



*Die Tourismusakademie Ostbayern
und
der BHG Tirschenreuth
begrüßen Sie herzlich zum*



„Kochen mit Wild“ - Workshop

am 10. Januar 2006



Dozent: Gerd Kienberger, Küchenmeister und Fachdozent

Ort: Schloßschänke Friedenfels

Wildpüreesuppe mit Pilzklößchen

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

Für die Suppe

2,5 l Wildfond

70 g Butter

60 g Mehl

200 g Linsen, gekocht

15 cl Portwein

200 ml Crème Fraîche

Für die Klößchen

150 g Wildfleisch, gewolft

3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde

1 Ei, 1 Eigelb

100 g frische Champignons

Petersilie

1 Be Schlagsahne

Weitere Einlage

3 Filets mignonnes vom Rehrücken

Öl zum Braten

Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian, Wacholder

.....und so wird's was:

1. Die Linsen kalt aufsetzen (Wasser nicht salzen) und weich kochen, abkühlen lassen. Den Wildfond aufkochen, zur Seite stellen.
2. In einem Topf die Butter erhitzen, dann das Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Solange schwitzen, bis das Mehl etwas Farbe annimmt. Sozusagen eine Blonde Roux. Einige Minuten zur Seite stellen, etwas abkühlen lassen.
3. Dann, unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen, mit dem heißen Wildfond aufgießen, die Linsen dazugeben und die Suppe etwa ½ Stunde sachte kochen lassen. Dabei immer wieder die Unreinheiten, die sich auskochen mit einem Schöpfer abnehmen.
4. Die Suppe mittels eines Zauberstabes pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Mit Portwein und Crème fraîche abschmecken, zur Seite stellen.
6. *Klößchen:* Das Wildhack in einer Moulinette mit den Weißbrotbröseln, den Eiern und mit soviel Sahne wie nötig, zu einer formbaren Farce kattern. Die Champignons abziehen, in Scheibchen schneiden, in einer Pfanne mit wenig heißem Öl rasch anbraten, würzen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Dann ganz fein hacken, mit etwas gehackter Petersilie unter die Farce mengen. Abschmecken, kleine Klößchen formen, in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. In kaltem Wasser abkühlen, abtropfen lassen, bis zum Gebrauch abgedeckt kalt stellen.
7. *kleine Rehfilets:* Die Rehfilets sauber abhäuten und zuputzen, in feine Scheibchen schneiden, kurz vor dem Service in einer sehr heißen Pfanne schnell sautieren. Würzen, und in die Suppe geben.

Wildschweinpfeffer nach Jägerart Geht genauso mit Hirsch oder mit Reh

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

2,2 kg Wildschweinschulter o.K. und pariert

Für die Marinade:

1 l Rotwein
200 ml Rotweinessig
300 g Mirepoix (Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch)
5 Lorbeerblätter
1 EL Piment
1 EL gestoßene Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig

Für die Soße:

1 l Wildfond
500 ml Demiglace
200 ml Wildblut oder Schweineblut
100 ml Sahne

Garnitur:

300 g Perlzwiebeln (Schalotten)
250 g Frühstücksspeck
250 g frische Champignons
100 g Butter
10 Scheiben Toastbrot

....und so wird's was:

1. Das Fleisch in Würfel von ca. 40 g schneiden. Sämtliche Marinadezutaten in einen Topf geben und aufkochen, abkühlen lassen. Dann die Marinade über das Fleisch gießen und ca. 4-5 Tage im Kühlraum marinieren lassen.
2. Am Tag der Zubereitung das Fleisch auf einen Durchschlag gießen, die Marinade auffangen, Fleisch und Mirepoix gut abtropfen lassen, Fleisch und Mirepoix trennen. Fleisch und Mirepoix in heißem Öl von allen Seiten gut anbraten, würzen und herausnehmen. Mit der Marinade mehrmals ablöschen, dann auffüllen. Wildfond und Demiglace dazu geben, soviel, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Abdecken und weich schmoren.
3. Dann das Fleisch ausstechen, in einen ausreichend großen Topf geben.
4. Die Soße passieren, das Blut mit dem Rahm vermischen, die Soße abseits vom Herd damit binden. Abschmecken und über das Fleisch geben. Darf nicht mehr kochen.
5. Perlzwiebeln, bzw. Schalotten schälen, blanchieren, abkühlen. Speck in Streifen schneiden (Lardons). Champignons putzen vierteln, und alles zusammen in Butter sautieren. Aus den Toastscheiben Herzcroutons schneiden, in Butter goldbraun braten.
6. Wildschweinpfeffer anrichten, Garnitur darüber geben und die Croutons anlegen.

Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersöße

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

30 Wildschweinschnitzelchen à 50 g
 (geht auch mit Hirsch oder Reh)
 1 kg Waldpilze, gemischt
 5 Scheiben Frühstücksspeck, gewürfelt
 10 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 l Wildfond
 1 l Rotwein
 50 ml Rotweinessig
 500 ml Schlagsahne
 2 Be Crème fraîche
 400 g Preiselbeeren
 1 EL Wacholderbeeren, zerstoßen
 1 Bd. Petersilie
 4 Zw. Thymian
 Salz, Pfeffer und Öl zum Anbraten

....und so wird`s was:

1. 6 Schalotten schälen und fein würfeln, den Frühstücksspeck ebenfalls würfeln. In einer ausreichend großen Sauteuse die Speck – und Schalottenwürfel mit etwas Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, dann mit Wildfond auffüllen, den Rotweinessig und den Wacholder dazu geben. Auf etwa 1/3 der Menge einkochen lassen und passieren. Dann die Sahne einrühren, nochmals etwas einkochen lassen. Crème fraîche unterrühren, dann die Preiselbeeren dazu geben, die Soße abschmecken.
2. Die Schnitzelchen flach klopfen, salzen und pfeffern und in heißem Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abdecken und warm stellen.
3. Die restlichen Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Beides anschwitzen, dann bei großer Hitze die Pilze dazu geben und anbraten. Bevor die Pilze braun werden, die Pfanne zurückziehen und gen gezupften Thymian und die gehackte Petersilie unter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Schnitzelchen in der Soße erwärmen, dann anrichten. Die Pilze darauf geben, mit Soße umgießen.

Als Beilagen sind zu empfehlen: Spätzle, feine Bandnudeln, Kartoffelplätzchen, Eierhaver mit Speck, Semmelknödel, Bohnenbündchen, überbackene Schwarzwurzeln, geschmorter Chicorée o.Ä.

Wildschweinroulade mit Kräuterfülle

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

10 St. Wildschweinschnitzel aus der Oberschale
 1,6 kg oder der Nuss
 400 g Wildabschnitte
 10 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
 200 ml Schlagsahne
 2 cl Weinbrand
 1 Ei
 1 TL Thymian, ½ TL Rosmarin, 10 Blätter Basilikum, etwas fein gehackter Ingwer
 Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder
 0,5 l Spätburgunder
 2 EL Johannisbeergelee
 250 g Mirepoix
 Öl zum Braten
 800 ml Wildgrundsoße
 Küchengarn

.....und so wird`s was:

1. Die Wildscheinschnitzel zwischen zwei angefeuchteten Folien plattieren. Sollten die Schnitzel nicht ausreichend groß für eine Portion sein, machen Sie bitte zwei kleinere.
2. Die Wildabschnitte durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Toastbrot würfeln, auf ein Backblech geben und im Backofen bei milder Hitze trocknen. Dann mit einem Rollholz zu Bröseln machen und sieben. Das gewolfte Wildfleisch in einem Küchenkutter (Moulinette) mit Sahne und Ei kuttern bis ein feines Brät entstanden ist. Dann noch Salz, Pfeffer, Ingwer, gestoßene Wacholderbeeren einmischen.
3. Das Brät in eine ausreichend große Schüssel geben, die Weißbrotkrumen und die Kräuter und den Weinbrand unter mengen. Wenn notwendig etwas Sahne oder Wildfond untermischen.
4. Die Schnitzel auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreichen und zu einer Roulade aufrollen. Mit dem Küchengarn in die richtige Form binden.
5. In einem Bräter Öl zum anbraten erhitzen, die Rouladen von außen würzen, bemehlen und rundherum im Öl anbraten. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Das Mirepoix anrösten, wenn es ausreichend Farbe hat, das Johannisbeergelee dazu geben, verrühren und mit Rotwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, wieder mit Wein ablöschen. Diese Prozedur noch 2 – 3 mal wiederholen. Dann mit Wildgrundsoße auffüllen, zum Kochen bringen, Wacholder und Piment dazu, dann die Rouladen in die Soße legen, abdecken und im Backrohr sanft schmoren.
6. Wenn die Rouladen gar sind, aus ihrer Soße nehmen und warm stellen. Die Soße passieren und abschmecken.
7. Zum anrichten das Küchengarn entfernen, die Roulade mittig schräg durchschneiden, etwas Soße auf ein Teller geben und die Roulade so darauf legen, dass die Füllung vom Gast zu sehen ist. Die Enden der Roulade mit wenig Soße nappieren.

Dazu passen Semmel- oder Kartoffelknödel, Spätzle, Bandnudeln, Kartoffelplätzchen o.Ä. Rosenkohl, Wirsing, Kastanien, Pilze, Brokkoli, Schwarzwurzeln, Dunstäpfel, Preiselbeeren

Medaillons vom Hirschrücken mit Sauerkirsch – Pfeffer – Soße

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

1,6 kg Hirschrücken ohne Knochen
 200 g Frühstückspeck, in dünne Scheiben geschnitten
 1,5 kg Hirschknochen, klein gehackt
 2 St. große Zwiebeln, grob gewürfelt
 2 St. Karotten
 1 St. Lauch
 ¼ Knollensellerie
 ½ l Rotwein
 ½ l Fleischbrühe (w.g. Wildfond.)
 3 Lorbeerblätter
 2 Zweige Rosmarin
 20 Wacholderbeeren
 400 g Sauerkirschen
 2 TL grüner Pfeffer
 120 g kalte Butter
 Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Öl zum Anbraten,

.....und so wird`s was:

1. Die Rückenfilets von Sehnen, Fett und Häuten befreien. In 20 gleichmäßige Medaillons schneiden. Leicht plattieren, mit den Händen wieder in die ursprüngliche Form bringen, auf ein Blech legen, leicht beölen, mit einigen Nadeln Rosmarin bestreuen, dann abdecken und kalt stellen.
2. Die Knochen mit den Sehnen in heißem Öl anbraten. Erst die Zwiebeln, dann die Karotten, den Sellerie und zuletzt den Lauch dazu geben. Gut anrösten. Zerstoßene Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian zufügen, kurz mit schwitzen, dann mit Rotwein ablöschen, die Brühe angießen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Dann die Soße passieren, nochmals einkochen lassen.
3. Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Wacholder würzen. In heißem Butterschmalz bei geringer Hitze rosa braten, aus der Pfanne nehmen, und einige Minuten ruhen lassen.
4. Etwas Butter in die Pfanne geben, die Sauerkirschen und die grünen Pfefferkörner anschwitzen, dann in die Soße geben. Kurz aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und die kalten Butterstückchen in die Soße einrühren. Abschmecken.
5. Die Medaillons gefällig anrichten, mit der Soße überziehen. Mit einem Rosmarinzweig garnieren.
6. Als Beilagen passen: Rosenkohl, Selleriepüree, Kürbis, Schwarzwurzeln, Spätzle, Thronfolgerin - Kartoffeln, Schupfnudeln u.Ä.

