam und gleichmäßig braten. Mit Salz würzen. Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Rinderfond angießen und die Kartoffeln für ca. 15-20 Minuten im heißen Ofen fertigaren.

Sud später als Art Sauce zum Gericht servieren.

Für das Reh:

Reh in Öl ringsherum anbraten. Butter, Thymian und Knoblauch hinzugeben. Flüssige, aromatisierte Butter immer wieder über das Reh gießen und auf diese Weise garen. Wichtig beim Tagliata ist, dass der Kern noch schön rosa ist. Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ruhen lassen, dann sehr dünn aufschneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Je nach Geschmack die flüssige Butter vor dem Servieren über das Fleisch geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Alexander Kumptner am 28. September 2023

Wildschwein-Saltimbocca, Süßwein-Soße, Kartoffel-Roulade

Für zwei Personen

Für die Füllung:

6 braune Champignons	50 g Speckwürfel	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl	

Für die Kartoffel-Roulade:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	80 g Mehl
1 EL Stärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

300 g Wildschweinrücken	4 Scheiben Parmaschinken	4 Salbeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

200 ml Marsala	200 ml Kalbsfond	1 TL Stärke
----------------	------------------	-------------

Für die Garnitur:

Blüten	Kresse	
--------	--------	--

Für die Füllung:

Den Backofen auf 165 Grad Umluft vorheizen.

Pilze, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Petersilie feinhacken. Alles in heißem Öl in einer Pfanne anschwitzen.

Für die Kartoffel-Roulade:

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Eier trennen und Eigelbe dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Füllung drauf verteilen. Alufolie und Frischhaltefolie übereinanderlegen, mit Öl einfetten und die Roulade darin einrollen und wie einen Bonbon verschließen. In kochendem Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden.

Aus dieser Kartoffelmasse könnte man auch Gnocchi oder Schupfnudeln herstellen.

Für das Fleisch:

Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Fleisch in Scheiben schneiden und plattieren. Scheiben mit jeweils einem Salbeiblatt belegen, eine Scheibe Parmaschinken drumwickeln und in Öl von allen Seiten anbraten. Ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und kurz nachziehen lassen.

Für die Sauce:

Bratensaft aus der Fleischpfanne mit Marsala ablöschen. Fond dazugeben und alles mit in Wasser aufgelöster Stärke binden. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 22. September 2023

Wildschwein-Medaillons mit Pfeffer-Soße, Selleriepüree

Für zwei Personen

Für das Püree:

½ Knollensellerie	200 ml Sahne	60 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	20 g Butter	Muskatnuss
Öl	Salz	

Für das Schwein:

300 g Wildschweinrücken	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce:

½ TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	100 ml Sahne
10 g Butter	Weinbrand	Weißwein
100 ml dunkler Kalbsfond	Stärke	

Für den Schmarrn:

100 g Kartoffeln	4 Eier	1 EL Crème-fraîche
Butter	5 g frische Hefe	1 EL geriebene Haselnüsse
3 EL Mehl	1 TL Zucker	Muskatnuss, Salz

Für die Garnitur:	50 g Blaubeeren	1 EL Puderzucker
--------------------------	-----------------	------------------

Für das Püree: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Sahne weich kochen, aus der Sahne nehmen und im Multizerkleinerer fein mixen.

Würzen und mit etwas brauner Butter verfeinern.

Für den Brokkoli: Brokkoli kurz zu putzen, dabei die Stiele lang lassen. In heißem Öl und dann in Butter in der Pfanne kurz anziehen lassen, würzen und bei kleiner Hitze garziehen lassen.

Für das Schwein: Fleisch parieren und in vier Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl kurz und scharf anbraten.

Im Ofen bei 100 Grad garziehen lassen. Das Fleisch sollte am Ende eine Kerntemperatur von 58 Grad haben. Herausnehmen und ruhen lassen.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und den Pfeffer in Butter in der gleichen Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, anschwitzen. Mit etwas Weinbrand und Weißwein ablöschen und Kalbsfond dazugeben. Reduzieren und mit etwas Sahne auffüllen.

Eventuell mit Stärke binden.

Für den Schmarrn: Kartoffeln in der Schale kochen und danach pressen.

Hefe in etwas Zucker und lauwarmem Wasser aufweichen. Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln mit Hefe-Mischung, drei Eigelben, einem ganzen Ei, Crème fraîche, Haselnüssen und Mehl vermengen. Masse mit Muskat und Salz würzen. In einer beschichteten Pfanne kleine Runde Schmarrn in Butter ausbacken.

Für die Garnitur: Blaubeeren mit etwas Puderzucker marinieren.

Nelson Müller am 22. September 2023

Wild-Burger mit Rotkohl-Salat und gebratenen Pilzen

Für 4 Personen

400 g Rotkohl	Salz	Pfeffer
4 EL Johannisbeerkonfitüre	4 EL Pflanzenöl	2 EL Rotweinessig
1 TL Honig	1 Prise Zimt	80 g Frisée-Salat
200 g Wildschweinnacke	400 g Rehkeule	2 EL Butterschmalz
150 g Bergkäse, in Scheiben	100 g Kräuterseitlinge	4 Burger Buns

Rotkohl abwaschen, halbieren und den Stunk entfernen. Dann den Rotkohl möglichst fein schneiden oder hobeln.

Die Kohlstreifen in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Johannisbeerkonfitüre, Öl, Rotweinessig, Honig und Zimt zugeben und alles gut verkneten.

Den Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann pro Person ein Burger-Patty daraus formen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pattys darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Jeden Patty mit einer Scheibe Käse belegen, in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 62 Grad hat.

Die Pfanne für die Pilze beiseitestellen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und längs in Scheiben schneiden.

In der Burgerpfanne die Pilze von beiden Seiten knusprig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen.

Die Burger-Buns aufschneiden und in der Pfanne mit der Schnittfläche nach unten knusprig rösten.

Buns aus der Pfanne nehmen und die Burger stapeln: Auf die Unterseiten der Buns jeweils etwas Frisée und Rotkohlsalat geben, darauf den Wild-Patty und die gebratenen Pilze geben und zuletzt den Bun-Deckel daraufsetzen. Restlichen Rotkohlsalat separat dazu servieren.

Kevin von Holt am 12. September 2023

Wachtel-Wirsing-Roulade mit gebackener Wachtel-Keule

Für zwei Personen

Für die Wachtelkeulen:

2 Wachteln	1 Ei	20 g Mehl
20 g Pankomehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Farce:

50 g Hühnerbrust	50 g Steinpilze	1 Schalotte
20 g Butter	50 g Sahne, 33Salz	
Pfeffer	Crushed Ice	

Für die Wachtelbrust:

4 Wachtelbrüste, siehe oben	4 große Wirsingblätter	Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

100 g Kartoffeln	100 g kernlose Trauben	50 g Speck
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
50 ml trockener Rotwein	200 ml Fleischfond	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Wachtelkeulen:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen und Brüste von der Wachtel auslösen. Brüste von der Haut befreien und das Fleisch für die Rouladen beiseitelegen. Die Haut von den Keulen ebenfalls abziehen und den oberen Keulenknochen auslösen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Keulenfleisch um den verbliebenen Knochen legen und die Keule in Alufolie fest rund einwickeln. In einen kleinen Topf mit Wasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen. Abkühlen lassen, dann aus der Folie wickeln.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko bereitstellen und die Keulen panieren. In tiefem Fett bei 175 Grad knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Farce:

Steinpilze putzen und fein schneiden. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und Pilze dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut abkühlen lassen.

Hühnerbrust fein würfeln, salzen, pfeffern und kaltstellen. Das durchgekühlte Fleisch in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern, dabei etwas Crushed Ice zugeben. Sahne zügig einarbeiten, dann die abgekühlten Pilze unterheben und die Farce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eis (Crushed Ice) gibt man zu einer Farce hinzu, damit die Masse während des Mixens nicht zu warm wird und sich während der Herstellung nicht trennt.

Für die Wachtelbrust:

Wirsingblätter in Salzwasser recht weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter trockentupfen und von den dicken Rippen befreien.

Wirsingblätter zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen.

Je zwei Wachtelbrüste mit der Farce füllen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Wirsingblätter einrollen, dann fest in gebutterte Alufolie einrollen. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen.

Für die Kartoffel-Trauben-Sauce:

Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter und Olivenöl in einem großen Topf auf großer Stufe erhitzen. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Kartoffeln etwas trockentupfen und in dem Topf anbraten, sodass sie von allen Seiten leicht braun sind. Zwiebeln und Speck dazugeben und goldgelb mitbraten. Mit Paprikapulver würzen. Fleischfond und Rotwein angießen und einmal aufkochen lassen. Anschließend auf niedrigste Stufe zurückstellen, sodass es nur noch leicht köchelt. Knoblauchzehe (ganz), Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen. Trauben waschen, trockentupfen, abziehen und zum Schluss mit den Kräutern in die Sauce geben.

Nelson Müller am 01. September 2023

Reh-Schnitzel in Nusspanade mit Björns Himmel un Ääd

Für 4 Personen

Für die Soße:

1 EL Wacholderbeeren	4 Nelken	2 Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter	400 ml Wildfond	2 EL Preiselbeeren
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für das Himmel un Ääd:

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 große Birne
20 g Butter	1 EL Zucker	100 g weiche Butter
150 ml Milch	Muskatnuss	Pfeffer

Für die Schnitzel:

600 g ausgelöster Reh-Rücken	100 g Walnusskerne	100 g Haselnusskerne
$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	2 Eier	1 EL Sahne
4 EL Mehl	Salz, Pfeffer	150 g Butterschmalz

Für die Soße die Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken und mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis alles gut duftet und Rauch aufsteigt. Mit Wildfond ablöschen. Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben.

Preiselbeeren unterziehen und die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Himmel un Ääd Kartoffeln waschen, schälen, grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.

Derweil die Birne schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Birnenstücke darin anbraten. Zucker hinzufügen und die Birne karamellisieren.

Kartoffeln abgießen und stampfen. Butter und Milch dabei nach und nach zufügen und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die Birnen unter das Püree ziehen.

Für die Schnitzel das Rehfleisch parieren, in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, in Gefrierbeutel legen und platt klopfen. Das Fleisch sollte am Ende ca. 1 cm dick sein.

Nüsse und Brötchen in einem Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten, in einen tiefen Teller geben. Eier in einem weiteren tiefen Teller aufschlagen, Sahne unterziehen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Schnitzel salzen und pfeffern, dann in Mehl, Ei und in der Nusspanade wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel in das heiße Fett geben und braten. Pfanne schwenken, so dass das heiße Öl auch über die obere Seite der Schnitzel läuft. Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten, bis auch diese Seite goldbraun wird. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anrichten: Björns Himmel un Ääd auf Tellern anrichten, Soße drüber geben und die Schnitzel obenauf anrichten.

Björn Freitag am 05. August 2023

Reh-Kebab mit Naanbrot und Rotkohl-Salat

Für 4 Personen:

Zutaten	450 g Wildhackfleisch	0.5 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	1 Ei
Harissa, Salz	50 g Dinkel-Paniermehl	

Für den Rotkohl-Salat:

0.25 Rotkohl	3 EL Honig	2 TL Salz
Pfeffer	7 EL Rotwein-Essig	4 EL Olivenöl
4 EL Nussöl		

Für das Naanbrot:

500 g Mehl	2 TL Backpulver	450 g Joghurt
3 EL Olivenöl	1.5 TL Salz	Öl

Für den Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	0.5 Zitrone	1 TL Honig
1 frische Chilischote	0.5 Bund Petersilie	Salz, Harissa
2 EL Olivenöl		

Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden, Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Beides unter das Hack mischen und mit Salz und Harissa würzen.

Ei und etwas Paniermehl dazugeben. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden, zur Hackmasse geben und alles mit den Händen gut durchmischen. Wer Frikadellen zubereiten möchte, nimmt statt Paniermehl pro Person 1 Scheibe in Wasser eingeweichten Dinkel Toast.

Die Hackfleischmasse auf Adana-Spieße kneten. Wichtig ist, dass das Hack so fest an die Spieße gedrückt wird, dass die Luft herausgedrückt wird, damit das Fleisch an den Spießen hält. Wer keine Adana-Spieße hat, formt das Fleisch einfach zu Frikadellen.

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

Für den Rotkohl-Salat:

Den Strunk des Kohls herausschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. In einer Schale mit Honig, Salz und frischem Pfeffer würzen. Essig, Oliven- und Nussöl hinzufügen.

Anschließend den Rotkohl mit den Händen (dazu am besten Handschuhe anziehen) fest durchkneten, damit die Struktur des Kohls aufbricht und er weicher wird.

Für das Naanbrot:

Mehl und Backpulver mischen. Joghurt, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem leicht zähen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche zu Fladen ausrollen und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur goldbraun ausbacken.

Für den Joghurt-Dip:

Petersilie inklusive der Stängel in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen und mit Joghurt und Honig vermischen. Chili klein hacken und mit der Petersilie hinzufügen. Mit etwas Salz, 1 Prise Harissa und Olivenöl würzen und alles gut vermischen.

Anrichten:

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

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

Tarik Rose am 30. Juli 2023

Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl

Für 4 Personen

4 Rouladen	10 getrocknete Aprikosen	1 Zweig Rosmarin
1 TL Senf	Salz, Olivenöl	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen		

Für die Muffins:

400 g Pellkartoffeln	4 Eier	100 g Butter
1 TL Backpulver	270 g Mehl	100 g Pecorino
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Lardo

Für den Spitzkohl-Salat:

1 Spitzkohl	10 g Ingwer	1 EL milder Honig
2 EL Apfel-Balsamico	Walnussöl	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund Petersilie	6 EL Olivenöl	120 g Mandeln
90 g Pecorino	2 TL Salz	Pfeffer
1 Bio-Zitrone		

Aprikosen würfeln, Rosmarin fein hacken und beides in eine Schale geben. Mit Senf und Salz würzen und verrühren. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Tipp: Es ist kein Problem, wenn die Zwiebeln schon keimen, der grüne Keim kann mitverarbeitet werden. Tarik Rose empfiehlt den Knoblauch nicht zu pressen, da sonst zu viele Bitterstoffe freigesetzt werden.

Zwiebeln und Knoblauch zu der Aprikosenmasse geben, vermengen und kurz durchziehen lassen. Das Fleisch von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die durchgezogene Aprikosen-Füllung auf dem Fleisch verteilen. An einer Seite etwas Platz am Rand lassen, um die Rouladen besser aufrollen zu können. Die Rouladen von der Seite, auf der die Füllung bis zum Rand reicht, einrollen. Mit Spießen oder Rouladenringen zusammenstecken, außen leicht salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz rundum kräftig anbraten.

Dann bei niedriger Temperatur etwa 10-15 Minuten durchgaren lassen. Die Rouladen dabei immer wieder wenden.

Für die Muffins:

Eier mit 1 guten Prise Salz schaumig aufschlagen. Ausgekühlte Pellkartoffeln (am besten vom Vortag) schälen, durch eine Kartoffelpresse geben oder mit einem Stampfer zerdrücken. Die Butter in einem Topf unter regelmäßigem Rühren erhitzen, bis sich braune Flocken bilden. Die braune Butter über die gepressten Kartoffeln geben, kurz vermischen, dann in die aufgeschlagenen Eier geben. Backpulver, Mehl und 1 Prise Salz hinzufügen. Käse in die Masse reiben. Rosmarin klein schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer würzen und alles zu einem Teig verarbeiten.

Pro Person 2 Muffinförmchen nach Bedarf erst mit Backpapier, dann mit Speck auslegen.

Den Kartoffelteig in die Förmchen geben und etwa 25-30 Minuten bei 140 Grad backen.

Für den Spitzkohl-Salat:

Spitzkohl vierteln. Den Strunk herausschneiden, den Spitzkohl in Streifen schneiden und in eine große Schale geben. Die Ingwerschale nur abschaben, da sich darunter die besten Inhaltsstoffe befinden, den Ingwer würfeln und zum Spitzkohl geben.

Honig, Balsamico, etwas Walnussöl, Olivenöl und je 1 gute Prise Salz und Pfeffer zum Spitzkohl geben und alles mit den Händen kräftig durchkneten.

Für das Petersilien-Pesto:

Petersilie inklusive Stiele schneiden und in ein höheres Gefäß geben.

Olivenöl und Mandeln dazugeben. Den Käse in das Gefäß reiben. Die Masse mit Pfeffer und Salz würzen. Für den Frischekick etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer pürieren.

Anrichten:

Das Pesto auf den Tellern verteilen, den Spitzkohl-Salat dazugeben. Je 1 Roulade und 2 Kartoffel-Muffins darauf drapieren und servieren.

Tarik Rose am 30. Juli 2023

Kaninchen-Laiberl mit Sommer-Salat

Für zwei Personen

Vorbereitung:

1 Kaninchenrücken

Für die Farce:

100 ml Sahne Salz Pfeffer

Für die Panade:

40 g Panko gemischte Kräuter

Für die Kaninchenlaiberl:

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel 3 Zweige Zitronenthymian 1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl

Für den Salat:

50 g Wildkräutersalat $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle 1/4 Gurke
1 Karotte 1 vorgek. Rote Bete 2 Frühlingszwiebeln
2 EL weißer Balsamicoessig 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Olivenöl

Vorbereitung:

Die Filets mit den Bauchlappen links und rechts aus dem Rücken schneiden und anschließend die Silberhaut entfernen. Die parierten Filets in Medaillons schneiden. Bauchlappen von Sehnen befreien und beiseitelegen.

Für die Farce:

Bauchlappen in einen Mixer geben und mit Sahne fein pürieren. Sollte die Masse zu fest sein noch etwas Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend nochmals mixen.

Für die Panade:

Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Kräuter zusammen mit Panköbröseln in einem Multizerkleinerer fein mixen. Die Brösel sind fertig wenn sie eine schöne grüne Farbe haben.

Für die Kaninchenlaiberl:

Medaillons etwas flach drücken, mit der Farce von beiden Seiten bestreichen und in den Kräuterbröseln wenden und zu kleinen Frikadellen formen. Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Kräuter hinzugeben und die Kaninchen-Laiberl von beiden Seiten im Kräuteröl bei mittlerer Hitze goldbraun langsam braten.

Spargel waschen, trockentupfen, unterers Drittel abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Spargelstücke mit den Laiberl zusammen im Kräuteröl braten.

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Frühlingszwiebel putzen, waschen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Karotte schälen und in feine Scheiben hobeln. Restliches Gemüse, bis auf die Rote Bete, waschen, trockentupfen und in ebenfalls feine Scheiben hobeln. Gemüse mit Frühlingszwiebeln und etwas hellem Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Öl beträufeln.

