

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Wild**

**2020-2021**

**59 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Fasan Primavera mit Rote-Bete-Spätzle . . . . .	1
Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh, Kräuterseitlinge . . . . .	2
Gams-Rücken, Rotwein-Soße mit Waldpilzen, Preiselbeeren . . . . .	3
Geräucherte Wachtel mit Blumenkohl-Püree, Primeur-Gemüse . . . . .	4
Hirsch-Medaillons mit Rahm-Pilzen, Kartoffel-Würfeln, Salat . . . . .	5
Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Rosenkohl, Pilze, Knödel . . . . .	6
Hirsch-Rücken-Steak mit Rotwein-Soße, Ofenkartoffeln . . . . .	8
Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud und Topinambur-Chips . . . . .	9
Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer . . . . .	11
Kaninchen-Filet, Speckmantel, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf . . . . .	12
Kaninchen-Rücken mit Pekannuss-Kruste, Romanesco, Polenta . . . . .	13
Kaninchen-Rücken mit Pilz-Risotto, Rotwein-Jus, Chutney . . . . .	15
Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahne-Soße . . . . .	17
Karotten-Püree, Wachtelbrust mit Urmöhren, Curry-Soße . . . . .	19
Linsen-Salat mit Wachtel, Pistou, Blattsalat, Kartoffel . . . . .	20
Reh, Kruste, Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Kartoffel-Püree . . . . .	21
Reh-Filet, Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Brokkoli . . . . .	22
Reh-Filet, Semmelknödeln, Wild-Soße, Karotten, Rosenkohl . . . . .	23
Reh-Filet, Speckschaum, Kirschsoße, Steinpilze, Muffins . . . . .	24
Reh-Geschnetzelttes, Pilze, Knöpfe, Petersilien-Wurzel . . . . .	26
Reh-Medaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Soße . . . . .	28
Reh-Medaillons. Schalotten-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree . . . . .	30
Reh-Röllchen im Schinken-Mantel, Preiselbeer-Soße . . . . .	31
Reh-Rücken im Pistazien-Mantel mit Portwein-Soße . . . . .	32
Reh-Rücken mit Cranberry-Kruste, Birnen-Ragout . . . . .	33
Reh-Rücken mit Fichten-Soße, Maronen-Püree, Pilz-Gemüse . . . . .	35

Reh-Rücken mit Gin-Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin . . . . .	36
Reh-Rücken mit Kräuterseitling-Risotto, Rote-Bete-Schaum . . . . .	37
Reh-Rücken mit Maronen-Walnusskruste und Feigen-Soße . . . . .	38
Reh-Rücken mit Ofen-Kartoffeln, Bohnen, Rotwein-Soße . . . . .	39
Reh-Rücken mit Pilzen, Pfirsich, Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	40
Reh-Rücken mit Rosenkohl-Salat, Speck-Schaum, Polenta . . . . .	41
Reh-Rücken mit Rotwein-Jus, Kürbis-Püree und Rosenkohl . . . . .	42
Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Rosenkohl-Püree . . . . .	43
Reh-Rücken mit Schoko-Soße, Zuckerschoten, Erbsen-Püree . . . . .	44
Reh-Rücken mit Spitzkohl und Portwein-Jus . . . . .	45
Reh-Rücken mit Wild-Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Backerle . . . . .	46
Reh-Rücken mit Wild-Soße, Polenta-Nockerl, Birnen-Kugeln . . . . .	47
Reh-Rücken mit Wildjus, Schupfnudeln, Rosenkohl, Crunch . . . . .	48
Reh-Ragout mit Grieß-Knödeln und Rahm-Kohlrabi . . . . .	50
Reh-Saltimbocca, Preiselbeer-Soße, Waldpilze, Spätzle . . . . .	52
Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel mit Knöpfle, Rosenkohl . . . . .	53
Reh-Schnitzel, Sellerie, Preiselbeer-Sauce, Coleslaw . . . . .	54
Reh-Schnitzel mit Cranberry-Orangen-Soße, Pommes . . . . .	56
Reh-Tataki, Muskatkürbis-Chutney, Pistazien-Mayonnaise . . . . .	57
Straußen-Filet mit Kartoffel-Rösti, Rahm-Soße, Rosenkohl . . . . .	58
Tataki vom Reh mit Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise . . . . .	59
Wachtel, Wachteleier mit Chuka Tare, Garnele, Gemüse . . . . .	60
Wachtel-Brüste, Kräuter-Graupen, Champignon-Rahm-Soße . . . . .	62
Wachtel-Brust im Speckmantel, Datteln, Pilze, Sellerie . . . . .	64
Wachtel-Brust, Speck-Datteln, Karotten, Pilze, Sellerie . . . . .	65
Waldpilz-Risotto mit Reh-Rücken und Wildkräuter-Salat . . . . .	66
Wild-Ente mit Zwiebel-Confit, Rosenkohl, Semmel-Knödel . . . . .	67
Wildschwein-Bratwurst, Preiselbeer-Soße, Baggers Fries . . . . .	68
Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney . . . . .	69
Wildschwein-Filet mit Kokos-Kartoffel-Stampf, Pilz-Salat . . . . .	70
Wildschwein-Filet mit Rotwein-Soße, Rosenkohl-Blätter . . . . .	71
Wildschwein-Filet, Sahne-Soße, Zuckerschoten, Erbspüree . . . . .	72
Wildschwein-Schnitzel im Walnussmantel mit Wurzel-Gemüse . . . . .	73

# Fasan Primavera mit Rote-Bete-Spätzle

## Für zwei Personen

### Für den Fasan Primavera:

2 Fasanbrüste à 300 g	200 g grüne Bohnen	100 g TK-Blattspinat
50 g TK-Erbesen	1 Bund grüner Spargel	2 Ochsenherztomaten
3-4 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark	1 EL Wacholderbeeren
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel	½ TL scharfes Paprikapulver	Traubenkernöl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Spätzle:

200 g Spätzlemehl	2 vorgeg. Knollen Rote Bete	2 Eier
1 Prise Salz		

### Für den Fasan Primavera:

Die Fasanbrüste waschen und trockentupfen. Wacholderbeeren anstoßen. 1 g Salz in ca. 100 ml Wasser auflösen, die Wacholderbeeren hinzugeben und dann die Fasanbrüste ca. 30 Minuten in der Salzlake einlegen. Fleisch aus dem Wasser nehmen und mit Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und in Traubenkernöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pfanne aufgestellt lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten abrausen, trockentupfen und hacken.

Knoblauch, Tomaten und Tomatenmark mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und kurz braten. Grüne Bohnen und Spargel putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Bohnen und Spargel zu den Tomaten geben und ca. 50 ml Wasser angießen. Nach 5-6 Minuten den Spinat und die Erbsen dazugeben. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, zum Gemüse in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Spätzle:

Rote Bete sehr fein pürieren. Spätzlemehl, 1 Prise Salz und Eier vermengen und dann das Rote-Bete-Püree unterrühren. Je nach Konsistenz kaltes Wasser portionsweise dazugeben bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlereibe in kochendes Salzwasser reiben und nach 2-3 Minuten mithilfe eines Siebs aus dem Wasser nehmen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Westerlund am 08. Juli 2021

# Galantine von der Wachtel mit Selleriestroh, Kräuterseitlinge

## Für zwei Personen

### Für die Galantine:

1 Wachtel, ganz, entfedert	3 getrocknete Datteln	$\frac{1}{2}$ Orange, Zeste
15 ml Sahne	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriestroh:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	Öl	Salz
-------------------------------	----	------

### Für den Kräuterseitling:

1 Kräuterseitling 90 g	$\frac{1}{2}$ junge Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Geflügelfond	Olivenöl	Honig
Salz	Pfeffer	

### Für die Zabaglione:

250 ml Geflügelfond	1 Zitrone	2 Eier (Eigelbe)
250 ml Moscato DAsti	Salz	Pfeffer

### Für die Galantine:

Bei der Wachtel die Haut am Rücken entlang auftrennen und im Ganzen entbeinen. Dann mit der Hautseite nach unten auf Klarsichtfolie legen.

Die Filets raustrennen und von der Brust ca. die Hälfte der Dicke nach abschneiden, um die Wachtel flacher und gleichmäßiger zu machen. Mit Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Obere Folie abnehmen.

Datteln klein schneiden. Im Multi Zerkleinerer Fleisch mit Dattelstückchen, Petersilie, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen. Wachtel dünn mit Farce bestreichen, einrollen und mit der Klarsichtfolie zu einem Bonbon wickeln. Mit Alufolie umwickeln. In kochendes Wasser geben und 13 Minuten kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Kurz vor Anrichten aus den Folien nehmen, kurz in Butter rundherum anbraten und aufschneiden.

### Für das Selleriestroh:

Knollensellerie schälen und  $\frac{1}{4}$  der Knolle fein hobeln. Kurz bei 180 Grad frittieren bis das Stroh goldbraun ist. Mit einer Frittierkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

### Für den Kräuterseitling:

Seitling putzen, in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, hacken und ganze Knoblauchzehe zugeben und mitbraten. Mit Geflügelfond ablöschen und gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

### Für die Zabaglione:

Geflügelfond und Wein zusammen aufkochen und leicht einreduzieren lassen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Reduktion mit 1-2 EL Zitronensaft und 2 Eigelben verrühren und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Reiss am 23. Juli 2020

# Gams-Rücken, Rotwein-Soße mit Waldpilzen, Preiselbeeren

## Für zwei Personen

### Für den Gamsrücken:

1 Gamsrücken à 200 g	1 Fichtenzweig	1 TL Wacholderbeeren
125 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Bratensauce:

200 ml halbtrock. Rotwein	200 ml Wildfond	2 TL Tomatenmark
125 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze	Butter	½ Bund glatte Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

### Für das Selleriepüree:

1 Knollensellerie	2 mehligk. Kartoffeln	50 g Butter
100 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Preiselbeeren:

5 EL TK-Preiselbeeren	2 TL roter eingel. Pfeffer	1 EL brauner Zucker
-----------------------	----------------------------	---------------------

### Für die Garnitur:

Salz-Flocken

**Für den Gamsrücken:** Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fichtennadel bzw. den Zweig abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Einige Zweige für den späteren Gebrauch beiseitelegen.

Butter mit etwas Öl in einem Topf auslassen, dann die klein geschnittenen Fichtenzweige bzw. Nadeln und Wacholderbeeren hineingeben und köcheln lassen, sodass die ätherischen Öle austreten können.

Von diesem aromatisierten Fett etwas in eine Pfanne geben und darin den Gamsrücken für max. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten.