„Kochen mit Wild“ Workshop am 10. Januar 2006 – Schloßschänke Friedenfels – Gerd Kienberger, Küchenmeister und Fachdozent – in Kooperation mit dem BHG Tirschenreuth, der Tourismusakademie Ostbayern und der Schloßbrauerei Friedenfels

Hirschkotelett vom Rost mit Rotweinbutter

(kann man auch vom Reh oder vom Wildschwein machen)

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

20 Hirschkoteletten mit Stiel
 1 Zitrone
 Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren
 Öl zum Braten
 50 g Butter
 250 g Butter
 5 Schalotten
 250 ml guten Rotwein
 100 ml roten Portwein
 1 EL Wildglace
 10 Zweige Rosmarin

.....und so wird`s was:

1. Schön wär`s wenn Sie einen Hirsch/Reh oder Wildschweintrücken mit langen Rippen bekommen könnten. Dann den Rücken der Länge nach mit einer Säge spalten, sauber parieren. Koteletten schneiden, so wie man sie beim Schwein schneidet. Ist der Rücken klein, hier ein Tipp: schneiden Sie das Kotelett mit zwei Rippen und entfernen Sie dann die zweite Rippe, so dass Sie das Fleisch von zwei Koteletten, aber eben nur eine Rippe haben. Dann da, wo das schöne Fleisch beginnt, einmal um den Knochen schneiden und gut und sauber abschaben. Am Knochen darf kein Fleisch, nicht mal mehr die Knochenhaut sein. Auf der Rückgratseite, von außen her am Knochen entlang schneiden und im Gelenk am Rückgrat durchtrennen. Jetzt müssten Sie ein super Kotelett, ohne Häutchen, Knochenteilen und Fett, vor sich haben. Genau so sollte es sein.
2. Dann die Koteletten leicht plattieren, auf ein Blech legen, von beiden Seiten mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Öl bepinseln. Wenn Sie ausreichend Zeit haben können Sie die Koteletten über Nacht ruhen lassen. Diese Prozedur gilt ebenfalls für Lammkoteletten. Sie werden wunderbar zart und mürbe!
3. Wenn nun ein Gast dieses Gericht bestellt, eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die benötigten Koteletten würzen, ganz leicht bemehlen, und auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Teller legen, abdecken und einige Minuten warm stellen. Dann anrichten, mit dem ausgelaufenen Fleischsaft begießen, die Rotweinbutter darauf legen und servieren.
4. *Rotweinbutter*: Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Kasserolle mit wenig Butter anschwitzen. Dann mit Rotwein begießen, stark einkochen lassen. Wenn der Wein fast völlig verdampft ist, den Portwein dazu gießen und wieder einkochen lassen. Zum Schluss sollte das Ganze aussehen wie ein Sirup. Abkühlen lassen.
5. Die Butter in einem Schlagkessel pomadig rühren/schlagen. Dann die Rotweinschalotten mit dem Sirup und evt. etwas Wildglace darunter rühren, salzen und pfeffern. Dann in die gewünschte Form bringen, kalt stellen und bei Bedarf verwenden.

Hirschkotelett vom Rost mit Rotweinbutter (kann man auch vom Reh oder vom Wildschwein machen)

Rezept für 10 Personen

Zutaten:

20 Hirschkoteletten mit Stiel
 1 Zitrone
 Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren
 Öl zum Braten
 50 g Butter
 250 g Butter
 5 Schalotten
 250 ml guten Rotwein
 100 ml roten Portwein
 1 EL Wildglace
 10 Zweige Rosmarin

.....und so wird`s was:

6. Schön wär`s wenn Sie einen Hirsch/Reh oder Wildschweintrücken mit langen Rippen bekommen könnten. Dann den Rücken der Länge nach mit einer Säge spalten, sauber parieren. Koteletten schneiden, so wie man sie beim Schwein schneidet. Ist der Rücken klein, hier ein Tipp: schneiden Sie das Kotelett mit zwei Rippen und entfernen Sie dann die zweite Rippe, so dass Sie das Fleisch von zwei Koteletten, aber eben nur eine Rippe haben. Dann da, wo das schöne Fleisch beginnt, einmal um den Knochen schneiden und gut und sauber abschaben. Am Knochen darf kein Fleisch, nicht mal mehr die Knochenhaut sein. Auf der Rückgratseite, von außen her am Knochen entlang schneiden und im Gelenk am Rückgrat durchtrennen. Jetzt müssten Sie ein super Kotelett, ohne Häutchen, Knochenteilen und Fett, vor sich haben. Genau so sollte es sein.
7. Dann die Koteletten leicht plattieren, auf ein Blech legen, von beiden Seiten mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Öl bepinseln. Wenn Sie ausreichend Zeit haben können Sie die Koteletten über Nacht ruhen lassen. Diese Prozedur gilt ebenfalls für Lammkoteletten. Sie werden wunderbar zart und mürbe!
8. Wenn nun ein Gast dieses Gericht bestellt, eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die benötigten Koteletten würzen, ganz leicht bemehlen, und auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Teller legen, abdecken und einige Minuten warm stellen. Dann anrichten, mit dem ausgelaufenen Fleischsaft begießen, die Rotweinbutter darauf legen und servieren.
9. *Rotweinbutter*: Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Kasserolle mit wenig Butter anschwitzen. Dann mit Rotwein begießen, stark einkochen lassen. Wenn der Wein fast völlig verdampft ist, den Portwein dazu gießen und wieder einkochen lassen. Zum Schluss sollte das Ganze aussehen wie ein Sirup. Abkühlen lassen.
10. Die Butter in einem Schlagkessel pomadig rühren/schlagen. Dann die Rotweinschalotten mit dem Sirup und evt. etwas Wildglace darunter rühren, salzen und pfeffern. Dann in die gewünschte Form bringen, kalt stellen und bei Bedarf verwenden.

Wildentencurry aus dem Wok

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2-3 küchenfertige Wildenten, je nach Größe
- 1 geschälte Zwiebel
- 50 ml Sojaöl
- 3 EL Sojasoße
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 2 cm Ingwer, in Scheibchen geschnitten
- 3 geschälte Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2-3 EL grüne Currypaste
- 300 g gewürfeltes Kürbisfleisch, ca. 2 cm
- 1 EL Fischsoße
- 1 TL Palmzucker oder braunen Zucker
- 150 g geputzte Bohnen
- 100 g geputzter Spinat oder Pak – Soy

.....und so wird`s was:

1. Die Wildenten auslösen, die Brüstchen enthäuten, das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kalt stellen, die Haut kalt stellen. Von den Keulen die Haut entfernen, die Knochen auslösen, das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, kalt stellen, auch die Haut.
2. Für den Fond die Wildenten – Karkassen klein hacken, Zwiebel in Scheiben schneiden. 2 EL Öl erhitzen, die Karkassen darin anbraten, die Zwiebel zufügen und braun anbraten. Mit Sojasoße ablöschen und mit etwas kaltem Wasser auffüllen. Kaffir – Limettenblätter, eine halbierte Knoblauchzehe beifügen. Den Fond zum Kochen bringen, ca. 40 Minuten kochen lassen, dann passieren.
3. Die Knoblauchzehen und die Schalotten in feine Würfel schneiden. Restliches Öl im Wok erhitzen, darin Knoblauch – und Zwiebelwürfelchen anbraten. Currypaste zufügen. Nach einer Minute Entenkeulenfleisch und Kürbiswürfel zufügen und leicht anbraten. Mit Fischsoße ablöschen, Palmzucker dazu geben, und mit soviel Wildentenfond auffüllen, dass dieser etwa 2 cm hoch im Wok ist. Unter gelegentlichem Rühren Fleisch und Kürbis dünsten, dann die Bohnen dazu geben. Immer wieder Wildentenfond angießen.
4. Die restlichen Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Wildentenhaut in Flecke von ca. 2-3 cm schneiden und in einer Pfanne kross ausbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Knoblauchscheiben im Entenfett goldbraun rösten. Knoblauch und Entenhaut warm stellen.
5. Sobald das Entenfleisch gar ist, und die Bohnen sowie der Kürbis weich sind, die geschnittene Entenbrust begeben und ca. 3 Minuten mit dünsten. Zuletzt den Spinat in den Wok geben und kurz erhitzen.