Johann Lafer am 14. Juli 2023

Kaninchen und Spargel in Senf-Soße mit Salat

Für zwei Personen

Für Kaninchen, Senf-Soße:

2 Kaninchenkeulen à 225 g	400 g grüner Spargel	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
100 ml Geflügelfond	80 g Crème-fraîche	1 EL Estragonsenf
1 EL grober Dijonsenf	2 Zweige Estragon	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 rosa Grapefruit	2 reife große Tomaten	1/4 Wassermelone
1 kleiner Granatapfel	1 kleine weiße Zwiebel	75 ml Datteldicksaft
6 EL Olivenöl	3 EL Rotweinessig	Salz, Pfeffer

Für das Kaninchen:

Den Backofen auf 180 Grad Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Keulen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2-3 Minuten hellbraun braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Kaninchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 25 Minuten garen.

Spargel an den Enden schälen. Spargelstangen jeweils in 3-4 cm große Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen.

Spargel abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Estragonblätter von den Stielen abzupfen und grob schneiden.

Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen. Crème fraîche und Portwein in den Fond einrühren und einkochen lassen. Beide Senfsorten einrühren, Spargel zugeben und bei kleiner Hitze sanft erwärmen.

Kaninchenkeulen im Gelenk zerteilen und in das Ragout geben. Auf Tellern anrichten, mit Estragon bestreuen und servieren.

Für den Salat:

Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen. Tomaten in dicke Scheiben schneiden, je nach Größe nochmals halbieren. Melone schälen, Kerne möglichst entfernen.

Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Melonenstücke, Grapefruitfilets und Tomaten auf Tellern anrichten.

Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Olivenöl anschwitzen, gelegentlich umrühren. Mit Essig ablöschen, Granatapfelkerne und Datteldicksaft unterrühren. Pfanne vom Herd ziehen und restliches Olivenöl unterquirlen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen, danach über die Tomaten, Melonen und Grapefruits verteilen.

Johann Lafer am 14. Juli 2023

Reh-Rücken mit Sellerie-Püree und Honig-Birnen

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

700 g Rehrückenfilet	junge Fichtenzweige	einige Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL Waldhonig	Pflanzenöl
Butterschmalz	Pfeffer, Salz	1 EL Wacholderbeeren

Für das Püree:

200 g Kartoffeln	600 g Knollensellerie	100 ml Sahne
100 ml Milch	1 EL Butter	Salz, Muskat, Honig

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zwiebel	200 ml Weißwein
500 ml Wasser	1 Chilischote	1 Stange Zimt
1 Sternanis	1 Orange	1 Zitrone
1,5 EL Honig		

Anrichten:

Zartbitterschokolade

Den Rehrücken von Sehnen, Fett und feinen Silberhäuten befreien und portionieren. Beide Pfeffersorten, Salz und Wacholderbeeren in einen Mörser geben und zerkleinern. Die Fleischstücke mit der Gewürzmischung und etwas Pflanzenöl einreiben. Die Fichtenzweige säubern und gut trocknen.

Butterschmalz und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rundum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und die Kräuter mit in die Pfanne geben. Das Fleisch etwa 3-4 Minuten braten, dabei wenden und mit dem Bratfett begießen. Zum Schluss etwas Waldhonig auf das Fleisch streichen.

Eine zweite Pfanne mit den Zweigen auslegen und die Fleischstücke darauflegen. Kräuter und Bratfett hinzufügen. Die Pfanne auf eine Herdplatte stellen und erhitzen. Die Tannenzweige geben so ihr Aroma an das Fleisch ab. Die Hitze reduzieren, damit die Zweige nicht verbrennen. Die Rückenfiles fertig garen, bis sie im Kern noch rosa sind und eine Kerntemperatur von etwa 55-58 Grad haben.

Alternativ kann man die Rehrückenfilets nach dem Anbraten im Ofen zu Ende garen. Dafür den Ofen auf 120-140 Grad vorheizen. Die Rehrückenfilets wie beschrieben braten, dann auf die Zweige legen und etwa 10 Minuten im Ofen garen.

Für das Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in Stücke schneiden, weich kochen und gut abtropfen lassen. Sahne, Milch und Butter erhitzen. Sellerie und Kartoffeln zerstampfen oder pürieren, dabei nach und nach die Sahne-Mischung hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Muskat und etwas Honig abschmecken.

Für die Birnen:

Birnen säubern, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Zwiebel in Lamellen teilen, Chilischote anritzen. Weißwein und Wasser zusammen in einen Topf geben und erhitzen. Chilischote, Zwiebeln, Zimtstange, Sternanis sowie je 1 Stück Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Honig in den Sud geben und alles etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Birnenhälften in den Sud legen und bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Den Sud gegebenenfalls nochmals mit Honig und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Das Selleriepüree mittig auf Teller geben. Die Filets mit geriebener Zartbitterschokolade bestreuen und darauf platzieren. Zum Abschluss die Honig-Birnen mit etwas Sud auf den Rehrücken legen.

Kaninchen-Rücken mit Blutwurst und Mango-Sauerkraut

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

600 g Kaninchenrücken	2 Scheiben Blutwurst	1 Bund Suppengrün
1 weiße Zwiebel	Butter	3-4 Zweige Thymian
Semola	Rapsöl	Olivenöl, Salz

Für das Mango-Sauerkraut:

300 g Sauerkraut	$\frac{1}{2}$ reife Mango	100 g Crème-fraîche
Rapsöl	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie

Für das Fleisch:

Den Kaninchenrücken auslösen und das Fleisch von der Silberhaut befreien. Knochen in Öl rösten. Suppengemüse putzen, klein schneiden und zum Knochen in die Pfanne geben. Ebenfalls anrösten. Thymian hinzugeben. Alles mit Wasser ablöschen und köcheln bzw. reduzieren lassen. Kaninchenkarkasse während des Vorgangs einmal wenden.

Fleisch salzen und leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Blutwurstscheiben von Naturdarm befreien, mehlieren und in der Pfanne kross braten.

Reduzierten Sud in einen zweiten Topf abpassieren, erneut reduzieren lassen und mit Olivenöl oder Butter verfeinern.

Für das Mango-Sauerkraut:

Rapsöl in einem Topf erhitzen und Sauerkraut dazugeben. Etwas anrösten.

Mango schälen und das Fruchtfleisch von Kern schneiden. Fruchtfleisch würfeln und zum Sauerkraut geben. Crème fraîche unterheben und mit Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 23. Juni 2023

Sauerkraut-Tortelloni im Pilzsud und Kaninchen-Rücken

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken mit Knochen	2 EL körniger Senf	2 EL Mehl
1 EL Paniermehl	2 EL Rapsöl	Salz

Für den Sud:

50 g getrock. Steinpilze	150 ml Gemüsefond	0,5-1 EL Sojasauce
5 cl Madeira	1,5 EL gutes Olivenöl	Musaknuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Nudelteig:

150 g Semola	50 g Mehl, 00	1-2 Eier
Salz		

Für die Füllung:

50 g Sauerkraut, gegart	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	100 g Ricotta
25 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Musaknuss, Salz

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Salz
------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für den Kaninchenrücken: Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken auslösen, von Silberhäuten befreien und die übrigen Knochen grob hacken. Knochen für den Pilzsud zurücklegen.

Fleisch salzen, in Mehl wenden und von einer Seite mit Senf bestreichen.

Senfseite leicht mit Paniermehl bestreuen und in einer heißen Pfanne im Öl auf der Senfseite anbraten, dann wenden. Das Fleisch braucht ca. 3-5 Minuten in der Pfanne, danach im vorgeheizten Ofen ruhen lassen.

Für den Sud: Getrocknete Pilze sowie die Knochen des Kaninchenrückens (s.o.) im Gemüsefond aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann abpassieren und den Sud mit Sojasauce, Madeira, Olivenöl, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer auf die Hälfte einkochen.

Für den Nudelteig: Aus Semola, Mehl, Eiern und Salz einen Teig herstellen. Teig gut kneten, dann in Folie einwickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Anschließend mithilfe einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Quadrate schneiden.

Für die Füllung: Parmesan reiben. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne bräunen. Anschließend mit Sauerkraut, Ricotta und Parmesan vermengen und mit einer Prise Muskat und Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Teigränder über Eck mit wenig Eigelb bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und aus den entstandenen Dreiecken Tortelloni formen.

Pasta in kochendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mitsamt den Stielen hacken.

Die Pasta im warmen Pilzsud mit gehackter Petersilie in leicht tiefen Tellern anrichten. Das Fleisch platzieren und servieren.

Björn Freitag am 23. Juni 2023

Reh-Rücken-Filets mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

4 (je 150-180 g) Rehrückenfilets	1 Zweig Rosmarin	1 Scheibe Ingwer
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	Rehfond

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge	1.5 EL Butterschmalz	1.5 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	

Für das Fleisch:

Rehrückenfilets säubern, von Sehnen und Silberhaut befreien.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei starker Hitze goldbraun darin anbraten. Die Hitze reduzieren und die Filets 3-4 Minuten weiter braten. Rosmarinzweig und Ingwerscheibe mit in die Pfanne geben.

Während der Garzeit die Filets mehrmals wenden und mit dem Bratensud beträufeln. Die Kerntemperatur immer wieder mit einem Bratthermometer prüfen. Die Filets sollten innen noch rosa sein und 50-60 Grad nicht überschreiten. Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

Den Rehfond erwärmen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge trocken säubern und den angetrockneten Stielansatz entfernen. Große Exemplare teilen. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2-3 Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern.

Petersilie hacken und zum Schluss über die Pilze streuen.

Die Filets mit Pfifferlingen und Rehfond servieren.

Rainer Sass am 18. Juni 2023

Maibock-Gulasch mit Pilzen

Für 4 Personen:

Für den Fond:

1 kg Rehknochen	250 ml Rotwein	1.5 l Wasser
1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 EL Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	Salz	

Für das Gulasch:

1 kg Maibock (Schulter, Keule)	1 kg Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pfefferkörner	1 EL Steinpilzmehl
200 ml Rotwein	500 ml Rehfond	2.5 EL Butterschmalz
Salz	200 g frische Waldpilze	Sahne

Für den Fond:

Für ein perfektes Rehglasch ist unbedingt ein guter Rehfond notwendig. Die Herstellung ist einfach und kann schon im Vorfeld erfolgen.

Die Rehknochen waschen und trocknen. Gemüse und Zwiebel putzen und in Stücke schneiden. Die Rehknochen in einem Topf goldbraun rösten, Gemüse und Zwiebelstücke hinzufügen und ebenfalls etwas bräunen. Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein und Wasser ablöschen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin in den Fond legen und alles etwa 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze kochen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.

Den Fond durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Wer mag, kann die Flüssigkeit zusätzlich durch ein feines Tuch passieren. Den Fond mit etwas Salz abschmecken. Einen Teil für das Gulasch beiseitestellen, der Rest lässt sich gut einfrieren.

Für das Gulasch:

Das Fleisch waschen, gut trocknen und portionieren. Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch in kleinen Portionen rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im gleichen Bratfett anrösten.

Zwiebeln und Fleischwürfel vermengen, Fond und Rotwein angießen. Gewürze und das Steinpilzpulver hinzufügen und das Gulasch leicht salzen. Statt Steinpilzpulver kann man getrocknete Steinpilze mörsern oder einweichen und zum Gulasch geben. Den Topf verschließen und das Gulasch etwa 1 Stunde bei milder Hitze schmoren. Je nach Beschaffenheit muss das Fleisch auch etwas länger garen, bis es weich und saftig ist.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße mit den Zwiebelresten etwas aufmixen.

Wer mag, kann die Soße mit Mehlbutter binden. Dafür Butter und Mehl in gleichen Teilen verkneten und in kleinen Portionen zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Gulasch zurück in den Topf füllen und nochmals abschmecken.

Pilze, zum Beispiel frische Pfifferlingen, putzen, in Butterschmalz anbraten und unter das fertige Gulasch mischen. Sahne schlagen und das Gericht damit krönen.

Rainer Sass am 18. Juni 2023

Rehfilet-Spieße mit Sellerie und Kirsch-Chutney

Für 4 Personen:

1 kleine Sellerieknolle	300 g frische Kirschen	7 EL gereifter Balsamico
350 g Rehfilet	Olivenöl	Salz, Pfeffer, Öl

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

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

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

Wenn das Fleisch gar ist, Sellerie aus dem Ofen nehmen und jeweils 1 Scheibe auf jeden Teller legen. Ein paar Tropfen Öl auf die Selleriescheiben geben und mit etwas frischem Pfeffer würzen. Die Fleischspieße darauf legen, rechts und links davon je etwas Kirsch-Chutney geben.

Tipp:

Anstelle von Wildfleisch eignet sich auch Rinderfilet.

Frank Rosin

Tarik Rose am 18. März 2023

Reh-Burger mit Spitzkohl-Salat und Joghurt-Mayonnaise

Für 4 Portionen:

Für die Burger:

1 kg (am Knochen) Rehblatt	1 gestrichener EL Harissa	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 gehäufte EL Fenchelsaat	1 TL Meersalz	1 EL Honig
4 EL Olivenöl	3 Zweige Rosmarin	ein paar Blätter Salat
8 Scheiben Dinkeltoast		

Für den Spitzkohlsalat:

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

Für den zuckerfreien Ketchup:

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

Für die Joghurt-Mayonnaise:

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

Für die Burger:

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

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

Für den Spitzkohlsalat:

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

Für den zuckerfreien Ketchup:

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

Für die Joghurt-Mayonnaise:

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

Burger fertigstellen:

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

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

Mit der zweiten Toastscheibe abdecken. Zum einfacheren Essen den Burger halbieren.

Tarik Rose am 18. März 2023

Damhirsch-Rücken, Morchel-Rahm, Wirsing, Kartoffel

Für zwei Personen

Für den Hirschrücken:

360 g Damhirschrücken Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für die Morchel-Pfefferrahm:

25 g getrock. Morcheln 1 Schalotte Limette, davon Saft
100 ml Sahne 20 g Butter 50 ml Wildfond
2 cl Weinbrand 5 cl trockener Weißwein 3 g grüne Pfefferkörner
4 Zweige Schnittlauch Maisstärke Salz, Pfeffer

Für die Wirsingköpfchen:

1 kleiner Wirsingkopf 1 Schalotte 100 ml Sahne
10 g Butter Mehl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für den Kartoffelschmarrn:

50 g gekochte Kartoffeln 3 Eier, Größe S $\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche
40 g Mehl 5 g frische Hefe Muskatnuss
Zucker Salz

Für den Rhabarber:

200 g Himbeerrhabarber 100 ml Roter Portwein 1 cl Himbeergeist
30 g Zucker Maisstärke

Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Hirschrücken portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten.

Anschließend das Fleisch im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad fertiggaren.

Für die Morchel-Pfefferrahm:

Morcheln in Wasser einweichen bis sie weich sind, danach abgießen und vorsichtig trockentupfen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Anschließend Morcheln und Pfefferkörner hinzugeben, kurz durchschwenken und mit Weinbrand und Weißwein ablöschen. Wildfond hinzugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Anschließend mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Nach Bedarf mit Stärke abbinden. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen einrühren.

Für die Wirsingköpfchen:

Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Wirsingblätter von den restlichen Mittelrippen befreien und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, anschließend abschrecken und beiseitelegen. 120 g vom restlichen Wirsing in feine kurze Streifen schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen und Schalottenwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Mehl abstäuben, Wirsingstreifen hinzugeben und für 2 Minuten dünsten.

Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Ganze einkochen lassen bis der Wirsing weich und die Flüssigkeit reduziert ist. Die zurückgelegten Wirsingblätter trockentupfen und in eine kleine Suppenkelle legen, mit dem Wirsinggemüse füllen, zuklappen und andrücken. Anschließend die Wirsingköpfchen in eine Auflaufform geben, die Butter in kleinen Flocken auf die Päckchen geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 12-15 Minuten erhitzen.

Für den Kartoffelschmarrn:

Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Gepresste Kartoffeln, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit allen weiteren Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und kurz ruhen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Öl in kleine kreisrunde Teigscheiben backen. Pro Person den Schmarrn in drei gleichgroße Teile zupfen.

Für den Rhabarber:

Rhabarber schälen und in 4x0,5 cm große Stäbchen schneiden. Portwein und Himbeergeist zusammen mit dem Zucker aufkochen und anschließend mit Stärke abbinden. Rhabarber hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.

Nelson Müller am 10. März 2023

Bison-Scheiben mit Vadouvan-Jus, Wok-Gemüse, Mousseline

Für zwei Personen

Für das Fleisch:	2 Steaks vom Bisonrücken, je 180 g	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Salt Flakes	Pfeffer	
Für die Jus:	1 Apfel	1 Schalotte
1 EL Vadouvan-Gewürzmischung	100 ml Geflügelfond	150 ml Kalbsjus
1 EL hellen Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	Salz
Für das Gemüse:	100 g Sojabohnenkerne	½ Bund Frühlingslauch
1 Mini Pak Choi	50 g Zuckerschoten	1 Karotte
10 Stangen Thai-Spargel	10 Enoki-Pilze	1 EL Sesamöl
Sojasauce		
Für die Mousseline:	500 g Süßkartoffeln	1 Peperoncini
250 ml Kokosmilch	Piment d'Espelette	Salz
Für die Fertigstellung:	Salt Flakes	Pfeffer

Für das Fleisch: Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch kalt abbrausen, mit Küchenrolle trocken tupfen und von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen. Anschließend in Alufolie einschlagen und im Ofen gar ziehen lassen. Fleisch soll eine Kerntemperatur von 56 Grad erreichen.

Für die Jus: Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, trockentupfen und ohne die Kerne in Würfel schneiden.

Rapsöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, die Schalottenscheiben, die Apfelwürfel und das Vadouvan hinzufügen und bei mäßiger Hitze 5 Minuten glasig dünsten. Dann den Fond und die Jus zugeben. Die Hitze reduzieren und etwa 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Durch ein Mulltuch abseihen und die Jus mit dem Essig und evtl. Salz abschmecken.

Für das Gemüse: Sojabohnenkerne in Salzwasser blanchieren.

Frühlingslauch und Pak Choi waschen, putzen und in längliche Segmente schneiden. Zuckerschoten waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und in Streifen schneiden. Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel waschen, trockentupfen, die Enden entfernen und den Spargel schräg halbieren. Pilze verlesen.

Die Gemüse in einer Wokpfanne mit etwas Sesamöl knackig anschwitzen. Mit Sojasauce abschmecken.

Für die Mousseline: Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und mit der Kokosmilch, der Peperoncini und etwas Salz bei geschlossenem Deckel weichkochen. Die Kokosmilch abgießen und die Süßkartoffeln im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Piment despelette abschmecken.

Für die Fertigstellung: Fleisch in der heißen Grillpfanne kurz nachbraten. Evtl. erneut mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Süßkartoffel-Mousseline und Wok-Gemüse auf zwei vorgewärmte Teller anrichten. Fleisch in Tranchen aufschneiden und zu den Beilagen anrichten. Mit der Jus fertigstellen.