Anschließend im vorgeheizten Ofen auf reichlich Fichtennadeln fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Das Fleisch kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bratensauce:** In die Pfanne, in der zuvor das Wild gebraten wurde, Tomatenmark und etwas aromatisiertes Fett mit einigen Fichtennadeln (s.o.) geben. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Dann Wildfond angießen und wieder einkochen. Vor dem Anrichten die Fichtennadeln abgießen. Eventuell mit kalter Butter aufmontieren, um die Sauce zu binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Pilze:** Pilze putzen. Butter und Öl in eine Pfanne geben und die Pilze darin sanft braten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und vor dem Servieren zu den Pilzen geben. Durchschwenken.

**Für das Selleriepüree:** Sellerie und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Butter und Gemüsefond weich schmoren. Anschließend das Gemüse stampfen und durch ein Sieb streichen. Das Püree zurück in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Preiselbeeren:** Braunen Zucker in einen Topf geben und karamellisieren, Pfeffer und Preiselbeeren hinzugeben und das Ganze leicht einkochen.

**Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salz-Flocken garnieren und servieren.

Christian Gruner am 18. November 2021

# Geräucherte Wachtel mit Blumenkohl-Püree, Primeur-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

4 Wachtel Supreme                      1 Zweig Rosmarin                      Butterschmalz, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

2 Wachtelkarkassen                      1 Zitrone                                  3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe                          250 g kalte Süßrahmbutter              200 ml Sahne  
250 ml Hühnerfond                        100 ml trockener Weißwein            2 cl Portwein  
1 cl Cognac                                  Mehl    Muskat, Salz, Pfeffer

### Für das Blumenkohl-püree:

250 g Blumenkohl                          1 Knoblauchzehe                          3 EL Frischkäse  
1 EL Süßrahmbutter                        Muskatnuss                                  Tonkabohne  
1 Msp. Natron                                 $\frac{1}{2}$  TL rosa Pfefferbeeren                  Rosa Pfeffer  
Salz    Pfeffer

### Für das Primeurgemüse:

100 g TK-Erbsen                            10 Zuckerschoten                        2 kleine Möhren, mit Grün  
1 Mini Romanesco                          6 Stangen grüner Spargel                250 g Süßrahmbutter  
Butterschmalz                                150 ml Gemüsefond                      1 Prise Zucker  
1 Muskatnuss                                Kampot Rouge Pfeffer                      Salz

### Für die Garnitur:

Rosa Pfefferbeeren                          essbare Blüten

**Für die Wachtel:** Den Backofen auf 60° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wachtel mit Salz und Pfeffer würzen in das Schweinenetz einwickeln.

In Butterschmalz scharf anbraten und im Ofen ziehen lassen. Zum Schluss die Schweinenetzreste entfernen.

**Für die Sauce:** Schalotten abziehen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides im Bratensatz der Wachtel mit etwas zusätzlicher Butter anschwitzen. Die zerteilten Wachtelkarkassen dazugeben und stark anrösten. Cognac zugeben und flambieren (alternativ: einkochen lassen).

Mit Mehl bestäuben, hell anrösten und nach und nach Weißwein und Portwein hinzugeben und einkochen. Bouquet Garni abbrausen und trockenwedeln, und hinzugeben. Sahne und Fond ebenfalls und alles einkochen lassen. In einen Topf abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

**Für das Blumenkohl-püree:** Salzwasser aufsetzen, Natron dazu geben und  $\frac{1}{2}$  Msp. Tonkabohne hineinreiben. Blumenkohl putzen, Röschen abtrennen und im Kochwasser garen. Knoblauch abziehen. Blumenkohl abschöpfen und gemeinsam mit Frischkäse, Butter und Knoblauch pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken den rosa Pfeffer beim Anrichten oben draufgeben.

**Für das Primeurgemüse:** Romanesco waschen, trockentupfen und 6 Röschen abtrennen. Zuckerschoten, Möhren, und Spargel waschen und trockentupfen.

Spargel und Möhren in Butterschmalz anschwitzen und mit einer Prise Zucker karamellisieren. Mit Fond aufgießen und das übrige Gemüse hinzufügen. Mit Salz, Kampot Rouge Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Garnitur:** Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Rosa Pfeffer Beeren und ein paar essbaren Blüten genießen.

Wilfried Neudecker am 08. April 2020



# Hirsch-Medaillons mit Rahm-Pilzen, Kartoffel-Würfeln, Salat

## Für zwei Personen

### Für die Hirschmedaillons:

500 g ausgelöster Hirschrücken	1 Knolle Knoblauch	1 Bund Rosmarin
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Rahmpilze:

300 g Waldpilze	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	400 ml Sahne	Salz
Pfeffer		

### Für die Kartoffelwürfel:

2 große, festk. Kartoffel	Butterschmalz	Salz
---------------------------	---------------	------

### Für die Garnitur:

50 g roter-grüner Pflücksalat	100 g Parmesan	2 EL Balsamicoessig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz
Pfeffer	1 EL Wildpreiselbeeren	

### Für die Hirschmedaillons:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchknolle halbieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Fleisch in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin ringsherum für 2-3 Minuten scharf anbraten. In Alufolie wickeln und für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

### Für die Rahmpilze:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze putzen. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne leicht anbraten. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und Pilze mit Zitronensaft ablöschen. Dann Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Rühren bis Rahm entsteht. Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln waschen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten in Butterschmalz anbraten bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit Salz würzen. Mit Küchenrolle kurz abtupfen.

### Für die Garnitur:

Salat abbrausen und trockenwedeln. Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln. Salat mit Petersilie, Basilikum, Parmesan und Balsamicoessig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gericht mit Preiselbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Möller am 16. September 2021

# Hirsch-Rücken, Portwein-Soße, Rosenkohl, Pilze, Knödel

## Für zwei Personen

### Für den Hirschrücken:

300 g Hirschrücken ohne Knochen	3 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian
3 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Pimen-d´Espelette	Meersalz	Pfeffer

### Für die Portwein-Kirschsauce:

100 g Sauerkirschen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml roter Portwein	100 ml Rotwein	50 ml Wermut
100 ml Wildfond	100 ml Hühnerfond	100 ml Kirschsafft
1 EL Kirschwasser (Schnaps)	1 EL Balsamicoessig	5 g Bitterschokolade
3 Wacholderbeeren	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

10 Rosenkohl-Röschen	Butter	Muskatnuss, Salz
----------------------	--------	------------------

### Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	Butter	Salz , Pfeffer
--------------------	--------	----------------

### Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen	1 Schalotte	2 Eier
200 g Vollmilch	½ Bund glatte Petersilie	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Hirschrücken:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch salzen und rundherum in Butterschmalz anbraten. In den vorgeheizten Ofen auf den Rost legen und bis zu einer Kerntemperatur von 50-56 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter, Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zum Butterschmalz in die Pfanne hinzugeben und schwenken, um das Fett zu aromatisieren. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in der aromatisierten Butter schwenken und mit Piment d´Espelette, Meersalz und Pfeffer würzen.

### Für die Portwein-Kirschsauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in 1 EL Butter anschwitzen. Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren.

Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Mit Portwein, Rotwein und Wermut ablöschen und einkochen lassen. Wild- und Hühnerfond angießen und weiter einkochen. Sauce ggf. passieren oder fein pürieren.

Sauerkirschen abtropfen lassen und zum Sud geben. Alles mit dem Kirschsafft, Balsamicoessig und Kirschwasser abschmecken. Sauce mit Speisestärke abbinden und übrige Butter einrühren. Zum Schluss Schokolade in die Sauce reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Rosenkohl:

Die äußeren Rosenkohlblätter abzupfen und in kochendem Wasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblättchen darin schwenken. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

### Für die Kräuterseitlinge:

Pilze putzen, dünn schneiden und mit Butter in der Pfanne gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Serviettenknödel:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in heißer Butter anschwitzen.

Laugenstangen würfeln und mit Schalottenwürfel in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen und darüber gießen. Danach mit den Eiern vermengen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Knödelmasse geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz ruhen lassen.

Frischhaltefolie mit etwas Butter einpinseln. Aus der Knödelmasse eine Teigrolle formen, auf die Frischhaltefolie legen und einrollen. Danach mit Alufolie schützend ummanteln. Die Teigrolle in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Alu- und Frischhaltefolie entfernen und die Knödelrolle in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Serviettenknödel darin nachbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Schneider am 27. Dezember 2021

# Hirsch-Rücken-Steak mit Rotwein-Soße, Ofenkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Hirschrückensteak:

300 g Hirschrücken	3 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz	grobes Meersalz
Pfeffer		

### Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 EL sehr kalte Butter	100 ml dunkler Wildfond
50 ml Rotwein	Salz	Pfeffer

### Für die Ofenkartoffeln:

400 g Kartoffeln	400 g Hokkaido-Kürbis	400 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe	75 g Feta	2 EL Olivenöl
1 TL Kräuter der Provence	1 TL Thymian	Chili, Salz, Pfeffer

### Für das Hirschrückensteak:

Einen Backofen auf 180 Grad und einen weiteren auf 220 Grad vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und von Haut und Sehnen befreien.

Wacholderbeeren zerstoßen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite ca. 1 Minute sehr scharf anbraten und mit grobem Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und über das Fleisch geben. Fleisch bei 180 Grad in den Backofen stellen und weiterbraten, bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

Steak vor dem Servieren noch 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden, mit etwas Meersalz bestreuen und servieren.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz (von oben) anschwitzen. Mit Fond aufgießen und durchköcheln lassen. Rotwein dazugeben und einreduzieren. Butter einmontieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Ofenkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, nach Bedarf schälen und in kleine Stücke würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Hokkaido waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren.

Kartoffeln, Kürbis, Knoblauch, Rosenkohl, Öl, Thymian, Kräuter der Provence und Chili vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Salzen und pfeffern. Feta darüber zerkrümeln. Blech in Ofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach Bedarf würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilse Langer am 23. September 2020

# Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud und Topinambur-Chips

## Für zwei Personen

### Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz		

### Für die Hirsch-Füllung:

200 g Hackfleisch vom Hirsch	1 Schalotte	50 g Parmesan
2 EL Schmand	1 TL Senf	½ Bund Petersilie
1 TL getrockneter Majoran	Salz	Pfeffer

### Für die Fertigstellung der Ravioli:

Salz	1 EL Olivenöl
------	---------------

### Für den Pilz-Sud:

½ Bund Suppengrün	1 rote Zwiebel	400 ml Pilzfond
100 ml Wildfond	1 EL Sherry	4 getrocknete Steinpilze
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Fichten-Öl:

20 g getrock. Fichtennadeln	100 ml Olivenöl
-----------------------------	-----------------

### Für die Topinambur-Chips:

1 Topinambur	Mehl	Öl
--------------	------	----

### Für die Garnitur:

1 Beet rote Rettich-Kresse
----------------------------

### Für den Ravioli-Teig:

In einer Schüssel Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mithilfe von Knethaken zu einem homogenen Teig kneten und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Im Tiefkühlfach für ca. 10 Minuten kaltstellen.