Spießchen vom Reh- und Hirschfilet
mit Champignons und Speckscheiben
auf schwarz – weißem Reis dazu Cumberlandsoße

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

10 Spieße aus Holz oder aus Metall
 1300 g Hirsch- oder Rehfilet, in Medaillons geschnitten, à ca. 35g – 40g
 40 kleine Champignons, klein
 20 Scheiben Frühstücksspeck
 Öl zum Braten
 Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Thymian

1 Sellerie
 600 g Reis, schwarz – weiß

Für die Soße:

2 Orangen unbehandelt
 2 Zitronen unbehandelt
 800 ml Rotwein
 300 g Johannisbeergelee
 400 g Preiselbeeren
 10 cl roter Portwein
 ½ TL englisches Senfpulver
 2 Msp. Cayennepfeffer

.....und so wird`s was:

1. Falls Holzspieße verwendet werden, die Spieße ölen. Die Medaillons vorbereiten, die Champignons häuten, die Speckscheiben dritteln.
2. Salz, Pfeffer, 4 – 5 Wacholderbeeren und ½ Tl Thymian in einer Moulinette mixen.
3. Die Spießchen stecken, immer in der gleichen Reihenfolge, auf ein Blech legen und kalt stellen.
4. Das Wasser für den Reis aufstellen, den Reis laut Packungsangabe kochen, abgießen, mit kaltem Wasser gut abspülen, in eine Schüssel geben und kalt stellen.
5. *Selleriestroh:* Die Sellerieknolle waschen, schälen und auf einer Aufschnittmaschine in ganz feine Scheiben schneiden, mit einem scharfen Messer in feine Julienne schneiden. In kleinen Portionen fritieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, zur Seite stellen
6. *Cumberlandsoße:* Die Orangen und die Zitronen heiß waschen, und jeweils von den Schalen die Zesten ablösen. Die Früchte auspressen. Zesten blanchieren und kalt abschrecken. Den Wein mit den Zitrusjulienne bei geringer Hitze auf etwa 500 ml reduzieren. Johannisbeergelee und Preiselbeeren durch ein feines Sieb streichen, beiseite stellen. Die Julienne aus dem Wein nehmen, den Portwein, Orangen- und Zitronensaft zum Wein gießen und kurz aufkochen lassen. Gelee und Konfiture einrühren, kräftig aufkochen lassen, mit Senfpulver und Cayenne würzen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Zitrusjulienne wieder einlegen und die Soße erkalten lassen.

Pflanzerl vom Rotwild Wacholderrahmsöße

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

1,2 kg Reh und Hirschfleisch (kleine Stücke, Abschnitte)
 3 altbackene Semmeln, bzw. 6 Toastscheiben
 200 ml Sahne
 50 g Butter
 150 g Zwiebeln bzw. Schalotten
 3 Eier
 6 Wacholderbeeren
 1 TL Thymian
 ½ EL geriebener Ingwer
 Salz, Pfeffer

Soße:

750 ml Wildgrundsoße
 150 ml Rotwein
 1 EL Wacholderbeeren
 1 TL Pfefferkörner
 1 EL Johannisbeergelee oder Preiselbeeren
 200 ml Sahne, evt. noch ½ Becher Crème fraîche
 1 cl Gin
 50 g Butter
 2 Schalotten

.....und so wird`s was:

1. Semmeln oder Toast in Wasser einweichen. Zwiebeln oder Schalotten schälen, würfeln. Wacholderbeeren, wenn möglich, mahlen oder so klein als möglich zerstoßen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, Wacholder, Thymian und Ingwer dazu geben und kur mitschwitzen. Erkalten lassen.
2. Das Fleisch auf einen Behälter geben, die Brötchen ausdrücken und über dem Fleisch verteilen, eben so die Zwiebeln mit den Gewürzen. Salzen und pfeffern, gut vermischen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.
3. Die Eier einarbeiten, soviel Sahne wie nötig dazu geben und gut kneten. Ein Probe Pflanzlerl braten, verkosten und wenn nötig nachwürzen.
4. Pro Portion 2 Pflanzlerl formen und so in einer Pfanne braten, dass die Pflanzlerl innen gerade so am gar sein sind.
5. Die Wildgrundsoße erhitzen, in einem zweiten Topf die Butter erhitzen, Schalotten schälen, würfeln und anschwitzen. Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerstoßen, mit schwitzen. Johannisbeergelee dazu, kurz mitschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Wildgrundsoße auffüllen, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann passieren.
6. Die Soße nochmals aufkochen, Sahne dazu und einige Momente durchkochen, vom Feuer nehmen, abschmecken, um den Wacholdergeschmack zu verstärken, etwas Gin in die Soße geben.