Cornelia Poletto am 03. März 2023

Reh-Tatar

Für zwei Personen

Für das Tatar:

2 ausgel. Rehrücken	à ca. 150 g	4 Shiitake
1 Orange, (Saft, Abrieb)	2 Stängel Portulak	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für das Brot:

4 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchknolle	4 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	

Für den Joghurt:

200 g Joghurt	1 EL getrock. Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Portulak	2 EL Preiselbeeren	
-----------------------------	--------------------	--

Für das Tatar:

Das Fleisch in sehr feine Stückchen schneiden. Wer möchte kann auch einen Fleischwolf benutzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake sehr fein würfeln und kurz in Olivenöl anschwitzen, anschließend unter das Reh mischen und auskühlen lassen. Orange halbieren, auspressen und Tatar mit einem Spritzer Orangensaft marinieren.

Mit Meersalz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Portulak klein schneiden und unterheben. Orangenschale abreiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Für das Brot:

Olivenöl mit einer Pfanne erhitzen und Brot darin von beiden Seiten rösten. Knoblauchknolle halbieren, grob andrücken und zusammen mit dem Thymian zum Brot in die Pfanne geben. Mit Salz würzen.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne anrösten, anschließend mörsern und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Tatar mit Hilfe eines Anrichterings auf Teller anrichten. Joghurt darauf geben und mit Portulak und Preiselbeeren garnieren und Orangenabrieb garniert servieren. Ciabatta dazu reichen.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023

Reh-Rücken mit Wildjus, Blumenkohl-Püree, Wirsing-Salat

Für zwei Personen

Für das Reh:

1 ausgel. Rehrücken (300 g)	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rehjus:

500 g gehackte Knochen	1 Karotte	1 Zwiebel
1 kleine Sellerieknolle	1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein
200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
2 Pimentkörner	1 EL Honig	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wirsingkohl	1 TL weißer Essig	Honig
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Chip:

1 feines Wirsingkohlblatt	Puderzucker	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für das Püree:

200-300 g Blumenkohl	120 ml Sahne	200 g Butter
180 ml Gemüsfond	Salz	Pfeffer

Für den Joghurt:

125 g Joghurt	3-4 Wacholderbeeren	1 TL Honig
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeer-Marmelade	oder Preiselbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Portulak
----------------------------	--------------------	-----------------------------

Für das Reh:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und Fleisch auf eine Kerntemperatur von ca. 55-59 Grad garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rehjus:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Karotte und Sellerie schälen und grob schneiden. Knochen, sowie grob gehacktes Gemüse in einem Saucenpfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Mit Tomatenmark tomatisieren.

Mit Wein, 200 ml Wasser und Fond ablöschen, Gewürze zugeben und wenn möglich für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Sud durch ein Sieb oder Tuch gießen und danach solange reduzieren, bis eine Bindung entsteht.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

200 g Wirsingkohlblätter abziehen und für ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit Öl und Essig vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Chip:

Das Blatt vom Wirsing in grobe Stücke zupfen, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen trocknen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree:

Blumenkohl in feine Stücke schneiden und in einem Topf mit Fond und Sahne weichkochen.

Butter im Topf schmelzen, dann bei kleiner Hitze köcheln, bis sich an der Oberfläche eine weiße Schicht bildet. Nun bei niedriger Hitze weiter köcheln. Die Butter sollte hierbei klar und zu

hell-goldgelben Krümeln werden. Nun durch ein feines Sieb geben. 2-3 EL Nussbutter und Salz und Pfeffer zum Blumenkohl geben und fein pürieren.

Für den Joghurt:

Wacholderbeeren in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und mörsern.

Joghurt im Tuch abtropfen lassen und mit Wacholder, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren und Portulak als Garnitur verwenden.

In die Mitte der flachen Teller einen guten Löffel Blumenkohlpüree geben.

Ein bis zwei Tranchen Reh darauflegen. Ringsherum drei kleine Türmchen vom Wirsing-Salat drapieren. Abwechselnd etwas Jus, Wacholder-Joghurt und Preiselbeeren um das Gericht napieren. Mit Portulak und Wirsing-Chip garnieren.

Robin Pietsch am 22. Februar 2023

Wachtel-Brust, Wachtel-Keulen mit Schwarzwurzeln

Für zwei Personen

Für die panierten Wachtelkeulen:

1 Wachtel	1 Ei	1 EL Mehl
1 EL Panko Paniermehl	Pflanzenöl	Salz

Für die Wachtelbrust:

20 ml Geflügeljus	2 EL Honig	1 EL Tandooripaste
50 g Maisstärke	Pflanzenöl	Salz

Für die Schwarzwurzeln:

100 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone, davon Saft	2 EL Rapsöl
2 EL weißer Balsamessig	Salz	

Für den Feldsalat:

20 g Feldsalat

Für die panierten Wachtelkeulen:

Die Wachtelbrust und Keulen auslösen. Brust beiseitelegen. Von Keulen Haut abziehen, Oberschenkelknochen herausziehen und von Sehnen befreien. Keule auf ein Stück Alufolie geben und mit Öl und etwas Salz einreiben. Alufolie um Keule drehen und in siedendem Wasser blanchieren. Dann aus der Folie nehmen und in Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. In einer hohen Pfanne mit reichlich Öl oder einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nochmals salzen.

Für die Wachtelbrust:

Jus mit Honig und Tandooripaste kurz aufkochen. Maisstärke in etwas kaltes Wasser einrühren und Tandoori-Jus damit abbinden. Wachtelbrust in einer Pfanne mit Öl rosa braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit Honig-Tandooripaste bestreichen.

Für die Schwarzwurzeln:

Zitrone auspressen und Saft mit Wasser vermengen. Schwarzwurzel schälen, in Zitronenwasser legen und kurz ziehen lassen, damit sie nicht oxidiert. Dann in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Essig und einem Spritzer Zitronensaft ablöschen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und von Wurzeln befreien.

Schwarzwurzel anrichten, mit Feldsalat garnieren und die Wachtelbrust und Keule dazugeben.

Nelson Müller am 02. Februar 2023

Boeuf Stroganoff vom Hirsch mit Pfeffer-Tagliatelle

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier 125 g italien. Hartweizengrieß 75 g Mehl
1 EL schwarze Pfefferkörner 1 Prise Salz

Für das Buf Stroganoff:

300 g parierter Hirschrücken 200 g Steinpilze 6 Cornichons
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 125 g Schmand
2 EL Butterschmalz 25 ml Cognac 150 ml Wildfond
Pfeffermischung Salz Pfeffer

Für die Fertigstellung:

4 Zweige glatte Petersilie grobes Meersalz

Für die Tagliatelle:

Die Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten, danach im Mörser grob mahlen. Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Bahnen aufrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Chitarra und einem Nudelholz schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben.

Für das Buf Stroganoff:

Hirschrücken in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine große Pfanne erhitzen und die Hirschrückenstreifen darin portionsweise in Butterschmalz kurz und stark anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anbraten und mit dem Cognac ablöschen. Wildfond und Schmand zugeben und bei niedriger Hitze leicht einköcheln lassen.

Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten.

Cornichons in feine Streifen schneiden. Hirschstreifen, die Steinpilze und die Cornichonstreifen in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer, der Pfeffermischung und Cornichonwasser abschmecken.

Das Fleisch sollte unbedingt kurz und scharf angebraten werden, damit es saftig bleibt. Lässt man es zu lange in der Pfanne, wird es zäh.

Für die Fertigstellung:

Einen großen Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tagliatelle darin al dente garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen fein schneiden.

Zum Fleisch geben. Die Tagliatelle und das Buf Stroganoff auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 07. Dezember 2022

Reh-Geschnetzeltes mit Rösti

Für 4 Personen:

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, vorw. festk. Salz Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Für das Reh-Geschnetzelte:

600 g Rehkeule ohne Knochen 1 rote Zwiebel 200 g Champignons
1 Bund Schnittlauch Pflanzenöl 50 g Speckwürfel
250 ml Sahne Salz, Pfeffer 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser etwa halb garkochen, anschließend pellen und etwas abkühlen lassen.

Für das Geschnetzelte das Rehfleisch trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischscheiben darin in etwa 4 Portionen kurz von beiden Seiten anbraten, nicht salzen! Fleisch dann auf einen Teller geben, warmhalten.

Anschließend die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.

Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten.

Dann mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Pilzsauce mischen, kurz erhitzen und das Geschnetzelte abschmecken.

Geschnetzeltes auf Teller verteilen, jeweils 1 TL Preiselbeeren darauf geben und Schnittlauch überstreuen. Die kleinen Rösti dazu reichen.

Sören Anders am 02. Dezember 2022

Reh-Keulen-Steaks mit Kürbis-Stampf und Pilzen

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

4 (à 150-200 g) Rehkeulen-Steaks Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für den Stampf:

1 kg Hokkaido-Kürbis	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Stück Ingwer	Olivenöl	1 TL Kurkuma
1 TL Harissa	250 ml Gemüsebrühe	0.5 Bund Petersilie
Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Für die Pilze:

400 g gemischte Pilze	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl
1 EL Apfel-Balsamessig	1 TL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 EL Apfel-Balsamessig	2 EL Kürbiskernöl	1.5 EL Olivenöl
0.5 Bund Petersilie	0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund Kerbel
1 rote Zwiebel	8 Mandeln	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Rehkeule gut säubern, dabei Sehnen und Silberhäute entfernen. Das Fleisch in Portionsstücke schneiden und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Stücke rundum goldbraun darin anbraten. Das Fleisch pfeffern, auf einen Gitterrost legen und etwa 15-20 Minuten bei milder Hitze im Ofen zu Ende garen. Die Rehkeulen-Steaks sollten innen noch schön rosa sein und eine Kerntemperatur von 58-60 Grad haben.

Für den Stampf:

Kürbis schälen (bei Hokkaido kann die Schale dranbleiben), entkernen und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ebenfalls schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Kürbis darin etwas anschwitzen. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch dazugeben und ebenfalls etwas anschwitzen. Mit Kurkuma, Harissa und Pfeffer aus der Mühle würzen. Etwas Brühe angießen, aber nicht zu viel! Der Kürbis soll in der Flüssigkeit nur schmoren, nicht wie in einer Suppe kochen. Garzeit etwa 10-15 Minuten. Am Ende die Flüssigkeit abgießen und auffangen. Das Gemüse grob stampfen und nach und nach etwas Flüssigkeit hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gehackte Petersilie hinzufügen und den Stampf mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Pilze:

Pilze (z.B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge) putzen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Nach 3-4 Minuten den Knoblauch, etwas Apfel-Balsamessig und Ahornsirup dazugeben. Die Hitze reduzieren und die Pilze fertig garen. Dabei noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

Essig und Öle in eine Schüssel geben und gut verrühren. Kräuter, Zwiebel und Mandeln fein hacken und hinzufügen. Salzen und pfeffern.

Wie folgt anrichten: Kürbisstampf auf Teller geben. Darauf die Pilze setzen. Die Rehkeulen-Steaks in Tranchen schneiden und auf die Pilze legen. Die Vinaigrette auf das Fleisch und rund um das Püree träufeln. Mit Petersilie garnieren.

Tarik Rose am 13. November 2022

Reh-Schnitzel mit Trauben und Pistazien-Creme

Für 4 Personen

Für Trauben und Schnitzel:

400 g weiße Tafeltrauben	1 EL Zucker	100 ml Weißwein
200 ml weißer Traubensaft	1 Zimtstange	8 Rehschnitzel
2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	5 EL Mehl

Für die Pistazien-Creme:

80 g Weißbrot	300 ml Milch	150 g Pistazienkerne
2 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Trauben waschen und trockentupfen.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, Wein und Apfelsaft angießen.

Zimtstange zugeben, unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd ausstellen, die Trauben halbieren und in die Sauce geben. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme das Brot in ca. 1 cm große Stücke zupfen. Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

Anschließend die gerösteten Brotstücke in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen, etwas ziehen lassen. Dann die Brotstücke ausdrücken und sowohl Milch als auch das eingeweichte Brot beiseitestellen.

Pistazien in der Pfanne ohne Fett rösten.

Knoblauch schälen und grob schneiden. Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Das weiche Brot zusammen mit den Pistazien, den Knoblauchzehen, den Thymianblättchen, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab glattmixen. Nach und nach so viel Milch untermixen, bis eine sämige Creme entsteht.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattiereisen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie oder einem Tuch flachklopfen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schnitzel und Traubensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pistazien-Creme dazu servieren.

Sören Anders am 16. September 2022

Wachtel al vino rosso mit Bohnen-Pfifferling-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel al vino rosso:

2 ausgelöste Wachteln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ kleine Sellerieknolle
6 Stangen Frühlingszwiebel	4 Schalotten	2 junge Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	25 g kalte Butterwürfel	200 ml Rotwein
100 ml roten Portwein	200 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Prise feines Meersalz
Schwarze Pfeffer		

Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse:

150 g Brechbohnen	150 g Pfifferlinge	1 Schalotte
2 dicke Sch. Tiroler Speck	4 Zweige Bohnenkraut	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das geröstete-Baguette:

4 Scheiben Baguette	1 junge Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
2 Spitzen Bohnenkraut	1 EL Butterschmalz	

Für die Wachtel al vino rosso: Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtelbrust und -keulen salzen und in einem Bräter mit 1 EL Butterschmalz rundum anbraten. Wachteln aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse, Schalotten und Knoblauch in dem Bräter mit 1 EL Butterschmalz anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark hinzugeben. Mit Pfeffer würzen. Wachteln auf das Gemüse legen, mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Wachteln entnehmen und im Ofen warmhalten. Röstgemüse mit Geflügelfond aufgießen und bei mittlerer Temperatur ca. 15-20 Minuten weich garen. Den Fond durch ein Spitzsieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren.

Wachtelfleisch zurück in die Sauce geben und warmhalten.

Für das Bohnen-Pfifferling-Gemüse: Brechbohnen und Pfifferlinge putzen. Brechbohnen in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in der gleichen Pfanne aufschäumen lassen und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pfifferlinge zu den Schalottenwürfeln geben, kurz anbraten. Bohnen zufügen, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.

Für das geröstete-Baguette: Thymian und Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauchzehe abziehen. Baguettescheiben diagonal halbieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz, Thymian und Knoblauchzehe in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Das Bohnengemüse auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten, die Keulen und Brüste daransetzen und mit Sauce umgießen. Den knusprigen Speck darüber verteilen, mit Bohnenkrautspitzen ausgarnieren und den gerösteten Baguettescheiben servieren.

Cornelia Poletto am 09. September 2022

Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut

Für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Piemonteser Haselnüsse	1 EL Butter	3 EL Aceto Balsamico
1 EL Haselnuss-Öl	1 TL Pommery-Senf	4 Zweige Thymian
1 Prise Quatre Epice	Salz	Pfeffer

Für das Rotkraut:

100 g Rotkohl	4 Stiele glatte Petersilie	2 EL Aceto Balsamico
1 Prise Quatre Epice	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zur Fertigstellung:

2 Hotdog-Brötchen	2 Wildwürste	2 EL Preiselbeeren
2 Lorbeerblätter	1/2 TL Pimentkörner	Salz

Für die Pilze:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und alles darin bei mittlerer Hitze 45 Minuten dünsten. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Zu den Pilzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico, Pommery Senf, Haselnussöl und einer Prise Quatre Epice abschmecken. Pilze vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für das Rotkraut:

Rotkohl putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Mit Salz und Zucker in einer Schüssel verkneten, dabei Einmalhandschuhe verwenden. 10 Minuten marinieren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie, Balsamico, Olivenöl und Quatre Epice zum Rotkohl geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Hotdog-Brötchen auf der mittleren Schiene im Backofen bei ca. 5 Minuten aufbacken.

Wasser für die Würstchen aufsetzen. Lorbeerblätter und Pimentkörner sowie Salz in das Wasser geben. Würstchen in siedendem, nicht kochendem Wasser 56 Minuten ziehen lassen.

Brötchen zur Hälfte einschneiden und mit je 1 EL Preiselbeeren bestreichen. Würstchen hineinlegen, Pilze und Rotkraut darauf verteilen und servieren.

Cornelia Poletto am 08. September 2022

Reh-Keule mit Orangen-Salat

Für 4 Personen:

Für die Rehkeule:

1.5 kg (mit Knochen) Rehkeule	1 Bund Frühlingszwiebeln	0.5 Knolle Sellerie
3 Möhren	Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Rapsöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Preiselbeergelee
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	1 Zweig Bohnenkraut
1 Zweig Thymian	1 Zweig Lorbeer	250 ml Rotwein
Pfeffer		

Für den Orangensalat:

2 Bio-Orangen	1 Schuss Olivenöl	1 Prise frischer Pfeffer
1 Spritzer Limettensaft	Salz	1 hand schwarze Oliven

Für die Rehkeule:

Gemüse putzen und in Stücke schneiden, Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden.

Die Rehkeule mit Knochen in 3 etwa gleich große Stücke teilen. Sie passen dann besser in den Bräter und werden gleichmäßiger gar. Auf Wunsch erledigt das Zerteilen der Wildhändler oder der Metzger beim Einkauf. Empfehlung: keine Marinade verwenden, sie überdeckt im Zweifel den hervorragenden Eigengeschmack des Wildes.

Das Fleisch leicht salzen und in einen großen Bräter mit Butterschmalz und Rapsöl geben, bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Sellerie, Frühlingszwiebeln und Möhren dazugeben. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, Tomatenmark, Gelee und den Kräuterstrauß hinzufügen. Rotwein angießen und den Topf mit Wasser auffüllen, sodass alles zu drei Vierteln bedeckt ist. Deckel schließen und die Keule je nach Größe 1.25 bis 1.5 Stunden schmoren.

Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz warmhalten. Den Bratensaft durch ein feines Sieb geben, sodass der Fond geklärt ist. Abschmecken. Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Jeweils etwas Soße auf die Teller geben, Fleisch darauf setzen und mit etwas frischem Pfeffer bestreuen.

Für den Orangensalat:

Orangen schälen, in Scheiben schneiden und auf eine Platte geben. Mit Limettensaft, Olivenöl, zerstoßenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz würzen. Zum Schluss die Oliven darüber geben.

Rainer Sass am 28. August 2022

Medaillons vom Reh-Rücken mit gebratenen Birnen

Für 4 Personen:

Für den Fond:

1 kg Rehknochen	2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	3 Zweige Thymian
4 Wacholderbeeren	100 ml Rotwein	1 l Wasser
Öl, Salz, Pfeffer		

Für das Fleisch:

800 g Rehfilet	1 EL Butterschmalz	1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	4 Knoblauchzehen	Zucker
einige Salbei-Blätter	2 St. essbarer Lavendel	2 Zweige Rosmarin

Für die Birnen:

2 aromatische Birnen	1 EL Butterschmalz	1 EL Honig
Pfeffer		

Für den Fond:

Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke zerteilen. Zerkleinerte Rehknochen in einem großen Topf in etwas Öl anbraten.

Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Kräuterstrauß und Wacholderbeeren hinzufügen. Wasser und Wein auffüllen und etwa 3 Stunden kochen, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel reduziert ist. Der Grad des Einkochens bestimmt, wie dickflüssig die Soße am Ende wird, da keine weiteren Bindemittel verwendet werden. Den konzentrierten Fond durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Leicht salzen und pfeffern. Um den Eigengeschmack zu erhalten, keine Marinade verwenden.