### Für die Hirsch-Füllung:

Schalotte abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotte und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen.

Parmesan reiben. Die Masse mit 1-2 Esslöffel Parmesan, Schmand, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Fertigstellung der Ravioli:

Den Ravioli-Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach ca. 10 cm große Rechtecke schneiden. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Die Rechtecke mittig mit einer kleinen Kugel der Hirsch-Füllung belegen, die Ravioli in Form bringen und an den Rändern gut verschließen. Abschließend ca. 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

### Für den Pilz-Sud:

Suppengrün putzen und schälen. Zwiebel abziehen. Suppengrün und Zwiebel grob hacken und in einer Pfanne in Öl stark anrösten.

Anschließend den Röstansatz mit Pilz- und Wildfond sowie Sherry ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und getrocknete Pilze zum Sud hinzugeben. Nun die Flüssigkeit ca. um die Hälfte stark einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.

### Für das Fichten-Öl:

Fichtennadeln abbrausen, trockenwedeln, in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei langsam das Olivenöl hinzugeben. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

### Für die Topinambur-Chips:

Topinambur putzen, in feine Scheiben schneiden und mehlieren. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen und die Chips solange frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Ravioli in eine Schüssel geben, mit dem Pilz-Sud übergießen, mit Fichten-Öl, Topinambur-Chips und Kresse garnieren und servieren.

Lucas Oppermann am 28. Dezember 2021

# Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer

## Für zwei Personen

### Für das Kaninchen:

2 ausgel. Kaninchenrücken	2 Scheiben Tramezzini-Brot	50 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	3 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Schuss weißer Portwein	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Puffer:

1 vorgegartener Maiskolben	1 Kopf Romanesco	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	80 g Crème-fraîche	70 ml Milch
2 Eier	20 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	100 g Mehl	1 Muskatnuss
2 EL Rapsöl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Dip:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	250 g Crème-fraîche
1 TL Senf	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce einen Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und klein würfeln. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie, Thymian, Crème fraîche, etwas Portwein und Sahne in einem Multi-Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Farce bestreichen.

Das restliche Kaninchenfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Kaninchenrückenfilet auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Pfanne erneut erhitzen und die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

### Für die Puffer:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz in Öl anbraten.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mais von den Kolben lösen.

Romanesco in Röschen zerkleinern. Parmesan reiben. Mais und Romanesco im Salzwasser kurz aufkochen. Wasser abgießen und Milch unterrühren. Zwiebel-Knoblauch-Gemisch zum Mais und Romanesco in den Topf geben. Mehl, Eier, Milch, Petersilie, Thymian, Parmesan und Crème fraîche hinzufügen und alles zu einem groben Teig verarbeiten.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Teig in Portionen von jeweils 2 EL in eine Pfanne mit Öl und etwas Butterschmalz geben und zu Puffern ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Dip:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Crème fraîche mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Blickle am 27. August 2020

# Kaninchen-Filet, Speckmantel, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Kaninchenfilet:

4 Kaninchenfilets à 100 g                      10 Scheiben Lardo                      1 EL Estragonsenf  
Albaöl

### Für die Weißweinsauce:

250 ml lieblicher Weißwein                      1 EL Lauchsprossen                      50 g Butter  
50 g Crème fraîche                      1 TL Puderzucker                      Salz

### Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

350 g mehligk. Kartoffeln                      2 Zucchini                      50 g Butter  
Muskatnuss                      Salz                      Pfeffer

### Für den Feldsalat:

1 EL magere Speckwürfel                      100 g Feldsalat                      10 Walnusskerne  
1 EL Branntweinessig                      1 TL Honig

### Für die Garnitur:

Rote und grüne Brunnenkresse

## Für das Kaninchenfilet:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Estragonsenf bestreichen und in Lardo einwickeln. Albaöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 3 bis 4 Minuten ringsherum anbraten.

## Für die Weißweinsauce:

Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Butter dazugeben, dann Crème fraîche und Puderzucker einrühren. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren Lauchsprossen unterrühren.

## Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zucchini putzen, halbieren und in den letzten 7 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Zucchini nach dem Kochen in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf auslassen und die Kartoffeln darin stampfen.

Zucchinistücke unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat in eine Schüssel geben und mit Essig vermengen. Speckwürfel kurz in einer Pfanne braten und zum Salat geben. Walnüsse in Honig wenden und ebenfalls zum Salat geben.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 10. Februar 2020



# Kaninchen-Rücken mit Pekannuss-Kruste, Romanesco, Polenta

## Für zwei Personen

### Für den Kaninchenrücken:

1 ausgel. Kaninchenrücken	1 Scheibe Tramezzini	1 EL Paniermehl
50 g Pekannüsse	2 EL weiche Butter	5 Zweige Thymian
2 Pimentkörner	Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Romanesco:

1 Romanesco	1 Knoblauchzehe	3 EL Pekannüsse
100 g Parmesan	Balsamicoessig	Zucker, Olivenöl, Salz

### Für die Polenta:

2 rohe Maiskolben	1 Orange	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Senfsauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	200 g Crème-fraîche
1,5 EL mittelscharfer Senf	100 ml Weißwein	100 ml Portwein
200 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Pimentkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer vermengen.

Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und mit der Salz-PfefferMischung rundherum einreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Kaninchenrücken mit einigen Zweigen Thymian in einer Pfanne mit etwas Butter jeweils 1 Minute pro Seite anbraten.

Für die Kruste Pekannüsse und restlichen Thymian hacken und mit Butter und Paniermehl vermengen. Tramezzini ganz fein würfeln und in die Kruste einarbeiten. Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, mit der Kruste bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen fertig garen.

### Für den Romanesco:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco in Röschen zerteilen und fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit klein gehackten Pekannüssen im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Balsamicoessig mit etwas Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und Romanesco mit Parmesan bestreuen.

### Für die Polenta:

Die Hüllblätter und den Maisbart von den Maiskolben entfernen.

Anschließend die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Maiskörner in einen Topf geben und etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und den Mais etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mais abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Den gekochten Mais in einen Standmixer geben und mit der Hälfte des Kochwassers einige Minuten möglichst fein pürieren. Die Maispaste zusammen mit dem übrigen Kochwasser in den Topf zurückgeben und weitere 15 Minuten bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Rühren eindicken lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Butter zum Mais geben und kräftig mit Salz, Muskat, Orangenabrieb und Pfeffer abschmecken.

### Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Portwein hinzugeben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben Lorbeerblatt abzupfen und mitgaren. Senf und Crème fraîche

hinzufügen und Sauce mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henrik Bathke am 27. August 2020

# Kaninchen-Rücken mit Pilz-Risotto, Rotwein-Jus, Chutney

## Für drei Personen

### Für den Kaninchenrücken:

4 Stück Kaninchenrücken      4 Sch. Schwarzwälder Schinken      Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Rotwein-Jus:

1 mittelgroße Karotte	1 Scheibe Sellerieknolle	1 Porree
1 Zwiebel	6 frische Perlzwiebeln	1 Rückenkarkasse vom Kaninchen
2 Kaninchenkeulen	4 EL Tomatenmark	4 Nelken
8 Wachholderbeeren	4 Lorbeerblätter	2 Sternanis
500 ml Portwein	500 ml Rotwein	500 ml Wildfond
Öl	1 TL Sellarisalz	Salz, Pfeffer

### Für das Steinpilz-Risotto:

210 g Risotto Carnaroli	30 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
200 ml Riesling	800 ml Gemüsefond	400 ml Brühe (Pilzwasser)
100 g Parmesan	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

### Für das Quitten-Chutney:

4 Quitten	250 ml Quittensaft	1 Zitrone (Abrieb, Saft)
4 EL Quittengelee	200 ml Apfelsaft	2 Sternanis
2 EL Zucker		

### Für den Kräuterseitling:

3 große Kräuterseitlinge	1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie
1 Schuss Sherry	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Meersalz Flocken	Pfeffer	

### Für den Pistazien-Crunch:

50 g ungeröst. Pistazien

### Für die Garnitur:

6 Brombeeren	Lavendelblüten	essbarer Blüten
Blätter Blutampfer		

## Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz von allen Seiten anbraten. Temperaturfühler einstecken, aus der Pfanne nehmen und mit Speck umwickeln. Nun im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad gar ziehen lassen.

Anschließend aus dem Ofen holen, den Speck ablösen und zum Anrichten in zwei Stücke schneiden.

## Für die Rotwein-Jus:

Zwiebel abziehen. Karotte schälen und Porree sowie Sellerie putzen.

Alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Kaninchenkeulen, Karkasse vom Kaninchenrücken und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten bis sich Röstaromen gebildet haben. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Sternanis hinzufügen. Sobald die Menge einreduziert ist mit Rotwein aufgießen und weiter einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Sellarisalz, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Steinpilz-Risotto:

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwenken. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

**Für das Quitten-Chutney:**

Quitten waschen, schälen, halbieren und mit einem Apfelkernausstecher das Gehäuse entfernen. Auf einem feinen Hobel in 1 mm dünne Stücke hobeln. Mit Zucker und Quittengelee in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Quittensaft ablöschen und Sternanis hinzugeben. Nun mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

**Für den Kräuterseitling:**

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pilzscheiben darin von beiden Seiten anbraten, bis sie außen knusprig sind. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen.

Mit Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kurz vor dem Servieren unterheben.

**Für den Pistazien-Crunch:**

Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 04. Dezember 2020

# Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Ravioli-Teig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	110 g Mehl
Salz		

### Für die Farce:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 Knoblauchzehe	Sahne
1 EL getrock. Rosmarin	Chiliflocken	Salz
weißer Pfeffer		

### Für die Kaninchenwürfel:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Butter	Salz, weißer Pfeffer

### Für das Carpaccio:

5 Röschen Romanesco	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

4 vorgegarte Maiskolben	1 Zwiebel	100 g Butter
150 ml Sahne	125 ml Fleischfond	75 ml Portwein
15 g Speisestärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Brösel:

3 Romanesco-Röschen	1 Handvoll Pekannüsse	3 EL Paniermehl
Butter	Eiswasser	

### Für die Garnitur:

100 g Parmesan	5 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
----------------	---------------	-------------------------------

## Für den Ravioli-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren.

Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggfs.

kurz kühl stellen.

Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit Farce der und den Kaninchen-Würfeln füllen und zusammenpressen. In Salzwasser kurz kochen.

## Für die Farce:

Kaninchen waschen, trockentupfen und im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Knoblauch abziehen und Kaninchenwürfel mit Knoblauch, Rosmarin Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Kaninchenwürfel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kaninchen waschen, trockentupfen und Würfel vom Kaninchenrücken schneiden. Würfel mit Butter, Zwiebeln und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen.

## Für das Carpaccio:

Romanesco putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Romanesco in einer Pfanne mit den Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem Portwein ablöschen.

**Für die Sauce:**

Den Mais vom Kolben auslösen und scharf in Butter anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Sahne, Fond und Portwein ablöschen. Ggfs. Sud von den Kaninchenwürfeln (siehe oben) hinzugeben. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen und dann grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mit Speisestärke und etwas Wasser andicken. Muskatnuss reiben und Sauce mit Muskat abschmecken.

**Für die Brösel:**

Kleine Röschen vom Romanesco schneiden, ganz kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pekannüsse im Mörser mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Romanesco mit Paniermehl und Pekannüssen knusprig anbraten.

**Für die Garnitur:**

Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Parmesan-Kreis 5 Minuten im Ofen knusprig backen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerpflücken und das Gericht damit garnieren. Olivenöl über die Nudeln träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 27. August 2020

# Karotten-Püree, Wachtelbrust mit Urmöhren, Curry-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Karotten-Ingwer-Püree:**

600 g Karotten	1 Stück Ingwer	800 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für die gedünstete Urmöhre:**

3 lila Urmöhren	200 ml Weißwein	200 g Butter
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für die eingelegte Karotte:**

3 große Karotten	1 rote Chili-Schote	500 ml Apfelessig
1 EL Zucker		

**Für die Urmöhren-Curry-Sauce:**

5 große lila Urmöhren	4 Karotten	3 Schalotten
100 ml Gemüsefond	200 g Butter	Öl
1 EL Purple Curry	1 EL Curry Pulver	Salz , Pfeffer

**Für die Wachtelbrust:**

4 ausgelöste Wachtelbrüste	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

**Für den Rosmarin-Crunch:**

1 Zweig Rosmarin	100 g Pankomehl	1 EL geschälte Mandeln
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

**Für das Karotten-Ingwer-Püree:** Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. In Öl mit etwas Salz anschwitzen und mit Gemüsefond aufgießen und weichkochen.

Gemüse, zusammen mit dem Ingwer, der Sahne und einer Spitze Butter mit einem Pürierstab pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die gedünstete Urmöhre:** Urmöhren schälen und halbieren. In einer Pfanne mit etwas neutralem Öl heiß anrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Weißwein verkochen lassen, Hitze reduzieren und Butter in die Pfanne geben. Für circa 20 Minuten die Urmöhren in der Butter anschwitzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die eingelegte Karotte:** Karotten schälen und mit einem Schäler feine Streifen abschälen. Apfelessig zusammen mit der Chilischote und dem Zucker aufkochen und Karotten für circa 2 Minuten mit kochen lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Karotten in dem Sud in den Kühlschrank stellen.

**Für die Urmöhren-Curry-Sauce:** Urmöhren und Karotten entsaften. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit dem Saft der Karotten und Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Anschließend die kalte Butter mit einem Pürierstab einmontieren und zum Schluss mit Curry, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Wachtelbrust:** Wachtelbrüste waschen, trockentupfen und mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Butter und den angedrückten Knoblauch dazu geben und kurz arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Rosmarin-Crunch:** Panko-Mehl und die geschälten Mandeln in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Flocke Butter und gehackten Rosmarin hinzufügen und kurz erhitzen. Beiseitestellen bis zum Servieren.

Maurice Reinhard am 01. Dezember 2021

# Linsen-Salat mit Wachtel, Pistou, Blattsalat, Kartoffel

## Für zwei Personen

### Für den Linsensalat:

200 g Le Puy Linsen	1 Möhre	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Sherryessig
1 TL Senf à l'Ancienne	2 Zw. glatte Petersilie	1 EL Traubenkernöl
2 EL Olivenöl	2 EL Walnussöl	1 EL Butter
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

### Für das Pistou:

3 halbgetr. Tomatenfilets	1 Bund Basilikum	2 Zweige Petersilie
½ Zitrone, (Saft, Abrieb)	1 EL Pinienkerne	Salz, Pfeffer

### Für die Wachteln:

2 Wachteln	1 junge Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 TL Akazienhonig	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Blattsalat:

Gemischte Blattsalate	3 festk. Salatkartoffeln	1 Rolle Ziegenfrischkäse
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Dijonsenf
2 EL Estragonessig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Linsensalat:** Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Linsen mit dem Lorbeerblatt 20 Minuten kochen. Dann abgießen und abkühlen lassen.

Möhre und Staudensellerie fein würfeln und in Traubenkernöl und Butter ohne Farbe dünsten bis es noch etwas Biss hat.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Sherryessig mit Salz verrühren, Senf, gehackte Schalotte und Knoblauch hinzugeben, pfeffern und mit den beiden Ölen eine Vinaigrette herstellen.

Vinaigrette, Möhren, Staudensellerie und gehackte Petersilie unter die Linsen mischen.

**Für das Pistou:** Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Die halbtrockneten Tomatenfilets in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem hohen Becher mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Wachteln:** Knoblauch andrücken und mit gehacktem Rosmarin in die Wachtel füllen.

Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Wachteln im Ganzen rundherum scharf anbraten.

Akazienhonig mit Pfeffer in die Pfanne geben und verrühren. Wachteln darin wenden, einpinseln und für ca. 15 Minuten in den Backofen geben. Wachteln herausnehmen und auslösen.

**Für den Blattsalat:** Kartoffeln kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Blattsalate waschen und trockenschleudern.

Ziegenkäse in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte feinhacken und Knoblauch pressen.

Aus dem Essig, Öl, Schalotten, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Senf eine Vinaigrette herstellen und die Blattsalate darin marinieren.

Auf einem Teller den lauwarmen Linsensalat mittig anrichten. An einer Seite die ausgelösten Wachtelstücke anlegen. An der anderen Seite das Pistou halbkreisförmig platzieren. Auf einem anderen Teller die marinierten Blattsalate anrichten. Rund herum 5 Kartoffelscheiben legen und die Ziegenkäsescheiben darauflegen. Mit etwas Vinaigrette beträufeln und servieren.

Guido Reiter am 07. Juni 2021



# Reh, Kruste, Rotwein-Zwiebeln, Sellerie-Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Reh mit Kruste:

300 g Rehfleisch (Oberschale)	50 g Marzipan-Rohmasse	40 g gemahlene Mandeln
100 g Butter	1 Zweig Thymian	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Rotwein-Zwiebeln:

4 kleine rote Zwiebeln	150 ml trockener Rotwein	1 EL Apfelessig
30 g Butter	2 EL Zucker	

### Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

100 g Knollensellerie	100 g kl. vorw. festk. Kartoffeln	100 g Pastinake
1 Knoblauchzehe	1 kleine rote Zwiebel	200 ml Milch
30 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für den Nusscrunch:

60 g gemischte Nüsse	1 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 TL Zucker		

### Für das Reh mit Mandel-Marzipan-Kruste:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Marzipan und Mandeln mit der Butter zu einer glatten Masse kneten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marzipanmasse gleichmäßig auf das Fleisch auftragen, auf ein Rost geben und für 20 Minuten im heißen Ofen garen. Anschließend bei Grillfunktion die Marzipankruste leicht andunkeln.

### Für die Rotwein-Zwiebeln:

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Die roten Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in der Butter bei etwas höherer Temperatur andünsten, den Zucker hinzugeben. Apfelessig und Rotwein hinzufügen und alles einkochen lassen, bis die Masse eine dickere Konsistenz bekommt.

### Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

In einem weiteren Topf Milch aufwärmen und die Butter darin schmelzen.

Sellerie, Kartoffeln und Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden Knoblauch abziehen und vierteln. Zwiebel abziehen und grob würfeln.

Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch zusammen in Salzwasser weichkochen. Anschließend alles in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in einen Mixer geben.

Alles gut durchmischen und die Milch-Butter-Mischung hinzugeben, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

### Für den Nusscrunch:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Nüsse grob hacken und mit Ahornsirup, Zimt und Zucker vermischen.

Auf einem Backblech auf Backpapier verteilen und im Ofen 10 Minuten goldbraun backen. Die Nüsse herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss über das Püree streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 05. Oktober 2020

# Reh-Filet, Portwein-Soße, Kartoffel-Stampf, Brokkoli

**Für zwei Personen**

**Für das Reh:**

2 Rehfilets, á 80 g                      50 g geräuch. Rückenspeck    Salz  
Pfeffer

**Für die Sauce:**

50 g geräuch. Rückenspeck    1 Zitrone                      2 mittlere Zwiebeln  
100 ml Portwein                      400 ml Wildfond                      1 EL Gelierzucker  
1 Lorbeerblatt                      5 Wacholderbeeren                      1 Stange Zimt  
Butterschmalz

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g mehligere Kartoffeln    5 EL Butter                      Sahne  
500 ml Milch                      700 ml Gemüsefond                      Muskatnuss, Salz

**Für den Brokkoli:**

400 g Brokkoli                      3 EL Mandelblättchen                      1 EL Butter  
300 g Mehl                      Öl, Salz

**Für das Reh:** Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem geräucherten Rückenspeck in einer heißen Pfanne für circa 3 Min. von jeder Seite scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen für circa 15 Min. fertig garen.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort für 5 Min. ruhen lassen.

**Für die Sauce:** Den Wildfond und den Portwein zusammen mit der Zimtstange, den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt in einer Kasserolle erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Nun die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit etwas Rückenspeck in einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Gelierzucker dazugeben und weitere 3 Minuten kochen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL des Saftes auffangen. Den Zitronensaft zur Sauce geben. Den Sud durch ein Sieb streichen und zurück in die Kasserolle geben. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bei geringer Temperatur warmhalten.

**Für den Kartoffelstampf:** In einem Topf Milch und Gemüsefond zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und in der Milch und dem Gemüsefond circa 15 Min.

weichkochen. Anschließend stampfen, etwas Sahne einrühren und circa 2 Min. einkochen. Abschließend die Butter zum Brei geben und schmelzen.