Wir servieren dazu super gute Spätzle und Preiselbeeren auf einer Orangenscheibe.

Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen in Kronbeerensoße

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

1,3 kg Rehschlegel oder Rehrückenfilets
 Öl zum braten
 Salz und Pfeffer
 Zitronenthymian
 500 g Mischpilze
 2 Schalotten
 60 g Butter
 250 g Kronbeeren (Cranberrys)
 50 g Butter
 1 l Wildgrundsoße
 200 ml Crème fraîche
 500 g Mehl 405, 100 g Grieß, 5 Eier, 2 Eigelb, 1 EL Öl, Salz, 100 g Butter
 400 g Rapunzelsalat (Feldsalat, Ackersalat, Vogerlsalat, Salade mâche)
 Olivenöl und Sonnenblumenöl, Balsamessig

.....und so wird`s was:

1. Zuerst aus Mehl, Grieß, Eiern, Eigelb Salz und Öl einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, in Klarsichtfolie verpacken, und ruhen lassen.
2. Dann den Rehschlegel zerteilen, sauber parieren und aus dem Fleisch kleine Scheibchen (Emincé) schneiden, kalt stellen.
3. Dann die Soße aufkochen, etwas einkochen lassen, dann die Crème fraîche darunter rühren. Die Cranberrys waschen und abtropfen lassen. In einem Topf die Butter erhitzen, die Beeren etwa 3 Minuten anschwitzen, mit der Soße auffüllen, abschmecken.
4. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Wenn die Schalotten beginnen Farbe zu nehmen, die Waldpilze dazu geben und bei starker Hitze anbraten. Salzen und pfeffern, beiseite stellen.
5. In einer großen Pfanne Öl erhitzen, bis es anfängt zu rauchen, das geschnittene Fleisch salzen und pfeffern, sofort in das Öl geben und sautieren. Bitte nur so lange, bis das Fleisch innen noch gut rosa ist. In einen Topf geben, die Waldpilze ebenfalls in den Topf geben, soviel der Kronbeerensoße darüber geben, wie für das Gericht braucht.
6. Den Nudelteig in mehreren Portionen dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Oder mit einer Nudelmaschine Bandnudeln machen. In reichlich Salzwasser etwa 2 -3 Minuten kochen, abgießen, in etwas Butter schwenken, anrichten
7. Rapunzelsalat waschen, trocken schleudern, mit einem Dressing aus Olivenöl, Sonnenblumenöl, Balsamessig, Salz und Pfeffer anmachen.

Bayerische Bierkrem mit Mandelgebäck

Rezept für 10 Portionen

Zutaten:

500 ml dunkles Bier
40 g Zucker
6 Eigelb
6 Bl. Gelatine
1 Prise Zimt
500 ml Schlagsahne

.....und so wird`s was:

1. Sahne steif schlagen, kalt stellen.
2. Wasserbad aufstellen
3. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
4. In einem Schlagkessel Eigelb, Zucker und Zimt vorbereiten.
5. Das dunkle Bier in einem Topf erhitzen.
6. Eigelb, Zucker und Zimt auf dem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das heiße Bier nach und nach dazu rühren, mittels einem Spatel die Ei – Bier – Masse zum Breitlauf (Rose) abziehen. Wenn der Punkt erreicht ist, den Schlagkessel sofort in kaltes Wasser stellen,iterrhren. Die Gelatineblätter ausdrücken, in die Masse geben und gut verrühren. Durch ein feines Sieb in ein zweites, ausreichend großes Gefäß passieren, und kalt stellen. Immer wieder umrühren, bis die Masse anfängt zu gelieren.
7. Nun die Schlagsahne, nach und nach, unterheben. Die Masse in Förmchen, Gläser oder in große Formen abfllen und kalt stellen. Dauert ca. 3 Stunden.