Butterschmalz und Rapsöl in eine Pfanne geben und das Fleisch von beiden Seiten sanft anbraten. Knoblauch schälen, zerteilen und andrücken. Zusammen mit etwas Zucker in die Pfanne geben. Salbeiblätter und Lavendel ebenfalls hinzufügen. Die Rosmarinzweige knicken und dazulegen. Das Fleisch pro Seite etwa 2.5 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergießen.

Für die Birnen:

Birnen waschen und vierteln. Parallel zum Filet in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mäßiger Hitze anbraten. Mit Honig glasieren und mit Pfeffer würzen.

Anrichten:

Jeweils etwas Fond auf Teller geben und das Fleisch darauf anrichten. Die Birnen separat dazu servieren.

Rainer Sass am 28. August 2022

Geschmorte Reh-Keule mit Orangen-Salat

Für 4 Personen:

Für die Rehkeule:

1,5 kg (mit Knochen) Rehkeule	1 Bund Frühlingszwiebeln	0.5 Knolle Sellerie
3 Möhren	Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Rapsöl	1 EL Tomatenmark	1 EL Johannisbeergelee
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	1 Zweig Bohnenkraut
1 Zweig Thymian	1 Zweig Lorbeer	250 ml Rotwein
Pfeffer		

Für den Orangensalat:

2 Bio-Orangen	1 Schuss Olivenöl	1 Prise frischer Pfeffer
1 Spritzer Limettensaft	Salz	1 hand schwarze Oliven

Für die Rehkeule:

Gemüse putzen und in Stücke schneiden, Kräuter zu einem Strauß zusammenbinden.

Die Rehkeule mit Knochen in 3 etwa gleich große Stücke teilen. Sie passen dann besser in den Bräter und werden gleichmäßiger gar. Auf Wunsch erledigt das Zerteilen der Wildhändler oder der Metzger beim Einkauf.

Empfehlung:

keine Marinade verwenden, sie überdeckt im Zweifel den hervorragenden Eigengeschmack des Wildes.

Das Fleisch leicht salzen und in einen großen Bräter mit Butterschmalz und Rapsöl geben, bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Sellerie, Frühlingszwiebeln und Möhren dazugeben. Wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, Tomatenmark, Gelee und den Kräuterstrauß hinzufügen. Rotwein angießen und den Topf mit Wasser auffüllen, sodass alles zu drei Vierteln bedeckt ist. Deckel schließen und die Keule je nach Größe 1.25 bis 1.5 Stunden schmoren.

Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz warmhalten. Den Bratensaft durch ein feines Sieb geben, sodass der Fond geklärt ist. Abschmecken. Fleisch vom Knochen lösen und in Stücke schneiden. Jeweils etwas Soße auf die Teller geben, Fleisch darauf setzen und mit etwas frischem Pfeffer bestreuen.

Für den Orangensalat:

Orangen schälen, in Scheiben schneiden und auf eine Platte geben. Mit Limettensaft, Olivenöl, zerstoßenem schwarzen Pfeffer und etwas Salz würzen. Zum Schluss die Oliven darüber geben.

Rainer Sass am 21. August 2022

Kaninchen-Laiberl mit Gurken-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Kaninchenlaiberl:

500 g Kaninchenfleisch	70 g Speckwürfel	1 kleine Karotte
1 kleines Stück Sellerie	1-2 Stangen Frühlingslauch	200 ml Sahne
30 g Butterschmalz	20 g Butter	80 g Pankomehl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Pimientos de Padrón:

8 Pimientos de Padrón	Butter	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	15 Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1-2 Stangen Frühlingslauch	1 Zitrone	Olivenöl
Salz		

Für die Kaninchenlaiberl:

Das Kaninchenfleisch durch einen Fleischwolf drehen. $\frac{1}{3}$ des Fleisches mit 100 ml kalter Sahne, Piment d'Espelette und Salz zu einer Farce mixen. Speckwürfel dazugeben und nochmals mixen. Farce mit anderem Teil des gewolften Kaninchens vermengen.

Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. In Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Unter die Fleischmasse geben. Frühlingslauch putzen und ebenfalls fein schneiden. Zur Masse geben. Je nach Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Masse zu Bällchen bzw. Laiberl formen, in Panko wälzen und schließlich in heißem Butterschmalz gleichmäßig braten. Zum Aromatisieren Thymian und Rosmarin hinzugeben. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Kaninchenlaiberl mitsamt Kräutern und flüssiger Butter anrichten.

Die rohe Hackfleischmasse sollten Sie nicht direkt abschmecken! Besser eine Probe-Frikadelle formen, braten und dann probieren. So können Sie kontrollieren, ob die Fleischmasse gut genug gewürzt ist und ggf. noch nachwürzen.

Für die Pimientos de Padrón:

Pimientos de Padrón in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben.

Für den Salat:

Gurke entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Alles gut vermengen und mit Olivenöl beträufeln. Dann die angebratenen Piments de Padrón mitsamt der Butter hinzufügen. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und hinzugeben. Mit Salz würzen und alles miteinander vermengen.

Johann Lafer am 05. August 2022

Pfannen-Gyros vom Wildschwein mit Zaziki

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Wildschweinfilet	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Thymian	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	2 EL Rapsöl
Pfeffer		

Für das Zaziki:

100 g Quark	50 g griech. Joghurt	$\frac{1}{4}$ Gurke
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	2 EL getrock. Cranberries
2 EL Leinöl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Fladenbrot	Wildkräutersalat
--------------	------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch sauber parieren und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Oregano, Thymian, beide Paprikapulver, Kreuzkümmel und Pfeffer zum Fleisch in die Schüssel geben, ebenso Knoblauch und Zwiebel. Öl dazugeben, anschließend alles gut vermischen und im Kühlschrank kurz marinieren. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das marinierte Wildschweinfleisch für rund 5 Minuten scharf anbraten.

Für das Zaziki:

Gurke schälen, fein raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas stehen lassen.

Quark und Joghurt verrühren. Leinöl einrühren. Cranberries hinzugeben.

Dann die Gurke mitsamt des ausgetretenen Wassers unterrühren. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Unter die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Für die Fertigstellung:

Fladenbrot kurz in den vorgeheizten Ofen geben, dann vierteln und jedes Stück als Tasche aufschneiden.

Wildkräutersalat putzen und ggf. waschen. Salat in das Brot geben, mit Fleisch und Zaziki anrichten.

Nelson Müller am 22. Juli 2022

Wildschwein-Karree, Pfeffer-Soße, Pfifferling-Schmarrn

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g ausgel. Wildschweinrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Pfeffersauce:

1 TL grüner Pfeffer	1 Schalotte	50 g Butter
100 ml Sahne	100 ml dunkler Wildfond	5 cl trockener Weißwein
2 cl Weinbrand	Salz	

Für den Pfifferling-Schmarrn:

100 g kleine Pfifferlinge	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1,5 Eier	75 ml Milch	Butter
90 g Mehl	1-2 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	150 ml Sahne	80 g Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Thymian-Pfirsich:

2 Pfirsiche	50 g Zucker	2 cl Cassislikör
200 ml roter Portwein	1-2 Zweige Zitronenthymian	Speisestärke
Eiswasser		

Für das Fleisch:

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildschweinkarree von der Silberhaut befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl von allen Seiten anbraten. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Thymian- und Rosmarinzwieg auf das Fleisch geben und das Karree im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Damit kein grauer Rand beim Braten des Fleisches entsteht, sollte es nur kurz, aber dafür sehr heiß bzw. bei hoher Temperatur in der Pfanne angebraten werden. Im Anschluss sollten Sie das Fleisch im Backofen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig garen.

Für die Pfeffersauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.

Dafür die Pfanne verwenden, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Pfefferkörner dazugeben und mit dem Weinbrand flambieren. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Den Fond bis auf das Minimum reduzieren und dann mit der Sahne auffüllen. Etwas einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Für den Pfifferling-Schmarrn:

Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, dann die Milch unter Rühren zugießen. Mehl unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen. Pfifferlinge putzen. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Frühlingszwiebel, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Schmarrn-Teig über die Pfifferlinge in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten garen.

Aus dem Backofen nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

Einige Butterstückchen unterheben und etwas nachbräunen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Schmarrn damit bestreuen.

Für das Selleriepüree:

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Zu einem feinen Püree verarbeiten.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann solange erhitzen, bis sich die festen Bestandteile der Butter (Milchproteine und Milchzucker) beginnen vom Milchfett zu trennen und das Wasser verdampft ist. Bei steigender Temperatur des Milchfettes beginnen die festen Bestandteile zu karamellisieren bzw. zu bräunen. Den Bräunungsvorgang bei ca. 130 150°C stoppen und die flüssige Nussbutter unter das Selleriepüree mixen.

Für den Thymian-Pfirsich:

Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln.

Zucker karamellisieren und mit dem Cassislikör und Portwein ablöschen.

So lange kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Pfirsichhälften und den Zitronenthymian dazugeben. Die entstandene Flüssigkeit mit etwas Stärke binden und den Pfirsich garziehen lassen.

Nelson Müller am 22. Juli 2022

Reh-Rücken mit Wermut-Velouté, Rotkohl-Salat und Pilzen

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

150 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Wermut-Velouté:

1 Schalotte	2 EL Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Wermut	100 ml Weißwein
100ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1-2 Pimentkörner
1-2 Wacholderbeeren	1-2 Pfefferkörner	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohlsalat:

100 g Rotkohl	1 Zitrone	1 EL Honig
1 TL Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Petersilienwurzel-Püree:

200 g Petersilienwurzel	6 EL Butter	125 ml Milch
125 ml Sahne	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 EL Butter
4-5 EL Geflügelfond	1-2 Zweige glatte Petersilie	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die karamellisierten Haselnüsse:

50 g Haselnüsse	Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Kerbel

Für den Rehrücken:

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Knoblauch andrücken. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur reduzieren, dann Butter, angedrückten Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Butter aufschäumen und das Fleisch mit der schaumigen Butter mehrfach übergießen und somit das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 54-58 Grad garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Wermut-Velouté:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Wermut, Weißwein und Fond ablöschen, dann Sahne und Milch angießen und 10 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen. Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben, nochmals 5 Minuten sieden lassen. Mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Mixstab aufmischen.

Für den Rotkohlsalat:

Kohl in hauchdünne Streifen schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft und abrieb mit Honig, Haselnussöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den rohen Rotkohl damit marinieren.

kuechenschlacht.zdf.de **Für das Petersilienwurzel-Püree:**

2-3 EL Butter in einen Topf geben, langsam bräunen lassen und auf diese Weise eine Nussbutter herstellen. Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Milch, Sahne und Butter in einem Topf für ca. 10 Minuten weich kochen. Petersilienwurzel aus dem Sud nehmen und sehr fein mixen, ggf. noch etwas von dem Milch-Sahnegemisch dazugeben, sodass ein feines Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nussbutter abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen. Von einem Pilz hauchdünne, rohe Scheiben hobeln und zum Anrichten beiseitestellen. Restlichen Pilze in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die gewürfelten Pilze von allen Seiten anbraten. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zu den Pilzen geben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Anrichten einige Esslöffel Fond zugeben, nochmals aufkochen bis eine Emulsion bzw. Bindung entsteht. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben.

Für die karamellisierten Haselnüsse:

Haselnüsse grob zerhacken und in einer Pfanne leicht anrösten, etwas Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Auskühlen die Nüsse nochmals etwas zerbröseln.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Petersilienwurzel-Püree mittig auf einen flachen Teller geben. Darauf eine Tranche vom Reh legen und etwas Rotkohlsalat obendrauf drapieren. Kräuterseitlinge um das Gericht verteilen sowie den entstandenen Sud kreisförmig über die Pilze träufeln. Hauchdünn gehobelte, rohe Kräuterseitlinge und die karamellisierten Haselnüsse verteilen. Wermut-Velouté mit einem Mixstab aufmixen, mit einem Löffel vorsichtig den entstandenen Schaum abschöpfen und um das Gericht geben. Zum Ausgarnieren etwas frischen Kerbel verwenden.

Robin Pietsch am 08. Juli 2022

Reh-Rücken, Sellerie-Püree, Sellerie-Chips, Chutney

Für 4 Personen:

Selleriepüree:

350 g Knollensellerie	150 ml Sahne	50 g braune Butter
Chilisalز	Muskatnuss	

Sellerie-Chips:

Knollensellerie	Öl	Mildes Chilisalز
Muskatnuss	Orangen-Abrieb	

Rehrücken:

½ TL Öl	400 g Rehrücken (ausgelöst)	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Pimentkörner	1 TL Korianderkörner
1 TL Wacholderbeeren	½ TL Zimtsplitter	2 bis 4 EL braune Butter
mildes Chilisalز		

Blaubeer-Chutney:

100 ml Blaubeersaft	1 bis 2 EL Zucker	50 ml Rotweinessig
1 TL Speisestärke	3 cm Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	2 Scheiben Ingwer
4 getrock. Aprikosen	150 g Blaubeeren	

Für das Selleriepüree den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Sahne erhitzen, die Selleriestücke hinein geben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich schmoren. Den Sellerie mit einem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die braune Butter hinein rühren. Mit Chilisalز und Muskat abschmecken.

Für die Sellerie-Chips Sellerie putzen, schälen und in 1 bis 2 mm dicke Scheiben schneiden. In 130°C heißem Fett nach und nach zu knusprigen, hellen Selleriechips ausbacken.

Mit einer Fritteusenkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Chilisalز, etwas Muskat und Orangenschale würzen und möglichst frisch verzehren.

Für den Rehrücken inzwischen den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundum 1 bis 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf das Gitter im Ofen legen und ca. 45 Minuten rosa durchziehen lassen (58°C Kerntemperatur).

Das Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen und mit Pfeffer-, Piment- und Korianderkörnern sowie Wacholderbeeren und Zimtsplittern in eine Gewürzmühle füllen.

Die braune Butter in einer Pfanne sanft erwärmen. Mit Chilisalز und den Gewürzen aus der Mühle würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für das Blaubeer-Chutney Blaubeersaft, Zucker und Essig erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese sämig bindet. Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale, sowie Ingwerscheiben einlegen. Vom Herd nehmen und die Gewürze darin ziehen lassen.

Die Aprikosen klein würfeln. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Aprikosen und Blaubeeren unterrühren.

Anrichten: Selleriepüree auf warme Teller mittig flach aufstreichen. Rehrücken in dicke Scheiben schneiden, darauf setzen. Das Chutney außen herum träufeln. Mit Chips garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Mai 2022

Maibock-Medaillon, Orangen-Hollandaise, Spargel-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Maibockmedaillons a 80 g	2 Zweige Rosmarin	10 Wacholderbeeren
2 Kardamomkapseln	1 EL Butter	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Orangen-Hollandaise:

1 kleine Schalotte	1 Orange, davon Abrieb	2 Eier
100 g Butter	80 ml Orangensaft	1 EL Estragonessig
frischer Kerbel, nach Geschmack	1 Nelke	1 Lorbeerblatt
Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	75 ml Milch	75 g Mehl
75 ml Mineralwasser	2 EL Blattpetersilie	1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Sonnenblumenöl		

Für das Spargelragout:

2 Stangen weißer Spargel	2 Stangen grüner Spargel	20 g Butter
--------------------------	--------------------------	-------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Kardamom, Wacholder und Rosmarin sehr fein mörsern und damit die gesalzenen und gepfefferten Medaillons einreiben. Im vorgeheizten Ofen auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad rosa garen. Unmittelbar vor dem Servieren in aufgeschäumter Öl Butter-Mischung nachbraten.

Für die Orangen-Hollandaise:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und hacken. Schalotte abziehen und klein schneiden.

Orangensaft zusammen mit klein geschnittener Schalotte, Estragonessig, Nelke und Lorbeerblatt einreduzieren, dann in einen Anschlagkessel abpassieren. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit in den Schlagkessel geben, über einem Wasserbad schaumig schlagen und mit brauner Butter emulgieren. Mit Orangenabrieb, gehacktem Kerbel sowie Salz und Zucker abschmecken.

Für den Pfannkuchen:

Mehl sieben. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Aus Mehl, Milch, Mineralwasser, Ei und den gehackten Kräutern einen Pfannkuchenteig herstellen und kurz quellen lassen. In wenig Öl dünne, crêpesartige Pfannkuchen ausbacken und bis zum Füllen warm halten.

Für das Spargelragout:

Butter in einen Topf geben und langsam bräunen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel, den weißen Spargel vollständig schälen. In gesalzenem Wasser bissfest garen und in brauner Butter schwenken. In Kräuterpfannkuchen einschlagen und mit Orangen-Hollandaise nappieren.

Mario Kotaska am 27. Mai 2022

Reh-Rücken auf Preiselbeer-Soße mit Knödeln, Spargel

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 bis 300 g Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	2 EL Butter
Wildgewürz	Mildes Chilusalz	

Für die Sauce:

75 ml kräftiger Rotwein	50 ml ungesüßter Preiselbeersaft	2 Scheiben Ingwer
Zitronenabrieb	Orangenabrieb	$\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
30 g sehr kalte Butter	1 geh. TL Puderzucker	Chilusalz

Für die Polenta-Knödel:

75 g Instant-Polenta	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 kl. rote Chilischote
1 Ei	100 ml Milch	75 ml Gemüsefond
Muskatnuss	mildes Chilusalz	Pfeffer

Für die Butterbrösel:

25 g Weißbrotbrösel	50 g Butter
---------------------	-------------

Für das Spargel-Morchel-Gemüse:

14 k. getrock. Spitzmorcheln	150 g grüner Spargel	150 g weißer Spargel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Scheibe Ingwer	1 Zitrone, 1 Msp. Abrieb
250 ml Geflügelfond	1 TL Petersilie	1 EL kalte Butter
mildes Chilusalz		

Für das Fleisch:

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

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

Butter bräunen und mit etwas Wildgewürz und Chilusalz würzen und den Rehrücken darin wenden.

Für die Sauce:

Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Preiselbeersaft abschmecken.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet. Ingwer, Orangen- und Zitronenabrieb hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden, unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilusalz würzen.

Für die Polenta-Knödel:

Fond und Milch in einem Topf aufkochen. Polenta-Grieß einrieseln lassen und unter Rühren einige Minuten dicklich einköcheln. Polenta-Brei mit Chilusalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Topf vom Herd nehmen und Polenta etwas abkühlen lassen. Ei verquirlen und unter Polenta rühren.

Aus der Polenta-Masse mit angefeuchteten Händen 6 oder 8 kleine Knödel formen. In einem Topf Salzwasser aufkochen, Knoblauch und Chili einlegen. Knödel ins Wasser geben und darin 15 bis 20 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen, Weißbrotbrösel hinein rühren und langsam goldbraun bräunen. Dabei beständig wenden.