Den Brei mit etwas Sahne, Muskat und Salz abschmecken.

**Für den Brokkoli:** Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Brokkoli waschen, die Röschen abschneiden und die Röschen in das kochende Wasser geben. Die Röschen circa 10 Min. garen. Das Wasser abgießen und Butter zu dem Brokkoli geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Mehl auf einen Teller streuen, die Röschen darin wälzen und anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl goldig anbraten.

Parallel die Mandelblättchen in einer ungefetteten Pfanne leicht bräunen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Schröder am 18. Oktober 2021

# Reh-Filet, Semmelknödeln, Wild-Soße, Karotten, Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für das Rehfilet:

1 Rehfilet, à 400 g                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

### Für die Wildsauce:

1 Orange                                      1 Schalotte                              100 g Butter  
150 ml Rotwein                              200 ml Wildfond                              3 EL dunkler Balsamicoessig  
1 TL Preiselbeermarmelade                      1 TL getrock. Rosmarin                      Salz, Pfeffer

### Für die Semmelknödel:

1 Zwiebel                                      3 Eier                                      250 g altbackene Brötchen  
250 ml Milch                                      ½ Bund krause Petersilie                      1 Muskatnuss  
Butter    Salz    Pfeffer

### Für die glasierten Karotten:

2 Karotten mit Grün                              2 Thymianzweige                              1 Sternanis  
1 Vanilleschote                                      Butter    100 g Zucker

### Für den Rosenkohl:

10 Stück Rosenkohl                              Butter    Salz, Pfeffer

**Für das Rehfilet:** Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Filet waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Filet scharf von allen Seiten in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und in Backofen ziehen lassen. Pfanne und Bratsud für die Sauce aufheben.

**Für die Wildsauce:** Schalotte abziehen, klein schneiden und in der Fleischpfanne im Bratsud mit Butter anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Wein verkochen lassen, Wildfond dazugeben und weiterhin köcheln lassen.

Orangenschale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Balsamicoessig mit Orangensaft und Schale, Preiselbeermarmelade und Rosmarin zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Butter in die Sauce geben und verrühren.

**Für die Semmelknödel:** Brötchen in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldig braten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und zusammen mit Semmelwürfeln, Zwiebel, Milch, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und kurz ruhen lassen.

Die Masse in eine Klarsichtfolie geben und an den Enden gut verschließen. Im leicht kochenden Wasser 10 Minuten auf der einen Seite simmern lassen, wenden und 10 Minuten auf der anderen Seite ziehen lassen.

**Für die glasierten Karotten:** Karotten kurz in Salzwasser bissfest kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazu geben, karamellisieren lassen und die Karotten darin schwenken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Sternanis und das Vanillemark in die Pfanne geben. Mit wenig Wasser aufgießen und kurz dünsten lassen. Thymian abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und dazugeben.

**Für den Rosenkohl:** Die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Die anderen Blätter abzupfen und kurz in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 03. Februar 2020

# Reh-Filet, Speckschaum, Kirschoße, Steinpilze, Muffins

## Für zwei Personen

### Für das Rehfilet:

300 g Rehfilet	30 g durchw. Speck	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin	2 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

### Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel	30 g Sahne	70 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüfefond	2 g Sojalecithin	1 Prise Kokosblütenzucker

### Für die Brezel-Muffins:

250 g Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier
250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
1 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Steinpilze:

250 g Steinpilze	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Kirschsauce:

370 g Sauerkirschen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark	50 ml Kirschsafft	100 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	1 EL dunkler Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
3 Nelken	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 EL Stärke	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel	1 TL Butter	1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise Piment-d'Espelette	2 EL Pankobrösel	1 Prise Zucker

### Für das Kirschgel:

250 ml Kirschsafft	25 g Agar Agar
--------------------	----------------

## Für das Rehfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Wacholderbeeren andrücken. In einer heißen Pfanne Butter, Speck, Wacholderbeeren, Rosmarin und Pfeffer nussbraun anschwitzen. Das Wildhasenfilet hinzugeben und auf allen Seiten anbraten. Mit Salz würzen. Das Filet mit allem aus der Pfanne in eine feuerfeste Form geben. Im Ofen ca. 20 Minuten langsam zart rosa garen. Das Fleisch mehrmals wenden.

## Für den Speckschaum:

Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüfefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahnesauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Sojalecithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

## Für die Brezel-Muffins:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Grobes Salz von den Laugenbrezeln entfernen und sie in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl andünsten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Milch leicht erwärmen, Ei und Petersilie unterschlagen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Muskat abschmecken und die Mischung zusammen mit den Zwiebeln über die Laugenwürfel gießen. 10 Minuten durchziehen lassen. In die Silikonformen füllen und im Backofen etwa 20 Minuten backen.

## Für die Steinpilze:

Steinpilze putzen und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und

Schnittlauch mit in die Pfanne geben und durchschwenken.

**Für die Kirschsauce:**

Kirschen abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wacholderbeeren, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Kirschsafte und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Stärke leicht abbinden und Kirschen unterheben.

**Für die Pumpernickelbrösel:**

Pumpernickel mit den Pankobröseln im Multizerkleinerer fein mahlen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Pumpernickel, Pankobrösel, Salz und Zucker darin rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Kirschgel:**

Kirschsafte mit Agar Agar 2 Minuten köcheln, abkühlen lassen, mit dem Stabmixer aufschäumen und in einen Spritzbeutel füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 18. November 2021

# Reh-Geschnetzeltes, Pilze, Knöpfe, Petersilien-Wurzel

## Für zwei Personen

### Für das Rehgeschnetzelte:

300 g ausgelöster Rehrücken	150 g frische Pfifferlinge	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

100 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	3 EL Sahne
150 ml Wildfond	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
5 Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

### Für die Knöpfe:

2 EL getrock. Cranberries	2 Eier	15 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	150 g Mehl	Salz, Pfeffer

### Für die Petersilienwurzeln:

200 g Petersilienwurzel	1 Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butter	50 ml Gemüsefond	1 EL Zucker
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

## Für das Rehgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

Den Rehrücken waschen und trockentupfen. In gleichmäßig schmale Scheibchen schneiden (circa  $\frac{1}{2}$  cm dick) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im heißen Öl rundherum kurz anbraten, so dass es innen noch blutig ist.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die Rehpfanne für die Pilze bereitlegen.

Die Pfifferlinge gut putzen und in der Pfanne im Bratensaft kurz anbraten und ziehen lassen. Pilze entnehmen und erstmal zur Seite stellen.

Die Butter in die Pilzpfanne geben und aufschäumen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils eine Prise hacken und zur Butter geben. Das gebratene Rehfleisch kurz hineingeben und darin wenden.

## Für die Rotwein-Cranberry-Sauce:

Für die Sauce etwa 40 g Cranberries 10 Minuten in 20 ml Portwein einweichen. Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden.

Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Anschließend 30 ml Portwein, Rotwein, Schalotte, Wacholderbeeren, Thymianzweig und die in Wein eingeweichten Cranberries zusammen in einem Topf erhitzen und auf ein Drittel reduzieren. Die Sauce danach durch ein Sieb passieren, auffangen und mit Wildfond im Topf erneut erhitzen. Anschließend mit dem Mixstab durchmischen und mit etwas Sahne verfeinern. 60 g getrocknete Cranberries, das Rehgeschnetzelte und die gebratenen Pfifferlinge nun in die Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

## Für die Knöpfe:

Für die Spätzle aus Mehl, Eier, etwas Öl und 2 bis 3 EL Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einer Spätzlepresse den Teig in sprudelndes Salzwasser einstreichen. Knöpfe kurz aufwallen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen und die Spätzle durchschwenken. Cranberries hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Petersilienwurzeln:

Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren oder vierteln und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in ausreichend Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten etwas mehr als bissfest garen, danach abschütten.

Birne halbieren und achteln. Ein Drittel vom Gemüsefond mit der Petersilienwurzel und der

Birne in eine beschichtete Pfanne geben.

Butter dazugeben und alles mit Zucker bestäuben, salzen und pfeffern.

5-8 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dabei nach und nach etwas vom restlichen Fond dazugießen. Am Ende sollte der Fond vollständig eingekocht und das Gemüse goldgelb karamellisiert sein. Zitrone auspressen und Petersilienwurzel-Birnen-Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1-2 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 08. Oktober 2020

# Reh-Medaillons mit Pistazien-Kruste, Portwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Pistazien-Kruste:**

3 EL Pistazien	1 EL weiche Butter	1 EL Parmesan
10 Blätter Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für die Rehmedaillons:**

500 g Rehrücken	2 TL mittelscharfer Senf	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

600 g Muskatkürbis	80 g vorgegarte Maronen	1 Schalotte
1 EL Butter	200 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die glasierten Perlzwiebeln:**

10 kleine Perlzwiebeln	100 ml trockener Weißwein	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

**Für den Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl	100 ml Milch	1 EL Butter
1 Zitrone, Abrieb	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Eiswasser	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

30 g Lebkuchen	2 Schalotten	400 ml Wildfond
250 ml roter Portwein	2 EL Butter	2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	Salz	Pfeffer

**Für die Pistazien-Kruste:**

Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Pistazien und Petersilie in dem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer hinzufügen und mit der Butter zu einer formbaren Masse kneten.

**Für die Rehmedaillons:**

Aus dem Rücken schöne Medaillons schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Medaillons scharf von allen Seiten 3 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Reh aus der Pfanne nehmen und hauchdünn mit dem Senf einstreichen und die Pistazienkruste flach auf das Medaillon setzen. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten überbacken.

**Für den Kürbis-Maronen-Stampf:**

Kürbis schälen und von Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Maronen in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf Butter zerlassen und Schalotte hinzugeben, kurz andünsten, Maronen hineingeben, Zucker beifügen und kurz karamellisieren lassen.