Für das Spargel-Morchel-Gemüse:

Morcheln etwa 1 Stunde lang in 175 ml Geflügelfond einweichen.

Morcheln aus dem Fond nehmen. Die Einweichflüssigkeit durch einen feinen Papierfilter oder ein Blatt Küchenpapier gießen, um den feinen Sand heraus zu filtern.

Die grünen Spargelstangen waschen, nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die weißen Stangen ebenfalls waschen und schälen. Nachdem die holzigen Enden entfernt wurden, alle Stangen schräg dritteln (Je nach Dicke ggf. zuvor längs dritteln).

Spargel mit dem übrigen Fond (75 ml) in eine Pfanne geben, Knoblauch und Ingwer hinzugeben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 8 Minuten noch leicht bissfest garen. Petersilie und Zitronenabrieb hinzufügen und mit Chilisalzwürzen. 2 Minuten ziehen lassen, Knoblauch und Ingwer entfernen und die Butter unterrühren.

Zum Servieren die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen. Den Rehrücken in breite Stücke schneiden und darauf setzen. Die Polenta-Knödel mit daneben anrichten und mit Butterbröseln toppen. Spargel-Morchel-Gemüse dazu anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 13. Mai 2022

Szegediner Wildschwein-Gulasch mit geschmorter Steckrübe

Für 4 Personen:

600 g Wildschwein ohne Knochen	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter	1 EL Rosenpaprika, mild	1 TL Rosenpaprika, scharf
1 EL Tomatenmark	1 TL Kümmel	300 g Sauerkraut
einige Spritzer Weißwein	200 ml Gemüsefond	4 EL Saure Sahne
1 mittelgroße Steckrübe	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Salz	weißer Pfeffer	6 EL Rapsöl

Wildschwein in gleichgroße Würfel schneiden. In einem vorgeheizten Bräter das Fleisch mit ca. 3 EL Rapsöl nicht zu heiß, aber trotzdem gut anbraten.

Schalotten würfeln und zum Fleisch geben, kurz mit anbraten, dabei die Temperatur etwas verringern. Dann nach und nach die beiden Rosenpaprikas und das Tomatenmark mit anschwitzen. Lorbeerblätter und halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Salz würzen. Mit einigen Spritzern Weißwein den Bratensatz lösen und dann das Gulasch mit dem Gemüsefond aufgießen.

Das Gulasch für ca. eine $\frac{1}{2}$ Stunde bei geschlossenem Deckel garen, dann das Sauerkraut und den Kümmel dazugeben und für ca. eine weitere $\frac{1}{2}$ Stunde fertig garen.

Parallel die Steckrübe schälen, in Würfel schneiden, mit dem restlichen Rapsöl in einem Topf geben, dabei etwas salzen und bei geschlossenem Deckel mit geringer Hitze bissfest schmoren. Zwischendurch kontrollieren, damit die Steckrübe nicht anbrennt, optional etwas Gemüsefond hinzugeben.

Zum Schluss mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen und evtl. einer Prise Salz abschmecken. Gulasch auf Tellern anrichten, Steckrübe daneben platzieren. Gulasch jeweils mit einem Klacks saurer Sahne und gehacktem Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 29. April 2022

Hirsch-Roulade mit Blumenkohl-Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen:

600 g Rücken vom Dammhirsch	10 TL Preiselbeeren	kleines Stück Spitzkohl
1 Zwiebel	300 ml Wildfond	50 ml Sahne
1 EL Mehl	Rapsöl	4 große Kartoffeln, mehlig
$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	1 EL Butter	Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer	Thymian	

Den Backofen auf 130 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Rücken parieren und in 4 Steaks portionieren. Diese in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer möglichst dünn plattieren.

Die Rouladen dann mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einem Teelöffel Preiselbeeren bestreichen.

Den zarten Teil des Spitzkohls in feine Streifen schneiden und auf den Rouladen verteilen.

Von der etwas breiteren Seite zur schmaleren zusammenrollen, dabei die Seiten etwas einklappen.

Dann die Rouladen mit Garn gut zusammenbinden.

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Rouladen in einer Pfanne mit Rapsöl von zwei Seiten kurz anbraten, nach dem Wenden die Zwiebel dazugeben und mit anschwitzen. Anschließend die Pfanne (aus Sicherheitsgründen ohne Plastikgriff) bei 130 Grad in den Ofen stellen und die Rouladen für ca. 8-10 Minuten fertig garen.

Parallel Kartoffeln würfeln, Blumenkohl in Scheiben schneiden und zusammen in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, mit frisch geriebener Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz würzen, die Butter dazugeben und alles stampfen und umrühren.

Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen. Die Pfanne bei mittlerer Hitze wieder auf den Herd stellen, die Zwiebeln mit etwas Mehl bestäuben, verrühren und dann mit Wildfond und Sahne aufgießen, die restlichen Preiselbeeren dazugeben und etwas einkochen, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Stampf auf Tellern anrichten, Roulade vom Garn befreien, dazu geben, mit Sauce beträufeln und mit den restlichen Preiselbeeren und dem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2022

Wildschweink-Keule mit Rotwein-Früchten und Gnocchi

Für 8 Personen:

Für die Keule:

1.8 kg Wildschweinkeule	Salz, Pfeffer	Olivenöl
750 ml Wasser	750 ml Rotwein	1 Bund Suppengrün
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchknolle	0.5 Bio-Zitrone
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	4 Lorbeerblätter
0.5 Bund glatte Petersilie	50 g luftgetr. Speck	2 Scheiben Ingwer
1 frische Chili-Schote	1 EL Vadouvan (indisches Gewürz)	1 EL Tomatenmark

Für die Früchte in Chianti:

2 Birnen	2 Äpfel	2 Orangen
1 Schote Vanille	Butter	2 EL Puderzucker
12 weiße, rote Weintrauben	8 getrocknete Feigen	2 Sternanis
1 Stange Zimt	1 Zweig Rosmarin	1 EL Honig
400 ml Chianti	4 EL Olivenöl	

Für die Gnocchi:

1.2 kg mehlig. Kartoffeln	100 g Kartoffelmehl	6 Eigelb
100 g Butter	Muskat, Salz	Mehl

Für die Keule:

Wildschweinkeule von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben. Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Keule von allen Seiten anbraten. Gemüse putzen und würfeln, Zwiebeln (mit Schale) und Knoblauchknolle teilen. Schale der Zitrone dünn abschneiden. Die Keule aus dem Bratentopf nehmen, das Gemüse hineingeben und rösten. Wein und Wasser angießen, dann Kräuter, Speck, Ingwer, Zitronenschale, Chili, Vadouvan-Gewürzmischung und Tomatenmark hinzufügen und alles vermengen. Keule in den Sud legen, sodass sie zur Hälfte von der Flüssigkeit bedeckt ist. Den Schmortopf verschließen und in den 200 Grad warmen Ofen stellen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und die Wildschweinkeule weitere 60 Minuten garen. Dabei immer wieder mit dem Sud begießen. Eventuell auch etwas Wein und Wasser nachgießen. Keule aus dem Schmortopf heben und warm stellen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Gemüse und Gewürze auffangen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Früchte in Chianti:

Birnen längs schälen, sodass die Hälfte der Schale an den Früchten bleibt, dann vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel entkernen und in Ringe schneiden. Orangen schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Ringe schneiden. Vanille-Stange einritzen. Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und die Birnen und Äpfel kurz andünsten. Puderzucker in die Pfanne geben und die Früchte darin wälzen, bis der Zucker leicht karamellisiert. Orangen, Feigen, Trauben, Honig, Gewürze und Rotwein hinzufügen und die Früchte aufkochen lassen. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Die Pfanne verschließen und alles bei kleiner Hitze circa 10 Minuten schmoren lassen.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Masse abkühlen lassen. Butter erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmehl, Eigelb, geriebene Muskatnuss und Salz dazugeben und den Teig gut verrühren, anschließend 20 Minuten ruhen lassen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Kartoffelteig zu 2-3 cm dicken Würsten ausrollen. Die Teigrollen in 2 cm dicke Stücke schneiden oder teilen. Die Gnocchi vorsichtig in leicht

kochendes Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen. Steigen sie an die Wasseroberfläche, sind sie gar.

Anrichten:

Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden und mit der Soße, den Früchten und den Gnocchi servieren.

Rainer Sass am 27. Februar 2022

Hirsch-Medaillons mit Portwein-Soße, Grünkohl, Polenta

Für zwei Personen

Für die Hirschmedaillons:

250-300 g Hirschrücken	2 EL Butter	2 Prisen Wildgewürz
2 Prisen mildes Chilisalz	1 TL neutrales Öl	

Für den Grünkohl:

400 g Grünkohl	5 EL Gemüsefond	2 TL kalte Butter
Muskatnuss	mildes Chilisalz	Salz, Pfeffer

Für das Polenta-Püree:

100 g Hokkaidokürbis	40 g Instant-Polenta	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer	1 Orange	10 g Parmesan
2 EL Butter	150 ml Milch	200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	Muskatnuss	mildes Chilisalz

Für die Portwein-Sauce:

75 ml kräftiger Rotwein	50 ml roter Portwein	2 TL Preiselbeerkompott
1 Zitrone	1 Orange	2 cm Ingwer
1 TL Puderzucker	½ TL Speisestärke	30 g kalte Butter
Chilisalz		

Für die Garnitur:

1 EL Walnusskerne	1 EL Granatapfelkerne
-------------------	-----------------------

Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste schieben und darunter ein Backblech legen.

Den Hirschrücken in 2 gleich große Medaillons schneiden und mit dem Handballen flach drücken. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Hirschmedaillons rundherum darin anbraten. Die Medaillons danach auf das Ofengitter legen und in 25 bis 30 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne sanft erwärmen, mit Chilisalz und Wildgewürz würzen und die Hirschmedaillons zum Schluss darin wenden.

Für den Grünkohl:

Vom Grünkohl die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser 5 bis 6 Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Grünkohl mit dem Fond in einer großen Pfanne erhitzen, die Butter unterrühren und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Polenta-Kürbis-Püree:

Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in Scheiben schneiden.

Kürbiswürfel mit 50 ml Geflügelfond, allen Knoblauchscheiben und 1-2 Ingwerscheiben in einen Topf geben und zugedeckt 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Nach Bedarf zwischendurch etwas zusätzlichen Fond nachgießen. Der Fond sollte zum Schluss möglichst verkocht sein.

Den weich gegarten Kürbis mit dem Knoblauch und Ingwer fein pürieren.

Für das Polentapüree 150 ml Geflügelfond mit Milch und einem halben Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren in 5 bis 10 Minuten zu einem Püree kochen. Vom Herd nehmen und das fertige Kürbispüree einrühren. ½ TL Orangenschale und 2 TL Parmesan reiben und hinzufügen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die braune Butter in das Püree hineinrühren. Polenta-Kürbis-Püree mit Chilisalz und Muskatnuss abschmecken und das Lorbeerblatt zum Schluss

entfernen.

Für die Portwein-Preiselbeersauce:

Puderrucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden. Jeweils einen halben Streifen Orangen- und Zitronenschale mit den Ingwerscheiben hinzufügen und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Anschließend wieder entfernen und die Preiselbeeren unterrühren.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen ebenfalls unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalz würzen.

Für die Garnitur:

Die Sauce auf warme Teller träufeln und die Hirschmedaillons darauf legen. Das Grünkohlgemüse daneben anrichten und mit Walnüssen und Granatapfelkernen bestreuen. Das Polenta-Kürbis-Püree daneben geben und servieren.

Alfons Schuhbeck am 07. Januar 2022

Hirsch-Filet in Walnuss-Kruste mit Gin-Soße

Für 4 Personen

500 g Topinambur	250 g Butter	2 EL Ahornsirup
50 g Walnusskerne	4 EL Paniermehl	400 g Hirschfilet
1 roter Apfel	50 g Rohschinken	500 ml Bratenfond
100 ml Birnensaft	50 ml alkoholfreier Gin	Salz, Pfeffer, Öl

Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Topinambur putzen und grob würfeln. Eine Hälfte entsaften.

Den Saft in einen Topf geben, mit Wasser verdünnen und die andere Hälfte des Topinamburs hineingeben. Eine Prise Salz zugeben und circa 35 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen.

Alternativ: den gewürfelten Topinambur komplett in Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kochen.

Für die Walnusskruste: Weiche Butter mit einem Handrührer aufschlagen, eine Prise Salz und den Ahornsirup zugeben. Paniermehl mit einem Teigschaber gut untermengen.

Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anrösten. Je nach Größe dauert das Rösten 2 bis 5 Minuten, dementsprechend die Pfanne im Auge behalten. Nüsse aus der Pfanne nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann kleinhacken.

Walnüsse in die Buttermasse einarbeiten diese Mischung bildet später die Kruste.

Das Hirschfilet halbieren.

In einer Pfanne mit Öl gleichmäßig von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Pfeffern und salzen und anschließend ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Fleisch auf der Oberseite mit der Buttermischung bestreichen und für 5-8 Minuten in den Ofen geben. Die Pfanne sollte zuvor abgekühlt sein, damit das Fleisch nicht durchgart und dabei trocken wird.

Währenddessen mit einem Kugelausstecher Apfelperlen ausschneiden.

Alternativ in Würfel schneiden. Zum Topinambur geben. Zusammen weitere 10 Minuten garen.

Für die Soße: Schinken in 3 cm großen Würfeln schneiden und in der Pfanne mit Rapsöl auf der fettigeren Seite ein paar Minuten anbraten, sodass das Fett ausbrät. Dies bildet die Basis der Sauce. Wer will, kann statt Schinken auch fetten Speck verwenden.

Anschließend Bratenfond, Birnensaft, Gin und ein paar EL des Topinambur-Kochwassers zu dem Speck geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Wenn die Sauce fertig ist, den Schinken heraussieben.

Nach 5 bis 8 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Hirschfilets halbieren, sodass insgesamt 4 Stücke entstehen.

Mit Topinambur, Apfel und Gin-Bratensoße servieren.

Björn Freitag am 25. Dezember 2021

Wild-Pastete mit Pflaumenchutney

Für 6 Personen

Für den Teig:

325 g Mehl	10 g Salz	175 g Butter, kalt in Würfel
1 Ei (M)	100 ml Wasser	Butter
1 Eigelb		

Für die Füllung:

150 g Rehschulter; pariert	75 g Schweinefleisch (Keule)	125 g roher Rückenspeck
125 g Rehfilet	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Öl	Salz	Pfeffer
Wacholder	Piment	Ingwer, gemahlen
Gewürznelke, gemahlen	1 Eiweiß	Sahne, gut gekühlt
20 g Pistazien	Orangen-Abrieb	Mehl
Butter	1 Eigelb	

Für das Gelee:

3 Blatt Gelatine	150 ml weißer Portwein	20 g Zucker
Orangen-Abrieb		

Für das Pflaumenchutney:

12 Pflaumen	4 Schalotten	2 Stangen Zitronengras
Speiseöl	160 g Zucker	100 ml Rotwein
100 ml heller Balsamico-Essig		

Für den Pastetenteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz untermischen. Butter in feinen Stückchen zugeben.

Ei und 100 ml kaltes Wasser verquirlen, ebenfalls zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Inzwischen für die Füllung Fleisch trocken tupfen. Rehschulter, Schweinefleisch und grünen Speck in grobe Streifen schneiden und gut kühlen.

Das Rehfilet trocken tupfen. Knoblauch abziehen und andrücken, Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum kurz scharf anbraten.

Dabei Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf einen Teller geben, zugedeckt etwas abkühlen.

Währenddessen das gut gekühlte Fleisch und Speck mischen. Im Kutter/Mixer portionsweise fein zerkleinern (kuttern), dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu lange gemixt wird, sonst wird sie zu warm und verliert die Bindefähigkeit.

Wacholder und Piment fein mörsern. Die Farce kräftig mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen würzen. Eiweiß und nach Belieben noch etwas Sahne gründlich unterrühren.

Pistazien grob hacken. Pistazien und Orangenschale unter die Farce mischen.

Etwa 2/3 Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen. Eine mit Butter ausgepinselte Pastetenform (ca. 30 cm lang) damit auslegen.

Hälfte der Füllungsfarce einfüllen und glattstreichen. Das Filet mittig auflegen und mit der übrigen Farce bedecken.

Übrigen Teig auf wenig Mehl ausrollen, einen Deckel daraus ausschneiden. Pastete mit dem Teigdeckel belegen, die Ränder sorgfältig verschließen. Aus Teigresten nach Belieben Verzierungen ausstechen, auf den Deckel legen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Z. B. mit Hilfe eines runden Ausstechers zwei etwa 2 cm großen Öffnungen - Schornsteine in die

Teigdecke stechen, durch die man später das Gelee angießen kann.

Eigelb verquirlen, den Teig damit bestreichen.

Die Pastete im heißen Backofen 15-20 Minuten backen. Dann die Backofentemperatur auf 150 Grad reduzieren und die Pastete etwa weitere 20 Minuten fertig backen. Sofern man ein Fleischthermometer besitzt, kann man die Kerntemperatur kontrollieren. Bei 58 Grad Kerntemperatur ist die Pastete fertig gebacken.

Pastete aus dem Ofen nehmen, Form auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

Inzwischen das Gelee zubereiten. Dazu Gelatine in reichlich kaltem Wasser nach Packungsanweisung einweichen.

Portwein und Zucker kurz erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der Flüssigkeit schmelzen.

Orangenschale unter die Flüssigkeit rühren. Mischung langsam in die Schornstein- Öffnungen der Pastete gießen. Pastete ca. 2 Stunden kalt stellen.

Währenddessen für das Chutney Pflaumen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch fein würfeln.

Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln.

Vom Zitronengras die äußeren, eventuell unschönen Blätter ablösen, Zitronengras putzen, waschen, die weichen Teile sehr fein hacken.

Schalotte und Zitronengras kurz in etwas Pflanzenöl andünsten. Zucker zugeben und kurz karamellisieren. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen.

Hälfte der Pflaumen zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann übrige Pflaumenwürfel untermischen.

Zum Servieren die Pastete aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.

Pastetenscheiben und Chutney anrichten. Dazu passt Blattsalat mit Vinaigrette.

Antonina Biebrich am 20. Dezember 2021

Reh-Geschnetzeltes, Walnuss-Spätzle und Rosenkohl-Salat

Für 4 Personen

Für die Walnuss-Spätzle:

4 Eier	Salz	Pfeffer
Muskat	300 g Dinkelmehl (Type 630)	1 EL Walnüsse, grob gehackt
2 EL Butter		

Für den Rosenkohlsalat:

100 g Rosenkohl	Salz	1 EL heller Balsamicoessig
Pfeffer	1 EL Rapsöl	

Für das Reh-Geschnetzelte:

600 g Rehkeule, pariert	1 rote Zwiebel	200 g rosé Champignons
Öl	1 EL Speckwürfel	250 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

2 EL Preiselbeeren	1 EL Schnittlauchröllchen
--------------------	---------------------------

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, die Eiermischung mit einem Kochlöffel nach und nach unter das Mehl schlagen. Dann nach Belieben mit der Hand oder dem Kochlöffel weiterschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Inzwischen für den Salat Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rödchen in einzelne Blätter teilen.

Rosenkohl kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend direkt in Eiswasser abschrecken. Rosenkohl abtropfen lassen, auf einem Küchenpapier ausbreiten.

Für das Geschnetzelte die Rehkeule trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Eine große Pfanne hoch erhitzen. Öl zugeben, kurz heiß werden lassen.

Die Fleischscheiben darin in etwa 4 Portionen kurz von beiden Seiten anbraten, nicht salzen! Fleisch auf einen Teller warm halten. Die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.

Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten. Mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.

Für die Spätzle reichlich kräftig gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen.

kochende Wasser schaben. Alternative: durch die Spätzlepresse drücken oder zu Knöpfe hobeln. Sobald die Spätzle an die Oberfläche stiegen, mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, in lauwarmes Wasser geben, kurz spülen, abtropfen lassen und warm halten.

Kurz vor dem Anrichten für die Spätzle die Walnüsse in einer Pfanne goldgelb rösten, die Butter zugeben und schmelzen lassen.

Anschließend die Spätzle in die Pfanne geben, unter die Walnussbutter schwenken, abschmecken. Für den Rosenkohlsalat Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Marinade verquirlen, abschmecken. Die Rosenkohlblättchen damit mischen.

Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Soße mischen, das Geschnetzelte abschmecken und auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Den Rosenkohlsalat und jeweils etwa $\frac{1}{2}$ EL Preiselbeeren auf dem Geschnetzeltem verteilen. Schnittlauch überstreuen. Die Walnuss-Spätzle dazu reichen.

Michael Kempf am 14. Dezember 2021

Nudel-Schinken-Auflauf

Für 4 Personen:

500 g Penne	Salz, Butter	200 g Schinken
2 Eier	200 ml Milch	150 g Schmand
Pfeffer, Muskatnusspulver	150 g Mozzarella (gerieben)	2 EL Weißbrotbrösel

Die Nudeln in Salzwasser mit Biss (11-12 min.) kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln.

Den Schinken klein würfeln. Die Eier mit der Milch und Schmand verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Nudeln mit dem Schinken in die Form füllen und den Guss darüber verteilen. Mit dem Käse und den Bröseln bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

NN am 06. Dezember 2021

Pasta mit Reh-Gulasch und Preiselbeeren

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Dinkelmehl Type 630	250 g Hartweizenmehl	4 Bio-Eier
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rehgulasch:

500 g Rehkeule	1 Möhre	100 g Knollensellerie
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	50 g Steinchampignons
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
1 EL Tomatenmark	200 ml Glühwein	2 Wacholderbeeren
250 ml Fleischbrühe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	3 TL Preiselbeer-Konfitüre
30 g Zartbitter-Schokolade (60%)		

Zusätzlich:

80 g Parmesan	30 g kalte Butter
---------------	-------------------

Für den Nudelteig Dinkel- und Hartweizenmehl, die Eier, Olivenöl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu trocken noch 2-3 EL Wasser unterkneten. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Gulasch das Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Möhre und Sellerie waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Champignons putzen und in feine Würfel schneiden.

In einem Bräter etwas Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin scharf anbraten, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Möhre, Sellerie, Champignons und Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen. Dann das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit dem Glühwein ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Wacholderbeeren andrücken.

Dann die Fleischbrühe angießen, Lorbeerblatt, die Kräuterzweige und Wacholderbeeren zugeben und alles zugedeckt ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.

Dabei immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen. Mit einem gezackten Teigrad die Nudelbahnen in ungleichmäßige Streifen bzw. Rechtecke schneiden.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren, zum Gulasch geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Dann die Hitze etwas reduzieren, Preiselbeeren und Zartbitter-Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuterzweige und das Lorbeerblatt entfernen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Nudelstreifen darin 2-3 Minuten kochen.

Den Parmesan fein reiben.

In einer Pfanne Butter schmelzen.

Die gegarten Nudeln abgießen und direkt in die Pfanne mit der Butter geben. Parmesan zugeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln auf einem Teller anrichten und das Rehgulasch darüber geben.

Martin Gehrlein am 22. November 2021

Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel, Rotkohl-Mango-Salat

Für zwei Personen

Für die Rehschnitzel:

6 Scheiben Rehrücken, (8-10 mm dick)	2 EL Haselnüsse	1-2 TL Semmelbrösel
gemahlenes Wildgewürz	1-2 TL Öl	Salz

Für den Salat:

300 g Rotkohl	1 Mango	1 Granatapfel
1 Orange	80 ml Rotwein	2 EL roter Portwein
1 EL Cassislikör	1 Spritzer Apfelessig	1 EL Crème di Balsamico
2 EL mildes Salatöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer		

Für die Rehschnitzel:

Die Rehrückenscheiben mit dem Handballen flach drücken und anfeuchten. Haselnüsse fein hacken oder in einem Mixer zerkleinern.

Haselnüsse und Semmelbrösel mischen und die Rehscheiben darin wenden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl darin verteilen und die Rehschnitzel auf beiden Seiten einige Minuten goldbraun anbraten.

Mit Salz und etwas Wildgewürz würzen.

Für den Salat:

Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln, den übrigen Strunk anschließend entfernen. Den gehobelten Rotkohl in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker verkneten und etwas ziehen lassen.

Rotwein, Portwein und Cassislikör in eine Sauteuse geben und auf ein Fünftel einköcheln lassen. Die Reduktion anschließend unter den Kohl mischen und etwas ziehen lassen.

Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und ca. 1 Messerspitze Schale abreiben. Orangenabrieb zu dem Salat geben.

Dann den Essig und das Öl dazugeben und den Salat mit Pfeffer würzen.

Falls nötig, nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 6-8 mm große Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. 2 Esslöffel Mango und etwa 2 Teelöffel Granatapfelkerne unter den Salat heben.

Den Rotkohlsalat auf Tellern verteilen und mit Granatapfelkernen bestreuen. Die Rehschnitzel anlegen..

Alfons Schuhbeck am 18. November 2021

Kaninchen-Braten

Kaninchenkeulen	Zwiebeln, Lauch, Sellerie	Gemüsebrühe
Weißwein	Gewürze nach Belieben	Orangen-Abrieb

Die Kaninchenkeulen in einer Pfanne oder einem größeren Topf ringsherum anbraten und anschließend in einen Bräter geben. Das gewürfelte Gemüse dazugeben und das Ganze bei 140 Grad Umluft etwa 45 bis 60 Minuten im Rohr schmoren lassen.

Die entstandene Bratenflüssigkeit mit Weißwein und Brühe ablöschen und das Gemüse pürieren. Dadurch wird die Soße schön sämig. Verfeinert wird das Ganze mit Kräutern: mediterran mit Thymian, bayerisch-heimatlich wird's mit Schnittlauch und Petersilie.

Als Beilage passt sehr gut ein Selleriepüree, Kartoffelgratin oder auch Kohlrabi.

Alexander Herrmann am 12. November 2021

Reh-Ragout mit Orangen und Soja-Soße.

600 g grobe Würfel Rehschulter	2 Stangen Lauch	250 g Shiitakepilze
4 Orangen	1 l Gemüsebrühe	60 ml Sojasauce
1 TL Wacholderbeeren	1 Zimtstange	2 Lorbeerblätter
1 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Speisestärke	Pflanzenöl, Salz

Den Lauch putzen und dabei das Dunkelgrüne entfernen. Den restlichen Lauch in Streifen schneiden, unter fließendem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Shiitakepilze putzen und grob schneiden.

Die gewürfelte Rehschulter mit Salz würzen und nach und nach, ringsum in einem Bräter mit wenig Pflanzenöl anbraten und herausnehmen.

Lauch und Pilze im Bräter hellbraun anrösten, das gesamte Fleisch zurück in den Bräter geben, den Saft von drei Orangen hineinpressen und mit der Brühe bedeckt auffüllen.

Jetzt die Sojasauce und die Gewürze zugeben, gut verrühren und alles einmal aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen, bei 160 Grad 1-1,5 Stunden (bis das Fleisch weich gegart ist) schmoren.

Anschließend aus dem Ofen holen, Zimt und Lorbeer (und nach Möglichkeit auch Wacholder) wieder entfernen, die Sauce auf dem Herd etwas einkochen lassen und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden.

Das Ragout mit Abrieb und ggf. etwas Saft einer Orange und einem Schuss geröstetem Sesamöl würzen sowie je nach Geschmack nochmals etwas Salz und einem Schuss Sojasauce abschmecken. Das Ragout auf tiefen Tellern anrichten und z.B. mit Semmelknödeln, Kartoffeln oder Schupfnudeln servieren.

Alexander Herrmann am 12. November 2021

Reh-Filets auf Steinpilz-Pizzette mit Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

200 g Sellerieknolle	100 ml Milch	100 ml Sahne
4 EL Butter	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für die Pizzette:

100 g Blätterteig	Mehl
-------------------	------

Für die Wacholderjus:

60 g gekühlte Butter	10 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie	100 ml Wildljus
Salz	Pfeffer	

Für die Steinpilze:

4-6 Steinpilze	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 Zweig Petersilie	40 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Rehfilets:

4 Rehfilets	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Selleriepüree:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie schälen und würfeln. Milch und Sahne mit den Selleriewürfeln in einen Topf geben und weichkochen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und leicht bräunen. Dann die Selleriewürfel mit der Nussbutter zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warmhalten.

Für die Pizzette:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen, 10 cm rund ausstechen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb vorbacken.

Für die Wacholderjus:

Butter in Würfel schneiden. Kräuter waschen und zupfen. Die gewürfelte Butter, Wacholder und Kräuter im Mixer zerkleinern. Wildjus aufkochen lassen und mit der Gewürzbutter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen, mit einem Pinsel säubern dann in Scheiben schneiden.

Kräuter zupfen und klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und Schalotte und Steinpilze Gold gelb von allen Seiten braten. Mit den Kräutern und Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken **Für die Rehfilets:**

Rehfilets salzen und pfeffern.

Eine Pfanne erhitzen, Butterschmalz dazugeben und die Rehfilets mit den Aromaten ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Herdrand oder im 80 Grad heißen Ofen ruhen lassen.

kuechenschlacht.zdf.de Die Pizzetten mit dem Selleriepüree bestreichen, die gebratenen Steinpilze darauf geben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Rehfilets schräg halbieren, auf die Pizzette legen, mit der Wacholderjus umgießen und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Oktober 2021

Wildschwein-Spieß mit Ofenkürbis und Birne

Für 4 Personen:

Für die Spieße:

500 g Wildschweinrücken	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Koriander
2 Zehen Knoblauch	Salz, Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel	0.5 TL Kurkuma	0.5 Bio-Zitrone

Für Kürbis und Birne:

1 Hokkaido-Kürbis	Salz, Pfeffer	2 TL Honig
2 Birnen	0.5 Zitrone	

Für den Frischkäse:

200 g Frischkäse	Salz, Pfeffer	Zitronensaft, Honig
2 TL Olivenöl		

Anrichten:

Basilikum

Für die Spieße:

Das Fleisch in lange dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Koriander und Petersilie waschen, abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Mit den restlichen Gewürzen vermengen. Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Saft, Abrieb und Olivenöl zu der Gewürzmischung geben und alles gut vermischen.

Das Fleisch salzen und mit der Hälfte der Gewürzmischung marinieren (den Rest für den Kürbis aufheben). Im Zickzack auf Spieße aufstecken. Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Circa 3 Minuten ziehen lassen. Bis zum Servieren warm halten.

Für Kürbis und Birne:

Den Kürbis putzen und in Spalten schneiden, die Birnen vierteln und entkernen. Den Kürbis mit der restlichen Gewürzmischung, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) mindestens 15 Minuten garen. Die Birnenviertel dazugeben und nochmals 5 Minuten garen. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Kürbis-Birnen-Mischung träufeln.

Für den Frischkäse:

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Anrichten:

Die Kürbis-Birnen-Mischung auf Teller geben und die Spieße sowie den Frischkäse dazulegen. Etwas Marinade vom Kürbis darüber geben und mit frischem Basilikum garnieren.

Tarik Rose am 11. Oktober 2021

Reh-Filet mit Brot-Chips, Preiselbeeren, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g Rehfilet	50 g vorgeg. Rote Bete	1 Schalotte
2 Halme Schnittlauch	1 Zweig Petersilie	1 Ei
1 Kaper	1 TL Senf	1 TL Ketchup
Salz	Pfeffer	

Für das Filet:

100 g Rehfilet	Öl	Meersalz, Pfeffer
----------------	----	-------------------

Für die Brot-Chips:

1 kräftiges Weißbrot	Olivenöl	Meersalz
----------------------	----------	----------

Für die Preiselbeeren:

100 g frische Preiselbeeren	100 ml roter Portwein	50 g Zucker
-----------------------------	-----------------------	-------------

Für die Pommery-Mayonnaise:

2 Eier, Gr. M, frisch	2 TL Pommery-Senf	250 ml Sonnenblumenöl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Zucker	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Garnitur:	essbare Blüten
--------------------------	----------------

Für das Tatar: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehfilet mit einem scharfen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Schalotte schälen, fein hacken und blanchieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL hacken. Rote Bete fein würfeln und $\frac{1}{2}$ TL Kapern hacken. Alles mit dem gehacktem Rehfilet sowie Senf und Ketchup vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Filet: Rehfilet mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filet darin scharf anbraten. Anschließend im Backofen ziehen lassen.

Abschließend Rehfilet in Scheiben schneiden.

Für die Brot-Chips: Das Brot in sehr dünne Scheibe schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 min. goldbraun backen.

Für die Preiselbeeren:

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen bis er hellbraun ist. Mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen bis ein Sirup entstanden ist. Die Preiselbeeren dazugeben, vermengen und alles in eine kleine Schüssel umfüllen.

Für die Pommery-Mayonnaise: Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Mit dem Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebesen kurz verrühren.

Ca. $\frac{1}{5}$ von dem Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Danach das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. 1-2 TL Zitronensaft auspressen und die Mayonnaise mit dem Saft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur: Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

Brot auf Teller legen und Tatar mit 2 Löffel abnocken und auf das Brot geben. Filetscheiben darauf geben und mit Mayonnaise, Preiselbeerragout und den Blüten ausgarnieren.

Nelson Müller am 08. Oktober 2021

Reh-Rücken mit Schoko-Preiselbeer-Jus, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

1 Rehrücken	200 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 L Kalbsjus	25 g Bitterschokolade 70%	75 g frische Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner
2 EL brauner Zucker	1 TL Tomatenmark	3 EL Speisestärke
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

500 g Wirsing	2 Zwiebeln	125 ml Sahne
40 g Butter	Muskatnuss	weißer Pfeffer
Salz		

Für die pochierte Birne:

2 Birnen	1 Zitrone	500 ml Rotwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	150 g Zucker

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rehrücken auslösen und die Knochen zerkleinern. Den Rehrücken erstmal beiseite legen.

Für die Sauce die Parüren und Knochen in Öl anbraten. Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit Kalbsjus auffüllen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce kräftig schmeckt.

Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Bitterschokolade abschmecken. Danach die Preiselbeeren in die Sauce dazugeben.

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

Für den Rahmwirsing:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Sahne dazu geben und reduzieren lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Den Wirsing in Streifen schneiden und blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Wirsing dazugeben.

Um eine Sättigungsbeilage zu erhalten, können Sie Kartoffeln kochen, würfeln und unter den Wirsing heben.

Für die pochierte Birne:

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rotwein, Zimtstange, etwas Zitronenschale nach Geschmack, ausgekratzte Vanilleschote und das Mark mit Zucker in einem hohen Topf zum Köcheln bringen. Die Birnenhälften ca. 12 Minuten darin garen, bis sie bissfest sind.

Für die Garnitur:

Blüten verlesen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Nelson Müller am 08. Oktober 2021

Cremige Kürbis-Risoni mit Reh-Rücken und Brombeerjus

Für 4 Personen:

Für die Brombeerjus:

1 Bund Suppengemüse	3 Zwiebeln	1 kg walnussgroße Knochen
Öl	0.5 Tube Tomatenmark	1 l Rotwein
1 Bund Rosmarin	Salz, Pfeffer	Honig
Aceto balsamico	500 g Brombeeren	

Für die Risoni:

800 g Kürbis	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
3 EL Olivenöl	0.5 Bund Salbei	200 g Walnüsse
400 g Risoni	200 ml Weißwein	350 ml Brühe
80 g Parmesan oder Pecorino	Salz, Pfeffer	

Für den Rehrücken:

800 g Rehrücken	2 EL Öl
-----------------	---------

Für die Brombeerjus:

Suppengemüse und Zwiebeln waschen, putzen und in walnussgroße Würfel schneiden. Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und zuerst die Knochen und anschließend das Gemüse darin sehr stark anbraten, sodass es schön Farbe bekommt.

Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und leicht köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit so gut wie verkocht ist, den restlichen Wein auffüllen. Wahlweise noch etwas Wasser oder Brühe sowie den Rosmarin und die Brombeeren dazugeben. Hat die Soße eine schöne Farbe, alles durch ein Sieb gießen und die pure Soße auffangen. Diese köcheln lassen, bis sie die richtige Konsistenz hat. Wem das zu lange dauert, kann sie mit etwas Stärke abbinden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Honig und Balsamico abschmecken.

Für die Risoni:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kürbis bei Bedarf (je nach Sorte) schälen und mit Hilfe einer Reibe grob raspeln. Eine Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin rösten. Anschließend das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin kross werden lassen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In dem Öl nun die Zwiebel und Knoblauchwürfel anschwitzen. Kürbis und Risoni hinzufügen und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren etwas verkochen lassen. Anschließend die Brühe hinzufügen und weiter rühren. Nach 8-10 Minuten sollten die Risoni al dente, also bissfest, sein. Den Käse reiben und unterheben.

Für den Rehrücken:

Den Ofen auf 70 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Rehrücken portionieren und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten - pro Seite etwa 1 Minute. Anschließend 8 Minuten im Ofen garen.

Anrichten:

Risoni auf Teller geben, das Fleisch daraufsetzen. Anschließend mit den krossen Salbeiblättern und Walnüssen verzieren. Die Soße drumherum verteilen. Nach Geschmack mit Brombeeren garnieren.

Zora Klipp am 29. September 2021

Reh-Spieße mit Zwetschgen-Soße

Für 4 Personen

Für die Rehspeie:

600 g Rehfleisch	60 g Bauchspeck, 5 mm dick	1 große Zwiebel
2 rote Paprika	0,5 Bund glatte Petersilie	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Für die Zwetschgensauce:

350 g Zwetschgen	1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
400 ml schwarzer Johannisbeersaft	1 EL Speisestärke	1 EL Wasser
2 EL scharfer Senf	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	2 TL Worcestershiresauce	

Das Fleisch waschen und trockentupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Bauchspeck in etwa 3 cm große Quadrate schneiden.