Kürbis in den Topf geben und mit Gemüsefond aufgießen und bei mittlere Hitze 20 Minuten weich garen. Sobald der Kürbis gar ist, die Brühe abgießen und mit einem Pürierstab pürieren. Zum Schluss noch den Stampf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die glasierten Perlzwiebeln:**

In einem Topf die Butter schmelzen. Die kleinen Perlzwiebeln hinzufügen und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein ablöschen und 12 Minuten weich garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißweinessig verfeinern.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl waschen, putzen und die äußeren Blätter entfernen. Einen Topf mit Wasser, etwas



Salz, Zucker und einem Schuss Milch erwärmen und den Rosenkohl hineingeben und 8 Minuten bissfest garen. Nach dem Garen den Rosenkohl im Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Rosenkohl hinzufügen und 3 Minuten in der Pfanne braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

**Für die Sauce:**

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalotten hinzufügen und andünsten. Mit Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeer in den Topf geben, mit dem Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Eine Kelle von der Sauce herausnehmen und mit dem Lebkuchen separat einweichen. Sobald der Lebkuchen eingeweicht ist kann dieser im Topf eingerührt werden. Kurz aufkochen lassen. Den Inhalt aus dem Topf absieben und die Sauce wieder kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 25. November 2021

## Reh-Medaillons. Schalotten-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree

### Für zwei Personen

#### Für die Rehmedaillons:

600 g ausgel. Rehrücken	Butterschmalz	3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

#### Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

2 Schalotten	Butterschmalz	300 ml Portwein
3 EL brauner Zucker	Mehl	Salz, Pfeffer

#### Für die Bohnen im Speckmantel:

24 Prinzessbohnen	5 Scheiben Bacon	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

#### Für das Kartoffelpüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	200 ml Milch	200 ml Sahne
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Rehmedaillons:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken in Medaillons schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch zusammen mit dem Rosmarin von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch in der Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen.

### Für die Schalotten-Portwein-Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butterschmalz anschwitzen.

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Dann mit Portwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce pürieren.

Sobald das Fleisch im Backofen fertig gegart ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Fleischsaft aus der Pfanne in die Sauce einrühren.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit Mehl abbinden.

### Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen putzen, die Enden entfernen und gleich lang schneiden. 11 bis 12 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend 6-7 Bohnen zusammenlegen und mit Bacon umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel rundum anbraten, bis der Bacon kross ist.

Kräftig mit Pfeffer würzen.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen, zerdrücken, Butter hinzugeben und auskühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken. Ggf. Sahne und/oder Milch zugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Bieber am 01. Februar 2021

# Reh-Röllchen im Schinken-Mantel, Preiselbeer-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Rehröllchen:

1 ausgelöster Rehrücken	2 dünne Sch. Serranoschinken	4 Backpflaumen
Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

212 ml Preiselbeeren	400-500 ml Wildfond	50-75 g Zartbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffel-Püree:

350 g mehlig. Kartoffeln	300 g Knollensellerie	1 Zitrone
1-2 EL Butter	125 ml Sahne	Muskatnuss, Salz

### Für die Selleriechips:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Prise BBQ-Chili-Gewürz	1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1-2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

20 g Feldsalat	1 Cherrytomate	1 Zweig krause Petersilie
----------------	----------------	---------------------------

## Für die Rehröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft. vorheizen.

Serranoschinken evtl. halbieren. Fleisch waschen, trockentupfen und ggf.

mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Evtl.

etwas flacher klopfen und mit Pfeffer würzen. Jeweils eine Backpflaume auf das Fleisch legen und dann mit je einer Scheibe Schinken umwickeln.

Mit Holzspießchen feststecken. Im heißen Öl rundherum ca. 10 Minuten anbraten. Filet aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

## Für die Preiselbeer-Schokoladen-Sauce:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und grob hacken.

Preiselbeeren abtropfen und Saft auffangen. Rosmarin in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Kurz anbraten. Mit Fond und ca. 3 Esslöffel Preiselbeersaft ablöschen. Schokolade hacken und einrühren. Bei starker Hitze etwas einkochen. Preiselbeeren zufügen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für das Kartoffel-Selleriepüree:

Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Kartoffeln und Knollensellerie schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser mit einem Esslöffel Zitronensaft zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

Kartoffeln und Sellerie abgießen und fein zerstampfen. Dabei Sahne und Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

## Für die Selleriechips:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Sellerie schälen und mithilfe eines Hobels in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln. Sellerie mit BBQ-Chili-Gewürz, Paprika, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schüssel mischen. Nebeneinander auf das Blech legen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen knusprig ausbacken.

## Für die Garnitur:

Salat verlesen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat, Tomate und Petersilie als Garnitur verwenden.

Christian Hill am 06. Dezember 2021

## Reh-Rücken im Pistazien-Mantel mit Portwein-Soße

### Für zwei Personen

#### Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	50 g Pistazien,	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Wacholderbeeren	4 EL neutrales Öl
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

#### Für die Portweinsauce:

100 g Perlzwiebeln	150 ml roter Portwein	100 ml Rotwein
400 ml Wildfond	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren	4 EL eiskalte Butter
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

#### Für das Muskatkürbis-Püree:

$\frac{1}{4}$ Muskatkürbis	1 Schalotte	200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	1 Zitrone
3 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

#### Für den Crumble:

1 Zweig Thymian	50 g Lebkuchen	2 Rosenkohlröschen
	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für den Rehrücken:** Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne aufstellen und mit dem Öl sehr heiß werden lassen. Reh von beiden Seiten 2 Minuten sehr scharf anbraten. In der letzten Minute der zweiten Seite Thymian, Rosmarin und angeprügelte Wacholderbeeren sowie 1 EL Butter dazugeben. Fleisch herausnehmen, von beiden Seiten salzen, pfeffern und auf ein Ofengitter geben. Kräuter und restliche Butter auf das Fleisch geben. Fleisch im Ofen mit Hilfe eines Fleischthermometers auf eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad garen. In der Zwischenzeit Pistazien ohne Öl goldbraun rösten, leicht salzen und hacken. Reh aus dem Ofen nehmen, pfeffern mit Öl bestreichen und in den gehackten Pistazien wälzen. Vor dem Servieren ca. 3 Minuten ruhen lassen.

**Für die Portweinsauce:** Perlzwiebeln abziehen und mit den Abschnitten des Rehrückens im Pfannensatz des bereits gebratenen Rehrückens goldbraun rösten.

Kräuter, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Alkohol verkochen lassen und mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einköcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter montieren. Kräuter, Lorbeer und Wacholder vor dem Servieren herausnehmen.

**Für das Muskatkürbis-Püree:** Kürbis in Spalten schneiden und Kerne und Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Schale mit einem Messer abschneiden und Kürbis in grobe Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen. Schalotte grob würfeln und in der Butter anbraten. Kürbis dazugeben und kurz anrösten.

Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Anschließend mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Mit der Butter fein pürieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss abschmecken.

**Für den Crumble:** Butter in einer Pfanne erhitzen. Lebkuchen zerbröseln und in der Butter mit dem Thymianzweig anrösten. Rosenkohl vom Strunk befreien und einzelne Blätter abzupfen. Rosenkohlblätter in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 25. November 2021

# Reh-Rücken mit Cranberry-Kruste, Birnen-Ragout

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Cranberry-Kruste:

50 g getrock. Cranberries	1 Zitrone	50 g Butter
1 TL Senf	1 Zweig glatte Petersilie	100 g Paniermehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

1 Wirsing	200 g frische Pfifferlinge	½ weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	1 TL Senf
200 ml Gemüsefond	3 EL neutrales Öl	100 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

### Für das Birnen-Ragout:

1 Birne	½ Orange	2 EL Butter
1 TL Honig	3 EL roter Portwein	Salz, Pfeffer

### Für die Wacholdersauce:

8 Wacholderbeeren	½ kleine Zwiebel	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Zucker
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Petersilienwurzel-Chips:

1 dicke Petersilienwurzel	Salz	Öl
---------------------------	------	----

### Für den Rehrücken:

Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocknen.

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen.

Das Reh salzen und pfeffern und rundherum im heißen Öl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch scharf anbraten.

### Für die Cranberry-Kruste:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronenschale abreiben. Butter, 3 EL gehackte Petersilie, Zitronenabrieb und Paniermehl mischen. Cranberries hacken, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse dünn (2 mm) auf die Frischhaltefolie streichen, kurz im Gefrierfach einfrieren und danach in Stücke schneiden.

Das Reh mit Senf einstreichen und die Cranberry-Kruste darauf legen.

Circa 8 Minuten im Ofen garen, danach das Fleisch noch ca. 5 Minuten offen auf einem Teller ruhen lassen.

### Für die Wirsing-Pfifferling-Röllchen:

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein würfeln und in Öl anbraten. Mit Paniermehl, Butter, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Masse etwas abkühlen lassen.

Vom Wirsingblatt den Strunk entfernen und 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. In kaltes Wasser legen, auf ein Geschirrtuch geben, gut abtupfen und mit der Pfifferling-Masse füllen. Aufrollen und in etwas Öl rundherum gut anbraten. Weitere 10 Minuten in etwas Gemüsefond weich dünsten.

**Für das Birnen-Ragout:**

Birne sehr klein würfeln. In Butter mit Honig, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten braten. Orange auspressen und die Birnen mit 1 EL frisch gepressten Orangensaft und rotem Portwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Wacholdersauce:**

Zwiebel fein hacken und mit den gut zerdrückten Wacholderbeeren in Öl andünsten. Mit Fond, Sahne und Weißwein ablöschen. Nach 15 Minuten durch ein Sieb geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Petersilienwurzel-Chips:**

Petersilienwurzel schälen und mit dem Sparschäler dünne Scheiben hobeln. In heißem Öl ca. 3 Minuten unter Wenden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasmin Fuchs am 08. Oktober 2020

# Reh-Rücken mit Fichten-Soße, Maronen-Püree, Pilz-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Maronenpüree:

2 mehligk. Kartoffeln	100 g vorgeg. Maronen	50 g Butter
1 EL Sahne	Muskat	Salz
bunter Pfeffer		

### Für die Fichtensauce:

Handvoll Fichtennadeln	8 Wacholderbeeren	1 EL Sahne
1/8 L Apfelsaft	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Rehrücken:

250 g Rehrücken	Butter	5 Wacholderbeeren
1 TL Koriandersamen	Salz	Pfeffer

### Für das Pilzgemüse:

100 g Steinpilz	50 g Shiitake	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Weißwein	1 EL Sahne
1 Zweig Thymian	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für das Maronenpüree:** Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Maronen in einem weiteren Topf in heißem Wasser erhitzen und je nach Konsistenz entweder nur erhitzen oder weichkochen. In der Zwischenzeit die Sauce ansetzen. Kartoffeln und Maronen abgießen. Kartoffeln stampfen und Maronen mit einem Stabmixer pürieren. Maronenpüree unter die Kartoffelmasse heben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butter mit dem Schneebesen einarbeiten. Evtl. Sahne unterheben, falls die Konsistenz zu fest ist.