Die Zwiebelschalen und in etwa 5 mm starke, 3 cm große Quadrate schneiden.

Die Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika ebenfalls in Stücke von 3 cm Kantenlänge schneiden.

Fleischwürfel mit Speck, Zwiebel und Paprika abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Petersilie untermischen. Rehspeie in eine flache Schale legen und dem Würzöl beträufeln. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 5 Stunden marinieren.

Die marinierten Speie ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

In der Zwischenzeit für die Zwetschgensauce die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne oder einem flachen großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Zwetschgen dazugeben, Johannisbeersaft angießen, leicht salzen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten garen.

Dann etwa die Hälfte der Pflaumen aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen.

Die restlichen Pflaumen im Topf im Garsud pürieren und anschließend durch ein Sieb in einen Topf streichen und aufkochen Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren, aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sauce mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und Worcestershiresauce abschmecken. Die beiseite gestellten gedünsteten Zwetschen wieder in die Sauce geben.

In einer Grillpfanne etwas Öl erhitzen und die Speie darin von allen Seiten knusprig braun anbraten.

Zum Servieren die Zwetschgensauce auf den Teller geben und die gebratenen Speie darauf geben.

Sören Anders am 17. September 2021

Steinpilz-Tatar mit Kirschen und gebratenem Reh-Rücken

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

200 g filetierter Rehrücken	Butter	1 Zweig Rosmarin
15 Wacholderbeeren	Salz	

Für das Tatar:

150 g Steinpilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 EL Butter	100 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein
½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kirschen:

1 Handvoll frische Kirschen	1 EL Butter	50 ml Weißwein
1 EL Kirschlikör	20 ml Kirschsafft	1 TL Zucker
Speisestärke		

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch salzen und in einer heißen Pfanne ringsherum scharf anbraten.

Fleisch in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter in eine Pfanne geben und zusammen mit Rosmarin und Wacholderbeeren aufschäumen lassen. Dann das Fleisch zum Nachbraten in die Pfanne geben und einige Mal mit der aromatisierten Butter übergießen.

Für das Tatar:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, dann die Pilze darin anrösten. Knoblauch andrücken und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pilze aus der Pfanne auf ein Brett geben, abkühlen lassen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter die Pilze heben.

Für die Kirschen:

Kirschen waschen und entkernen. Zucker, Kirschlikör, Weißwein und Kirschsafft in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Kirschen hinzugeben. Mit Butter aufmontieren und ggf. mit etwas Speisestärke binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. September 2021

Bison-Rücken im Pfeffermantel, Pfifferling-Bohnen-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

300 g Bisonrücken	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	2 TL Pfeffermischung	Zucker, Salz

Für das Ragout:

150 g Pfifferlinge	200 g breite Bohnen	50 g Keniabohnen
2 Zweige Bohnenkraut	2 Schalotten	2 getrock. Tomatenfilets
10 ml alter Balsamico	1 EL Olivenöl	20 g Butter
Feines Salz	Eiswürfel	

Für die Plätzchen:

150 g mehliges Kartoffeln	20 g geräucherter Speck in Scheiben	2 Schalotten
10 Halme Schnittlauch	40 g Pinienkerne	1 Ei, Eigelb
Arbeitsmehl	20 g Butter	Sonnenblumenöl
Muskatnuss		

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bisonrückensteak mit Salz, Olivenöl, Thymian und Knoblauch marinieren und schwebend rückwärts im Ofen garen. Ist die Kerntemperatur von 56 Grad erreicht vor dem Anrichten noch in einer Bratpfanne nachbraten. Kurz ruhenlassen, in minimalst gezuckerter Pfeffermischung wälzen und in Tranchen servieren.

Für das Ragout:

Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen. Bohnen in stark gesalzenem Wasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und trockenlegen. Kochwasser nicht weggießen! In gewünschte Größe schneiden und zusammen mit geputzten Pfifferlingen und Schalotten in Olivenöl Buttermischung anschwitzen. Mit einer Kelle des Blanchierwassers ablöschen und zum Schluss mit gewürfelten getrockneten Tomaten und Balsamico abschmecken. Es soll ein sauciges Ragout entstehen.

Für die Plätzchen:

Ei trennen. Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Kartoffeln schälen und kochen, abschütten und gut ausdampfen. Passieren, mit Muskat würzen und Eigelb unterziehen.

Schalottenwürfelchen und gewürfelten Speck in Butter anschwitzen und ebenfalls zur Masse geben. Pinienkerne rösten. Geröstete Pinienkerne grob hacken, Schnittlauch feinst schneiden, zur Masse geben und die Masse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4 cm dicken Walzen verarbeiten. Ggf. weiteres Mehl unterarbeiten und anschließend in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl beidseitig Farbe nehmen lassen.

Achtung: steht zu viel Fett in der Pfanne zerfallen die Plätzchen! Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. September 2021

Mit Leber gefüllter Kaninchen-Rücken mit Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Vorbereitung des:

Kaninchen:

2 ganze Kaninchen

Für die Kaninchen-Füllung:

200 g Kaninchenleber

$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum

Öl

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

Für den Linsensalat:

100 g Beluga Linsen

100 g Rote Linsen

50 g Möhre

50 g Knollensellerie

50 g Lauch

500 ml Gemüsefond

4 EL Ketchup

4 EL Kalbsfond

Balsamico

2 Halme Schnittlauch

gemahl. Koriandersaat

Salz

Pfeffer

Eiswasser

Kaninchen:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das ganze Kaninchen zuerst ausnehmen. Dafür Nieren, Leber und Filet herauschneiden. Ebenso die Keulen abschneiden und dabei den Muskelsträngen folgen. Mit dem Messer am Gelenk herunterschneiden und die Keulen auslösen.

Um eine Kaninchenkeule füllen zu können, eine Tasche einschneiden bzw. hohl auslösen. Dafür den Knochen freilegen: Links und rechts innerhalb des Knochens einschneiden, ebenso darunter. Das Fleisch bis zum Gelenk schieben und im Gelenk durchschneiden. Der Unterschenkelknochen kann abgetrennt werden, wenn Sie eine knochenfreie Keule möchten.

Zum Auslösen des Kaninchenrückens gibt es zwei Teile: Den Rücken mit Rippenknochen, den Sie auch als Kotelett verwenden können oder den Kaninchenrücken ohne Knochen.

Nelson verwendet für sein Gericht den Kaninchenrücken ohne Knochen und schneidet zum Auslösen am Rippenknochen und Bauchlappen entlang.

Für die Kaninchen-Füllung:

Für die weitere Verarbeitung den ausgelösten Kaninchenrücken flach auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung Basilikumblätter abzupfen und draufgeben.

Kaninchenleber in Streifen schneiden und auf den Kaninchenrücken setzen. Kaninchen eng einrollen und mit dem Bindfaden wie einen Rollbraten festbinden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gefülltes Kaninchen von allen Seiten anbraten, Butter hinzugeben und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für den Linsensalat:

Gemüsefond zum Kochen bringen, Beluga Linsen zugeben und 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach rote Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Linsen abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Möhren, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Linsen, Gemüsegewürfel, Tomatensauce und Jus mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Schnittlauch fein hacken und unterheben.

Den Linsensalat in tiefe Teller geben. Das Kaninchen tranchieren und dazu legen. Etwas von der von der Bratenbutter aus der Pfanne hinzu geben und mit Wildkräutersalat garnieren.

Nelson Müller am 20. August 2021

Kaninchen-Keule, Pflaumen-Füllung, Rahm-Wirsing, Pilaw

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenkeulen	50 g Backpflaumen, ohne Kern	10 ml Armagnac
150 g rote Zwiebeln	500 ml Kalbsjus	50 ml Rotwein
25 ml roter Portwein	25 ml Balsamicoessig	Stärke
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer, Öl

Für den Rahmwirsing:

250 g Wirsing	1 Schalotte	25 g Speckwürfel
100 g Sahne	25 g Butter	1 TL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pilaw:

150 g Langkornreis	1 Zwiebel	300 ml Hühnerfond
2 EL Butter	Meersalz	

Für das Kaninchen: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen am Vortag in Armagnac einweichen.

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kaninchenkeulen aushöhlen und mit den in Armagnac eingelegten Pflaumen füllen. Mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und leicht anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und Balsamicoessig und Kalbsjus dazugeben.

Alles köcheln lassen, bis die Kaninchen-Keulen nach ca. 20 Minuten gar sind. Danach die Keulen aus der Sauce herausnehmen und auf einem Teller stehen lassen.

Die Sauce reduzieren, bis sie kräftig genug ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke und etwas Butter binden.

Anschließend die Kaninchen-Keulen wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rahmwirsing: Den Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben.

Für den Pilaw: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwiebel dazugeben, salzen und 3-4 Min anschwitzen. Den Langkornreis dazugeben und glasig dünsten. Hühnerfond zufügen und aufkochen lassen.

Einen gut schließenden Deckel auflegen und den Topf mit dem Reis für 17 Minuten in einen vorgeheizten Ofen geben.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, den Deckel öffnen, mit einer Gabel den Reis lockern und die restliche Butter untermischen.

Den Reis abschmecken und je nach Gusto noch 1 Prise Meersalz dazugeben.

Die gefüllte Kaninchenkeule und den Reis anrichten, mit der Sauce beträufeln, den Rahmwirsing daneben setzen und servieren.

Zusatzzutaten von Tobias: Tobias hat keine Zusatzzutaten bestellt.

Nelson Müller am 20. August 2021

Reh-Rücken, Pfeffer-Soße, Fenchel, Kartoffel-Taler

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

250 - 300 g Rehrücken	$\frac{1}{2}$ TL neutrales Öl	50 g Butter
Wildgewürz	mildes Chilisalz	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffeltaler:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Kochschinken	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
2 TL Petersilie	50 g Butter	1 Ei
Muskatnuss	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Pfeffersauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 EL Pfefferkörner	60 ml Apfelsaft	100 ml Geflügelfond
75 ml Weißwein	1 EL Cognac	100 g Sahne
20 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 Prise gemahlener milder Chili	Salz	

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle	mildes Chilisalz	1 TL Öl
-----------------	------------------	---------

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	20 g Butter	1 TL kalte Butter
mildes Chilisalz		

Für die Kirschen:

80 g Herzkirschen	1 Orange	1 EL kalte Butter
3 cm Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ Zimtrinde	1 TL Puderzucker

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Auf die unterste Einschubleiste ein tiefes Blech und darüber ein Ofengitter schieben.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und Rehrückenfilet darin rundherum kurz anbraten, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 56-58 Grad rosa durchziehen lassen. 2 EL Braune Butter herstellen, mit etwas Wildgewürz und Chilisalz würzen und den Rehrücken abschließend darin wenden. Fleisch vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeltaler:

Kartoffeln waschen, schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auf ein Sieb abgießen, in den Topf zurückgeben und unter Rühren etwas ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Braune Butter in einem Topf herstellen. Den Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ei trennen. Kartoffeln mit Schinken, 2 TL Petersilie, 1 EL der braunen Butter und Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Masse ggf. mit etwas Speisestärke binden. Mit angefeuchteten Händen kleine Taler daraus formen.

Restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin portionsweise bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pfeffersauce:

Schalotte halbieren, schälen und klein würfeln. Pfeffer grob zerstoßen.

Schalotte, Pfeffer und Puderzucker in etwas Butter anschwitzen. Dann mit Apfelsaft, Fond, Weißwein, Cognac und Sahne in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auf $\frac{1}{3}$ einköcheln

lassen. Durch ein Sieb passieren. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abziehen. 3 Scheiben Knoblauch und $\frac{1}{2}$ Streifen Zitronenschale in die Sauce legen, ein paar Minuten darin ziehen lassen, danach entfernen und mit Salz und Chili abschmecken. Dann die Sauce mit kalter Butter aufmixen.

Für die Bindung ggf. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren und 2 Minuten köcheln lassen.

Für den Fenchel:

4 dünne Scheiben aus der Mitte einer Fenchelknolle schneiden. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fenchelscheiben darin auf beiden Seiten mehrere Minuten hell anbraten. Mit Chilisalz würzen.

Für die Pfifferlinge:

Braune Butter in einem Topf herstellen.

Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in 1 EL brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

Für die Kirschen:

Einen Streifen Orangenschale abziehen. Puderzucker in eine Pfannestäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Kirschen, Zimt, Vanilleschote und Orangenschale hinzufügen und erhitzen. Die kalte Butter hineinrühren, und die Gewürze wieder entfernen.

Fenchelscheiben auf warme Teller legen. Den Rehrücken aufschneiden und darauf setzen. Die Kartoffeltaler anlegen, Pfifferlinge und Kirschen außen herum verteilen. Die Sauce mit dem Stabmixer nochmal kurz aufschäumen und außen um den Rehrücken träufeln.

Alfons Schuhbeck am 22. Juli 2021

Reh-Schnitzel mit Nuss-Kruste und Birnen-Kompott

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

4 große Sch. Rehkeuln-Fleisch	100 g Pankomehl	50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Pinienkerne	2 Eier	50 g Mehl
1 Bund Thymian	2 Zweige Rosmarin	Pfeffer
Salz	Butterschmalz	Olivenöl

Für das Fleisch:

Die Rehkeulenschnitzel zwischen Küchenfolie legen und leicht plattieren.

Die Pinienkerne und die Kräuter fein hacken. Mehl, Pankomehl und Eier in separate Schalen geben. Die Eier verquirlen, das Pankomehl mit gemahlene Haselnüssen, gehackten Pinienkernen und gehackten Kräutern vermengen. Je nach Geschmack lässt sich die Menge der Nüsse und Kräuter variieren. Die Schnitzel etwas salzen und pfeffern. Zunächst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss im Pankomehl wälzen. Die Panade etwas andrücken.

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin einige Minuten goldbraun braten. Während des Bratens einige Kräuterzweige mit in die Pfanne geben.

Für das Birnenkompott:

2 große Birnen 2 EL Zucker 250 ml Birnensaft 1 Bio-Orange 1 Chili-Schote 1 Stange Zimt 1 Nelke 1 Schote Vanille 1 Stück frischer Ingwer etwas Zitronensaft etwas Honig .

Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einen hohen Topf geben und schmelzen. Sobald sich der Zucker braun färbt, den Birnensaft hinzufügen. Ein paar Stücke Orangenschale und die anderen Gewürze in den Sud geben und alles 5 Minuten sanft köcheln lassen. Birnenwürfel und frisch geriebenen Ingwer hinzufügen, die Herdplatte ausschalten und die Birnen mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die marinierten und abgekühlten Birnenwürfel zu den Rehschnitzeln servieren und mit den knusprigen Kräuterzweigen garnieren.

Die Birnen kann man gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sie schmecken auch zu Grillfleisch oder Geflügel.

Rainer Sass am 27. Juni 2021

Geschmorte Kaninchen-Keulen

Für 4 Personen:

Zutaten:

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

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. Zwiebeln pellen und ein Viertel davon würfeln, den Rest halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass nur die Schale übrig bleibt.

Die Hälfte des Öls in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Tomaten hinzufügen, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

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

Tim Mälzer am 12. Juni 2021

Reh-Keule und Sellerie vom Grill mit Kräutern

Für 4 Personen:

600 g Rehkeule	1 Zweig Rosmarin	1 Bio-Zitrone
2 Zehen Knoblauch	2 TL Honig	1 Knolle Sellerie
Salz, Meersalz	Pfeffer	4 EL Haselnüsse
1 EL Ahornsirup	60 ml Apfel-Balsamico-Essig	60 ml Olivenöl
2 Stängel Basilikum	2 Stängel Petersilie	2 Stängel Kerbel
2 Stängel Sauerampfer	Schnittlauch	

Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Sellerie waschen, schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Mit Meersalz, der Hälfte des Knoblauchs, Honig, Olivenöl und 1 Spritzer Essig marinieren. Bei 160 Grad für 20-25 Minuten im Ofen oder auf einem geschlossenen Grill garen (auf dem Grill nicht direkt über der Kohle platzieren).

Das Fleisch portionieren, von allen Seiten salzen und mit etwas Olivenöl marinieren.

Den Abrieb von der Zitrone, fein gehackten Rosmarin, restlichen Knoblauch und groben Pfeffer vermengen. Vor dem Anrichten das Fleisch in der Rosmarin-Mischung wenden.

Sellerie und Fleisch auf den Grill legen und bei hoher Temperatur von beiden Seiten gut grillen. Das Fleisch auf die Selleriescheiben legen und noch ein wenig ziehen lassen (indirekte Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne).

Für das Dressing geschälte und geröstete Haselnüsse fein hacken und mit Essig, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermengen. Die Kräuter grob zupfen und mit dem Dressing marinieren.

Tarik Rose am 07. Juni 2021

Reh-Braten mit Pilzen und Gorgonzola-Birnen

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:	1.5 kg Reh-Schulter (-Nacken)	1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln	1 kleines Bund Thymian	4 Lorbeerblätter
5 Salbeiblätter	1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Ingwer
2 Zehen Knoblauch	2 EL Preiselbeer-Marmelade	1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein	500 ml Wasser	Traubenkern-Öl
Salz, Pfeffer, Mehl	Balsamico-Essig	
Für die Pilze:	500 g gemischte Pilze	1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten	2 Frühlingszwiebeln	Zitronensaft, Chili
Salz, Pfeffer, Zucker	Olivenöl, Butter	
Für die Birnen:	2 Birnen	50 g Gorgonzola
1 EL Akazienhonig	1 EL Rosmarinnadeln	1 kleine Chilischote
1 EL Butter	Zitronensaft	

Für das Fleisch: Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rehschulter von äußeren Fettschichten befreien. Rehnacken vom Jäger oder Metzger nach Möglichkeit auslösen lassen. Der Nacken kann aber ebenfalls - wie die Schulter - am Knochen zubereitet werden.

Gemüse und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Traubenkern-Öl in einem Bräter erhitzen und die Fleischstücke rundum anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Fleischstücke wieder herausnehmen und Gemüse und Zwiebeln anrösten.

Tomatenmark unterrühren, dann mit Rotwein ablöschen. Preiselbeer- Marmelade, Kräuter, Knoblauch und Ingwer dazugeben, dann die Fleischstücke wieder zurück in den Topf geben. Wasser hinzufügen, bis die Fleischstücke zu etwa zwei Dritteln in der Flüssigkeit liegen.

Bräter in den Ofen stellen und den Rehbraten etwa 2 Stunden garen.

Dabei hin und wieder die Flüssigkeitsmenge überprüfen und gelegentlich etwas Wasser nachfüllen.

Nach der Garzeit Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen, dann warm stellen.

Den Sud durch ein Sieb gießen und die restlichen Zutaten auffangen.

Den Sud zur Soße einkochen. Mit Marmelade, Balsamico-Essig und Salz abschmecken. Weiche Butter und Mehl zu gleichen Teilen verkneten. Nach und nach in kleinen Portionen zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Pilze: Für dieses Rezept wähle man Champignons, Kräuterseitlinge oder Shiitake-Pilze. Die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Die äußeren Schichten der Frühlingszwiebeln entfernen, Schalotten pellen. Frühlingszwiebeln in Ringe, Schalotten in Lamellen schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze vorsichtig anbraten. Nach einigen Minuten die Schalotten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Rosmarin und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Frühlingszwiebeln erst zum Ende der Garzeit hinzufügen. Sie sollten noch schön knackig sein.

Für die Birnen: Birnen vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Butter erhitzen und die Birnen darin anbraten. Rosmarin, klein geschnittene Chilischote, Akazienhonig und Gorgonzola hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Birnen im schmelzenden Käse und Sud mehrmals drehen.

Anrichten: Das Rehfleisch mit Soße auf Teller geben und dazu die Pilze und Birnen servieren. Nach Belieben weitere Beilagen dazu servieren.

Rainer Sass am 25. Mai 2021

Rehbock mit Linsen-Salat und Pfannenbrot

Für 4 Personen:

Für das Fleisch:

600 g Rehbock-Keule (-Rücken)	Salz	Olivenöl
Pfeffer	1 TL Harissa	Knoblauch
2 Zweige Rosmarin		

Für den Linsensalat:

2 Zwiebeln	300 g Linsen	450 ml Wasser
1 Kohlrabi	200 g Möhren	0.5 Stange Porree
0.5 TL Harissa	0.5 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	2 EL Honig	2 Zitronen

Für das Pfannenbrot:

500 g Dinkelmehl	2 TL Weinstein-Backpulver	450 g Joghurt
3 EL Olivenöl		
2 TL Salz	Dinkelmehl	
Olivenöl		

Für das Fleisch:

Das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. In Harissa wenden und mit Knoblauch und Rosmarin bei milder Temperatur in der Pfanne circa 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Linsensalat:

Zwiebel in feine Würfel schneiden und kurz im Topf andünsten. Linsen und Harissa hinzufügen und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Wasser aufgießen und nur kurz aufkochen lassen. Wichtig: Linsen noch nicht salzen, sonst werden sie nicht weich.

Die Linsen auf dem Herd circa 10 Minuten ziehen lassen. Sie sollten noch einen leichten Biss haben.

Kohlrabi, Porree und Möhren in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl bissfest anschwitzen. Mit 1 Prise Harissa, 1 Prise Salz und frischem Pfeffer würzen. Petersilie fein schneiden. Alles mit den Linsen und vermengen. Zitronen auspressen und Saft sowie Honig und Olivenöl dazugeben und nochmals abschmecken.

Tipps:

Verschiedene Linsensorten mischen, beispielsweise rote, gelbe und Berglinsen. Die frischen Kohlrabi-Blätter sind sehr vitaminreich und können roh oder auch leicht angegart und in feine Streifen geschnitten und zum Linsensalat dazu gegeben werden.

Für das Pfannenbrot:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Nun Joghurt, Olivenöl und Salz hinzufügen und alles zu einem leicht zähen Teig verkneten. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig in Stücke teilen und zu Fladen in Pfannengröße ausrollen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen nacheinander bei mittlerer bis hoher Temperatur goldbraun und knusprig ausbacken.

Nach Belieben mit frischen Kräutern wie Basilikum, Petersilien und Koriander garnieren.

Tarik Rose am 25. Mai 2021

Hirsch-Roulade mit Blumenkohl-Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

600 g Hirsch-Rücken	10 TL Preiselbeeren	kl. Stück Spitzkohl
1 Zwiebel	300 ml Wildfond	50 ml Sahne
1 EL Mehl	Rapsöl	4 große Kartoffeln (mehlig)
$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	1 EL Butter	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	Thymian

Den Backofen auf 130 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Rücken parieren und in 4 Steaks portionieren. Diese in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer möglichst dünn plattieren.

Die Rouladen dann mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einem Teelöffel Preiselbeeren bestreichen.

Den zarten Teil des Spitzkohls in feine Streifen schneiden und auf den Rouladen verteilen.

Von der etwas breiteren Seite zur schmaleren zusammenrollen, dabei die Seiten etwas einklappen.

Dann die Rouladen mit Garn gut zusammenbinden.

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Rouladen in einer Pfanne mit Rapsöl von zwei Seiten kurz anbraten, nach dem Wenden die Zwiebel dazugeben und mit anschwitzen. Anschließend die Pfanne (aus Sicherheitsgründen ohne Plastikgriff) bei 130 Grad in den Ofen stellen und die Rouladen für ca. 8-10 Minuten fertig garen.

Parallel Kartoffeln würfeln, Blumenkohl in Scheiben schneiden und zusammen in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, mit frisch geriebener Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz würzen, die Butter dazugeben und alles stampfen und umrühren. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und kurz warm stellen. Die Pfanne bei mittlerer Hitze wieder auf den Herd stellen, die Zwiebeln mit etwas Mehl bestäuben, verrühren und dann mit Wildfond und Sahne aufgießen, die restlichen Preiselbeeren dazugeben und etwas einkochen, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Stampf auf Tellern anrichten, Roulade vom Garn befreien, dazugeben, mit Sauce beträufeln und mit den restlichen Preiselbeeren und dem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 03. April 2021

Szegediner Wildschwein-Gulasch, geschmorte Steckrübe

Für 4 Personen

600 g Wildschwein	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter	1 EL Rosenpaprika, mild	1 TL Rosenpaprika, scharf
1 EL Tomatenmark	1 TL Kümmel	300 g Sauerkraut
einige Spritzer Weißwein	200 ml Gemüsefond	4 EL Saure Sahne
1 mittelgroße Steckrübe	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
Salz	weißer Pfeffer	6 EL Rapsöl

Wildschwein in gleichgroße Würfel schneiden. In einem vorgeheizten Bräter das Fleisch mit ca. 3 EL Rapsöl nicht zu heiß, aber trotzdem gut anbraten.

Schalotten würfeln und zum Fleisch geben, kurz mit anbraten, dabei die Temperatur etwas verringern. Dann nach und nach die beiden Rosenpaprikas und das Tomatenmark mit anschwitzen. Lorbeerblätter und halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Salz würzen. Mit einigen Spritzern Weißwein den Bratensatz lösen und dann das Gulasch mit dem Gemüsefond aufgießen.

Das Gulasch für ca. eine $\frac{1}{2}$ Stunde bei geschlossenem Deckel garen, dann das Sauerkraut und den Kümmel dazugeben und für ca. eine weitere $\frac{1}{2}$ Stunde fertig garen.

Parallel die Steckrübe schälen, in Würfel schneiden, mit dem restlichen Rapsöl in einem Topf geben, dabei etwas salzen und bei geschlossenem Deckel mit geringer Hitze bissfest schmoren.

Zwischendurch kontrollieren, damit die Steckrübe nicht anbrennt, optional etwas Gemüsefond hinzugeben. Zum Schluss mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen und evtl. einer Prise Salz abschmecken. Gulasch auf Tellern anrichten, Steckrübe daneben platzieren. Gulasch jeweils mit einem Klacks saurer Sahne und gehacktem Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2021

Wildschwein-Ragout mit Pasta

500 g Wildschweinfleisch	100 g Sauerrahm	100 g Preiselbeeren
2 Zwiebeln	400 g Champignons	1,5 l Gemüsebrühe
1 Dose Tomaten	1 Schuss Aceto Balsamico	2 - 3 EL Speisestärke
1 TL Wildgewürz	1 Prise getrockn. Pilzpulver	1 Schuss Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Zuerst Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden. Den Sauerrahm in einer kleinen Schüssel mit den Preiselbeeren verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Das Wildschweinfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Öl in einem Bräter auf dem Herd ringsum anbraten. Danach die Zwiebeln zugeben und ebenfalls mit anbraten. Wenn Fleisch und Zwiebeln hellbraun gebraten sind, Champignons zugeben und kurz mit anschwenken. Das Ganze mit Gemüsebrühe bedeckt auffüllen und aufkochen.

Anschließend die Hitze reduzieren, den Bräter mit einem Deckel verschließen und das bei schwacher Hitze langsam, unter gelegentlichem Rühren etwa eine Stunde weich köcheln lassen.

Zwischendurch mit etwas Brühe auffüllen.

Wenn das Fleisch weich geschmort ist, eine Schältomate aus der Dose fein hacken und unter das Ragout rühren. Alles großzügig mit Wildgewürz, einer Prise Pilzpulver, einem Schuss altem Aceto Balsamico und ggf. nochmals etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal alles aufkochen lassen und das Ragout mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Das Ragout schmeckt hervorragend mit frisch gekochten Pappardelle in tiefen Tellern. Pasta und Ragout anrichten und je einen Löffel vom Preiselbeer-Sauerrahm darüber geben.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2021

Wild-Gulasch mit Serviettenknödel

Für 4 Personen

Für den Serviettenknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz	3 Eier
Salz	Pfeffer	

Für das Gulasch:

600 g Wildfleisch (Schulter)	1 Zwiebel	1 Karotte
60 g Sellerie	30 g geräucherter Speck	2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	2 EL Balsamico
200 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner	300 ml Fleischbrühe	200 g Champignons
Salz	Pfeffer	3 EL Butter (1 EL gekühlt)

25 g Sauerrahm

Außerdem:

Geschirrtuch (Baumwolle)	Küchengarnt	gehackte Petersilie
--------------------------	-------------	---------------------

Für den Knödel die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für das Gulasch das Fleisch parieren und in 5 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Zwiebel, Gemüswürfel und Speck zugeben und ebenfalls anbraten.

Sobald alles leicht Farbe genommen hat, Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren.

Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 50 Minuten zugedeckt schmoren. Währenddessen nach und nach die Fleischbrühe angießen, damit das Fleisch stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt schmort.

Für den Knödel Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben.

Eier verquirlen und ebenfalls zum Brot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch dazugeben.

Ein sauberes, gründlich mit Wasser ausgespültes Geschirrtuch auslegen und die Knödelmasse als Rolle mittig darauf anrichten.

Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarnt gut zubinden. In einem breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle einlegen und im siedenden Wasser ca. 30 Minuten pochieren.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Sobald die Fleischwürfel weich gegart sind, diese aus dem Schmorfond stechen und warm stellen.

Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder dazugeben.

In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Serviettenknödel vorsichtig aus dem Tuch auswickeln und in Scheiben aufschneiden.

Serviettenknödel auf Teller verteilen, das Gulasch und jeweils einige gebratene Pilze dazu reichen.

Je 1 TL Sauerrahm darauf geben und nach Belieben mit Petersilie bestreuen und servieren.

Sören Anders am 05. Februar 2021

Reh-Filet mit Backapfel

Für zwei Personen

Für die Rehfilets:

2-4 Rehfilets Butterschmalz Salz
Pfeffer

Für den Backapfel:

2 Äpfel 2 Eier 40 ml Bier
70 g Mehl 1 TL Zucker Öl
1 Prise Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte 2 EL Honig 200 ml Wildfond
2 EL Butter

Für die Rehfilets:

Die Rehfilets in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Regelmäßig wenden und ziehen lassen.

Für den Backapfel:

Äpfel waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und den Kern bzw. das Kerngehäuse in der Mitte ausstechen, so dass Apfel-Ringe entstehen.

Für den Bierteig Eier trennen und die Eigelbe und Eiweiße auffangen.

Eiweiße mit ein wenig Zucker und Salz steif schlagen. Eigelbe mit Bier und 60 g Mehl verrühren. Den Eisschnee unter die Eigelbmasse rühren.

Apfelringe im übrigen Mehl wenden, damit der Bierteig besser haftet.

Danach die Apfelringe in Bierteig wenden und in einer Fritteuse oder im Topf in heißem Öl ausbacken. Zum Schluss auf dem Küchentrepp abtropfen lassen.

Alternativ kann man für den Backteig statt Bier auch Wasser oder Wein verwenden.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Fond ablöschen und den Honig dazugeben. Alles einreduzieren lassen. Zum Schluss ein wenig Butter zum Binden dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 29. Januar 2021

Reh-Rücken mit Spitzkohl, Kirschen, Kartoffelkugeln

Für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

¼ Spitzkohl	15 g Butter	30 ml Gemüsefond
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Rehrücken und die Beize:

400 g ausgelöster Rehrücken	2 EL Honig	20 g Butter
50 ml Wildfond	40 ml weißer Portwein	3 ganze Sternanis
Salz		

Für die Kirschen:

60 g getrock. Sauerkirschen	2 Schalotten	50 ml roter Portwein
½ EL Zucker	1 Prise Salz	1 Prise Schwarzer Pfeffer

Für die Kartoffelkugeln:

3 vorwi. festk. Kartoffeln	Salz
----------------------------	------

Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl waschen und vom Strunk befreien. An der Spitze beginnend in feine Streifen schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Gemüsefond zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rehrücken und die Beize:

Für das Fleisch den Rehrücken mit einem scharfen Messer von Silberhäuten befreien.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Rehrücken bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten kurz darin anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zu stark angebraten wird. Danach das Reh aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Für die Beize den Honig in die vorherige Reh-Pfanne geben und erhitzen.

Mit dem weißen Portwein ablöschen und Sternanis, Wildfond und etwas Salz zugeben. Die Beize einkochen lassen, bis sie schön dickflüssig ist.

Den Rehrücken nun mit der Honig-Sternanis-Beize bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Dabei immer wieder mit der Beize bestreichen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zum Schluss in gleich große Scheiben schneiden.

Für die Kirschen:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einen Topf geben und goldbraun anrösten. Sauerkirschen einrühren und mit Portwein ablöschen. Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und leicht einköcheln lassen.

Für die Kartoffelkugeln:

Kartoffeln schälen, mit einem Kugelausstecher ausstechen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 29. Januar 2021

Reh-Medaillons mit Pastinaken-Creme, Kraut, Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Rehmedaillons:

1 ausgelöster Rehrücken	50 g Butter	2 Zweige Thymian
6 Wacholderbeeren	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pastinakencreme:

4 Pastinaken	8 vorgegarte Maronen	1 Orange
100 g Crème fraîche	250 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Für das Balsamico-Kraut:

1/6 Kopf Rotkraut	1 Schalotte	20 g Gänseschmalz
4 cl roter Portwein	6 cl alter Balsamico	Zucker, Salz

Für den gebratenen Brokkoli:

½ Kopf Brokkoli	20 g Butter
-----------------	-------------

Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken ggf. von Silberhäuten und Sehnen befreien, in gleichmäßige Medaillons schneiden, würzen und in Sonnenblumenöl von allen Seiten heiß anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 50 Grad rosa garen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Unmittelbar vor dem Anrichten Butter in einer Pfanne auslassen zusammen mit Thymian und Wacholderbeeren aufschäumen. Darin die Medaillons nachbraten.

Für die Pastinakencreme:

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Pastinaken schälen. Pastinaken und Maronen grob zerteilen und in Geflügelfond richtig weichkochen. Abpassieren und in einem Standmixer mit Crème fraîche und Orangenabrieb zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Balsamico-Kraut:

Rotkraut putzen, in unregelmäßige Stückchen zupfen und mit Salz und Zucker verkneten. Schalotte abziehen, in feine Ringe schneiden und in Gänseschmalz farblos anbraten. Kraut dazugeben und sofort mit Portwein ablöschen. Leicht einreduzieren und zum Schluss mit altem Balsamico abschmecken. Es soll ein knackiges Rotkraut mit begleitender Sauce entstehen.

Für den gebratenen Brokkoli:

Brokkoli putzen und die Röschen in Butter langsam weich braten.

Zwischendurch gegebenenfalls immer mal wieder mit etwas Wasser ablöschen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Januar 2021

Index

- Auflauf, 85
- Bison, 52, 96
- Blumenkohl, 54, 76, 105
- Bohnen, 6, 52
- Brokkoli, 32, 111
- Chicoree, 15
- Couscous, 12
- Erbsen, 12, 19
- Fasan, 24, 27, 28
- Fenchel, 99
- Fladenbrot, 37, 67
- Fleisch, 25, 108
- Grünkohl, 26, 79
- Gulasch, 9, 25, 46, 75, 86, 106, 108
- Gurke, 40, 66, 67
- Hirsch, 9
- Hirsch-Filet, 81
- Hirsch-Medaillon, 79
- Hirsch-Rücken, 2, 4, 6, 50, 57, 79, 105
- Kürbis, 6, 29, 59, 79, 90, 93
- Kaninchen, 41, 66, 88, 98, 102
- Kaninchen-Filet, 12
- Kaninchen-Rücken, 18, 40, 43, 44, 97
- Knödel, 14, 25, 74, 108
- Kohlrabi, 20, 29, 104
- Lauch, 66, 88
- Linsen, 28, 97, 104
- Möhren, 3, 5, 9, 11, 12, 17, 25, 27, 40, 52, 54, 61, 63, 65, 66, 86, 97, 104, 108
- Maronen, 3, 111
- Nudeln, 17, 29, 57, 85, 93
- Pak-Choi, 52
- Paprika, 75, 94, 106
- Pastinaken, 4, 111
- Pilze, 2, 4, 14, 15, 17, 20, 24, 25, 27, 28, 30, 31, 33, 34, 44–46, 50, 52, 53, 57–59, 61, 62, 68, 70, 74, 84, 86, 88, 89, 95, 96, 99, 103, 107, 108
- Polenta, 19, 74, 79
- Porree, 13, 104
- Rösti, 15, 58
- Radicchio, 2, 23
- Reh, 33, 37, 38, 48, 59, 63, 65, 86, 94, 102, 103
- Reh-Bock, 20, 46, 73, 104
- Reh-Filet, 47, 64, 82, 89, 91, 109
- Reh-Geschnetzeltes, 58, 84
- Reh-Medaillon, 14, 15, 111
- Reh-Rücken, 10, 13, 19, 21, 26, 30, 42, 45, 53, 54, 70, 72, 74, 92, 93, 95, 99, 110
- Reh-Ragout, 5, 88
- Reh-Schnitzel, 16, 36, 60, 87, 101
- Reis, 98
- Rettich, 24
- Rosenkohl, 23, 84
- Rote-Bete, 10, 21, 40, 91
- Rotkraut, 33, 37, 62, 70, 87, 111
- Rucola, 18
- Sauerampfer, 102
- Sauerkraut, 1, 43, 44, 75, 106
- Schoten, 52
- Schwarzwurzeln, 56
- Sellerie, 3, 9, 25, 28, 30, 32, 42, 47, 54, 61, 63, 65, 66, 68, 72, 86, 88, 89, 97, 102, 108
- sonstige, 8
- Spargel, 40, 41, 52, 73, 74
- Spieße, 47, 90, 94
- Spitzkohl, 38, 48, 76, 105, 110
- Staudensellerie, 17, 27
- Steckrübe, 75, 106
- Teig-Taschen, 13, 29
- Topinambur, 24, 81
- Wachteln, 23, 29, 34, 56, 61

Wildfleisch, 25, 108

Wildschwein, 3, 11, 17, 31–33, 67, 68, 75, 77,
90, 106, 107

Wirsing, 24, 34, 50, 54, 92, 98