**Für die Fichtensauce:** Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wacholderbeeren andrücken und zusammen mit den Fichtennadeln in die Pfanne geben. Mit Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen lassen, aber nicht zu stark reduzieren. Währenddessen das Püree vollenden. Etwas Sahne an die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rehrücken:** Rehrücken falls nötig parieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und kurz aufschäumen lassen. Rehrücken von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten und dann auf einem Gitter im Ofen ca. 5 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 Grad garen lassen. In der Zwischenzeit das Pilzgemüse zubereiten. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Pfeffer, Salz, Koriandersamen und Wacholderbeeren aromatisieren. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden mit der gewürzten Butter arosieren.

**Für das Pilzgemüse:** Pilze putzen, eine schöne Scheibe von einem Steinpilz herunterschneiden und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Die restlichen Pilze in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Gewürfelte Pilze in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und etwas reduzieren lassen. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und in die Sauce geben. Mit etwas Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz, in einer kleinen Pfanne erhitzen, die einzelne Steinpilzscheibe darin von beiden Seiten kurz anbraten und kurz vorm Servieren auf dem Maronenpüree anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Mau am 14. Oktober 2020

# Reh-Rücken mit Gin-Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin

**Für zwei Personen**

**Für den rosa Rehrücken:**

400 g Rehrücken Olivenöl Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelgratin:**

1 große mehlig Kartoffel  $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe 250 g Schlagsahne  
100 ml Milch 150 g Comté-Käse 1 TL getrockneter Thymian  
1 TL getrockneter Majoran Muskatnuss Salz, Pfeffer

**Für die Gin-Portwein-Sauce:**

1 mittelgroße Karotte  $\frac{1}{2}$  Stange Sellerie 1 Schalotte  
1 EL Tomatenmark 150 ml Tawny-Port 100 ml kräftiger Rotwein  
200 ml Wildfond 2 EL Preiselbeermarmelade 2 gute EL Gin  
Pflanzenöl 150 g eiskalte Butter 2 Sternanis  
5 Wacholderbeeren 5 Pfefferkörner

**Für den rosa Rehrücken:**

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rehrücken parieren und gut salzen. In der heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten nachgaren.

Kurz vor dem Servieren den Rehrücken in drei feine Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kartoffelgratin:**

Kartoffel schälen und mit dem V-Hobel in dünne Scheiben hobeln.

Knoblauch abziehen und durchpressen.

Schlagsahne, Milch und gepresste Knoblauchzehe einmal kurz aufkochen lassen. Mit Muskat, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und Kartoffeln darin fast fertig garen.

Kartoffeln mit der heißen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben. Comté gleichmäßig drüber reiben und bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen.

**Für die Gin-Portwein-Sauce:**

Schalotte abziehen und in etwas Pflanzenöl dünsten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und zusammen mit Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Mit etwa der Hälfte des Portweines ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Rotweins aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Fonds aufgießen.

Preiselbeermarmelade, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und den Gin dazugeben. Alles gut köcheln lassen und immer wieder, wenn nötig, mit Flüssigkeit aufgießen.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Sieb die Sauce abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bei niedriger Temperatur weiter am Herd lassen.

Kurz vor dem Servieren nochmal durch ein Sieb seihen und Flüssigkeit wieder auffangen und diese bei geringer Hitze mit eiskalter Butter unter ständigem Rühren binden.

Die Sauce sollte einen wunderbaren Glanz haben und die Butter darf dabei nicht gerinnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Grabler am 10. August 2021



# Reh-Rücken mit Kräuterseitling-Risotto, Rote-Bete-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Rehrücken:**

300 g Rehrücken	50 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Schaum:**

200 ml Rote-Bete-Saft	4 g Sojalecithin
-----------------------	------------------

**Für das Seitlings-Risotto:**

200 g Risottoreis	150 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten
100 g Parmesan	1 Frühlingszwiebel	150 ml trockener Weißwein
1 L Wildfond	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Rehrücken:**

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Eine Pfanne erwärmen und das Öl hinzufügen. Rehrücken waschen, trockentupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Knoblauch in die Pfanne geben.

Rehrücken in den Ofen gegeben, bis er eine Kerntemperatur von 52 Grad erreicht hat. Aus dem Backofen nehmen, ruhen lassen und vor dem Anrichten in Stücke schneiden.

**Für den Rote-Bete-Schaum:**

Rote Bete-Saft in eine Schüssel geben und Sojalecithin hinzufügen. Mit einem Rührstab verquirlen, bis ein roter Schaum entsteht. Der Schaum kann jederzeit neu aufgeschlagen werden. Optimal noch einmal kurz vor dem Anrichten.

**Für das Seitlings-Risotto:**

Wildfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Seitlinge in kleine Stückchen schneiden. Ca. 6 Seitlinge ganz lassen, um sie später als Deko benutzen zu können. Einen zweiten Topf erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Schalotten darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Risottoreis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein gut eingekocht ist, mit einer Kelle nach und nach Fond dazugeben. Risotto durchgehend rühren. Nach der dritten Fondzugabe Seitlinge dazugeben und wieder mit Fond auffüllen.

Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, klein schneiden und hinzufügen. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und unter das Risotto heben.

Wenn es trotz Lecithin mit dem Schaum nichts wird, kann ein bisschen Wärme helfen, die liebt das Lecithin.

Risotto auf Teller geben. Rehrücken auf das Risotto drapieren und mit Rote-Bete-Schaum garniert servieren.

Timo Warnholz am 16. März 2020

# Reh-Rücken mit Maronen-Walnutskruste und Feigen-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Plätzchen:

75 g Maisgrieß                      3 Orangen                      1 TL Butter  
½ TL Salz

### Für das Reh:

1 Rehrücken filetiert              1 EL Öl                      1 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin              Salz                      Szechuanpfeffer

### Für die Kruste:

100 g vorgegarte Maronen      20 g Weißbrot              15 g Walnusskerne  
½ EL Erdnussöl              ½ Orangenschale, von oben      20 g getrocknete Feigen  
½ Ei

### Für die Sauce:

2 reife Feigen                      40 ml Portwein              80 ml Wildfond  
20 g kalte Butter              10-20 g Zucker

### Für die Garnitur:

1 Orange                      50 ml Weißwein              20 g Zucker  
1 Vanilleschote

**Für die Plätzchen:** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen auspressen und eine Schale aufbewahren. 100 ml Wasser mit 150 ml Orangensaft und Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln. Polenta 1 cm dick auf einem nassen Blech verstreichen und kühl stellen. Kreise ausstechen und in Butter kurz anbraten.

**Für das Reh:** Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne 1 Minute auf jeder Seite in Öl, Butter und Rosmarin anbraten.

Kruste auf dem Fleisch verteilen und im Ofen 10-15 Minuten backen, evtl.

kurz am Ende die Grillfunktion einschalten.

Herausnehmen und kurz ruhen lassen.

**Für die Kruste:** Maronen, Weißbrot und Walnusskerne fein hacken. Im Erdnussöl ca. 2 Minuten kräftig braten. In eine Schüssel umfüllen.

Feigen klein schneiden und mit der Orangenschale und dem halben Ei zu der Maronenmischung geben und alles gut vermengen. Ziehen lassen.

Zwischen Klarsichtfolie auf Größe des Rehrückens ausrollen.

**Für die Sauce:** Feigen schälen. In der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die in Scheiben geschnittenen Feigen mit dem Zucker karamellisieren. Alles mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen. Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, die kalte Butter unterrühren und abschmecken.

**Für die Garnitur:** Orange filetieren und in einem Topf mit Zucker, Weißwein und Vanillemark ca. 2 Minuten erwärmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Golüke am 28. Oktober 2021

# Reh-Rücken mit Ofen-Kartoffeln, Bohnen, Rotwein-Soße

## **Für zwei Personen**

### **Für den Rehrücken:**

250 g Rehrücken	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
Butter	Öl	Salz, Pfeffer

### **Für die Kartoffeln:**

5 kleine Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

### **Für die Sauce:**

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL kalte Butter
2 EL Tomatenmark	100 ml Rotwein	100 ml Wildfond
2 Zweige Rosmarin	Mehl	Salz, Pfeffer

### **Für die Bohnen:**

100 g grüne Bohnen	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------	--------	---------------

## **Für den Rehrücken:**

Einen Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne etwas Öl erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten. Dann (je nach Dicke des Fleisches) das Fleisch herausnehmen und bei 80-110 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Knoblauch abziehen, halbieren, zur Butter geben und diese aromatisieren. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Vor dem Anrichten das Fleisch nochmal in die heiße Pfanne mit Butter geben und durch Rosmarin und Knoblauch schwenken.

## **Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln putzen, auf ein Backblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Beides zu den Kartoffeln auf das Backblech geben. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

## **Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Pfanne geben in der zuvor das Fleisch gebraten wurde und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Wildfond dazugeben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, dazugeben und reduzieren lassen. Gelegentlich umrühren. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bindung etwas kalte Butter dazugeben und je nach Bedarf noch mit einer Mehlschwitze andicken.

## **Für die Bohnen:**

Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Bohnen in eine heiße Pfanne mit Butter geben und ca. 7 Minuten regelmäßig wenden. Darauf achten, dass die Bohnen knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Seger am 01. November 2021

# Reh-Rücken mit Pilzen, Pfirsich, Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

### Kräuterseitlinge, Pfirsich:

3 Kräuterseitlinge	2 weiße Pfirsiche	2 EL Butter
200 ml Weißwein	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker, Salz

### Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Drillings-Kartoffeln	60 g Butter	2 Zweige Rosmarin
30 g grobes Meersalz		

### Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln grob abzupfen.

Rehrücken waschen, trockentupfen und ggf. Silberhaut und Sehnen entfernen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin bei schwacher Hitze 2 Minuten anbraten, dann das Fleisch wenden und 2 Minuten auf der anderen Seite anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und die Rosmarinnadeln über das Fleisch geben.

Rehrücken im vorgeheizten Ofen 7-8 Minuten garen. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen und servieren.

Der Garpunkt von Fleisch lässt sich entweder mithilfe eines Thermometers ermitteln oder aber durch Druck bestimmen. Wenn das Fleisch ganz leicht auf Spannung ist und sich in etwa so anfühlt, wie Ihr Handballen, dann hat es die Garstufe Medium erreicht.

### Für die Kräuterseitlinge, Pfirsich:

Kräuterseitlinge putzen und falls nötig leicht abreiben. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsiche und Kräuterseitlinge in grobe Scheiben schneiden.

Zunächst die Kräuterseitlinge in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann die Pfirsiche dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Alles kräftig mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln gut abwaschen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Einen Zweig Rosmarin in einen Topf mit Salzwasser geben und darin die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorkochen. Abgießen und Kartoffeln halbieren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarinnadeln abzupfen und zur Butter geben. Schließlich die Kartoffeln hineingeben und schwenken. Mit Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Renate Kaminski am 19. Oktober 2020

# Reh-Rücken mit Rosenkohl-Salat, Speck-Schaum, Polenta

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken (400 g)	1 Zweig Thymian	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Steinpilz-Polenta:

150 g Instantpolenta	15 g getrock. Steinpilze	200 ml Milch (3,5%)
200 ml Gemüsfond	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohlsalat:

300 g Rosenkohl	100 g Bauchspeck	1 Apfel
60 g Walnüsse	2 EL Apfelessig	1 Prise Zucker
Öl, Salz, Pfeffer		

### Für den Speckschaum:

150 g Bauchspeck	1 Zweig Thymian	100 ml Milch
100 ml Gemüsfond	Öl	

### Für die Garnitur:

5 frische kleine Steinpilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------------	-------------	---------------

### Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer sehr heißen Pfanne in Öl anbraten. Von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Thymian abbrausen, trocken wedeln und mit in die Pfanne geben.

Butter hinzufügen und Fleisch für 25 Minuten in den Ofen geben. Fleisch anschließend in Tranchen schneiden.

### Für die Steinpilz-Polenta:

Milch und Fond in einem Topf aufkochen lassen, Temperatur herunterdrehen und Polenta einrühren. Getrocknete Steinpilze eine Zeit lang in Wasser einlegen, abtropfen lassen, klein schneiden und zur Polenta geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Polenta zu fest wird, etwas mehr Wasser einrühren. Vor dem Servieren mit 1 EL Butter verfeinern.

### Für den Rosenkohlsalat:

Rosenkohl putzen und in die einzelnen Blätter zerlegen. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten. Speck zur Seite stellen und restliches Öl für das Dressing aufheben. Apfel waschen, trockenreiben und in feine Streifen raspeln.

Ein Dressing aus dem Specköl, Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker anrühren. Walnüsse halbieren. Rosenkohlblätter in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und abgießen. Mit dem Dressing vermischen und Salat mit Apfel, Speck und Walnüssen garnieren.

### Für den Speckschaum:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Speck grob schneiden und mit Thymian in einem heißen Topf in Öl anbraten. Mit Milch und Fond ablöschen und 10 Minuten einköcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit vor dem Servieren aufmixen.

### Für die Garnitur:

Frische Steinpilze putzen, halbieren und in etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Polenta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Ley am 23. November 2020

# Reh-Rücken mit Rotwein-Jus, Kürbis-Püree und Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 Rehrücken, ausgelöst	4 EL Butter	Ras el-Hanout
Salz	Pfeffer	

### Für das Kürbispüree:

1 Hokkaido-Kürbis	50 ml Wildfond	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für den gepickelten Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	100 ml Essig	3 EL braunen Zucker
1 TL Ras el-Hanout	Salz	

### Für den gebratenen Rosenkohl:

8 Rosenkohlröschen	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Orangenzeste
50 g Piemonteser Haselnüsse	1 Prise braunen Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Jus:

2 Saftorangen	1 Schalotte	200 ml Wildfond
50 ml Rotwein	Butter	1 EL kalte Butter
Ras el-Hanout	Salz	Pfeffer

**Für den Rehrücken:** Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben, kochen lassen und immer wieder umrühren.

Wenn die Butter langsam braun wird und sich die Molke oben braun färbt, durch ein Sieb mit Küchentuch abseihen und etwas abkühlen lassen.

Rehrücken mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen und in brauner Butter von allen Seiten gleichmäßig scharf anbraten. Anschließend das Reh auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, so dass es innen noch leicht rosa ist. Hierbei am besten mit einem Bratenthermometer arbeiten. Es sollten 54-55 Grad Kerntemperatur nicht überschritten werden. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und in der braunen Butter schwenken. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

**Für das Kürbispüree:** Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Wildfond und 50 ml Wasser aufgießen und circa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und durch ein Sieb streichen.

**Für den gepickelten Kürbis:** Vom Kürbis mit Schale hauchdünne Spalten mit einem Schäler abziehen.

Spalten in ein Bad aus Essig, braunem Zucker, Ras el-Hanout und Salz geben. Einmal aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen.

**Für den gebratenen Rosenkohl:** Haselnüsse zerstoßen. Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Rosenkohl darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Orangenzesten und Haselnüssen abschmecken.

**Für die Jus:** Butter erhitzen und eine klein geschnittene Schalotte darin glasig dünsten.

Mit dem Wein und dem Wildfond ablöschen. Orangen pressen und den Saft zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout würzen und stark ein reduzieren lassen. Durch ein Sieb schütten und mit kalter Butter auf mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Hiermaier am 29. November 2021

# Reh-Rücken mit Rotwein-Soße und Rosenkohl-Püree

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

200 g ausgel. Rehrücken	2 EL Butterschmalz	4 Zweige Rosmarin
6-8 Wacholderbeeren	10 Pfefferkörner	1 gestr. TL Meersalz

### Für die Rotwein-Sauce:

1 Schalotte	100 g Crème-fraîche	300 ml trockener Rotwein
5 EL Holunderbeermark	Salz	Pfeffer

### Für das Rosenkohlpüree:

200 g Rosenkohl	2 mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
2-3 EL Butter	5-6 Zweige glatte Petersilie	Piment-d´Espelette
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 EL Fenchelsamen

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehfilet parieren, waschen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln von den Zweigen lösen und diese fein hacken.

Wacholderbeeren mit Pfefferkörnern und Meersalz fein mörsern, dann den gehackten Rosmarin hinzugeben. Das Filet mit der Würzmischung bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin ringsherum scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Ofen geben und fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

## Für die Rotwein-Sauce:

Bratensatz mit Rotwein ablösen. Schalotte abziehen und grob einschneiden. Schalotte in die Pfanne geben und den Rotwein reduzieren lassen. Temperatur herunterschalten. Dann Holunderbeermark hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Crème fraîche einrühren. Die Sauce darf nun nicht wieder aufkochen.

## Für das Rosenkohlpüree:

Rosenkohl waschen und die äußersten Blätter abziehen.

Rosenkohlblätter kurz blanchieren, abschrecken und für die Garnitur beiseitelegen. Röschen vierteln und in einen Topf mit Wasser geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Rosenkohl jeweils in einen kleinen Topf geben und ca. 15 Minuten garen.

Sobald das Gemüse gar ist, die Töpfe von der Herdplatte nehmen und das Wasser abgießen.

Rosenkohl und Kartoffel zusammen in einen Topf geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Piment d´Espelette abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter das Püree rühren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und das Püree mit Zitronensaft abschmecken. Püree in einen Spritzbeutel geben und dekorativ auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominic Wagenbrenner am 14. Juni 2021

# Reh-Rücken mit Schoko-Soße, Zuckerschoten, Erbsen-Püree

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

2 Rehrücken, à 300 g	3 Knoblauchzehen	2 Stängel Rosmarin
1 Stängel Thymian	5 Wacholderbeeren	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Erbsenpüree:

500 g TK Erbsen	250 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung	1 Zitrone	100 ml Balsamicoessig
1 TL Brombeer-Balsamcreme	100 ml Omega 3 Öl	Brombeeren
Schwarze Johannisbeeren	Kresse	Salz, Pfeffer

### Für die Schokoladensauce:

10 g Zartbitterschokolade, 70%	6 Schalotten	1 Stängel Thymian
1 Stängel Rosmarin	200 ml Wildfond	250 ml Rotwein
150 ml Portwein	1 EL Rotweinessig	200 g Puderzucker
1 EL kalte Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	30 ml Olivenöl	Salz , Pfeffer
---------------------	----------------	----------------

**Für den Rehrücken:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Rehrücken abwaschen und trockentupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch rundherum kurz anbraten und für sechs Minuten im Ofen ruhen lassen, bis die Kerntemperatur von 57 Grad erreicht hat. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Wacholder vermengen.

Rehfleisch aus dem Ofen nehmen, in der Gewürzbutter schwenken und mit Salz, Pfeffer würzen.

### Für das Erbsenpüree:

Die Butter in einem Topf zergehen lassen. Erbsen mit heißem Wasser abspülen und abgießen, danach abtropfen lassen. In die noch heiße Butter geben. Mit der Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und anschließend mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls es zu fest wird, noch einen Schuss Milch dazu gießen.

**Für den Wildkräutersalat:** Salat waschen und trockenschütteln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Balsamicoessig, Brombeer-Balsamcreme und Omega 3 Öl zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marinade mit Salat vermischen und mit Brombeeren, Johannisbeeren und Kresse verzieren.

**Für die Schokoladensauce:** Schalotten abziehen und fein hacken. Thymian und Rosmarin abwaschen und trockenwedeln.

Puderzucker in eine Pfanne sieben, karamellisieren lassen und Schalotten darin andünsten. Kräuter zugeben. Wildfond, Rotwein, Portwein, Rotweinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb geben und die Schokolade unterrühren.

Eventuell noch ein wenig kalte Butter zum Binden dazugeben.

**Für die Zuckerschoten:** Die Zuckerschoten kurz in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Feldwieser-Stütz am 16. August 2021



# Reh-Rücken mit Spitzkohl und Portwein-Jus

## Für zwei Personen

### Für Filet und Jus:

250 g Rehrücken, vom Mittelstück	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Ingwerknolle	1 Zitrone	50 g Butter
150 g kalte Butter	100 ml Madeira	100 ml roter Portwein
200 ml trockener Rotwein	300 ml Wildfond	1 EL alter Balsamico
1 EL Puderzucker	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Piment	2 Lorbeerblätter
1 TL Zimt	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Kohl:

1 Spitzkohl	50 geröstete Cashewkerne	50 g gesalzene Butter
50 ml dunkle Sojasauce		

### Für die Garnitur:

Rote-Rübe-Kresse	Meersalz
------------------	----------

### Für Filet und Jus:

Den Ofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in etwas Butterschmalz kurz und scharf anbraten. Nun das Fleisch herausnehmen und in den vorgeheizten Ofen warmhalten. In die gleiche Pfanne etwas Puderzucker streuen, Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten lassen, nacheinander alle Flüssigkeiten hinzufügen und um die Hälfte reduzieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Ein Stück des Ingwers abschneiden, schälen und ebenfalls klein hacken. Zitrone waschen und 2 Zitronenschalen abschälen. Nun Knoblauch, Rosmarin, Chili, Ingwer und Zitronenschalen dazugeben und nach 2 Minuten wieder herausnehmen. Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jus mit eiskalter Butter binden. Die übriggebliebene Knoblauchzehe abziehen und 1 TL Wacholderbeeren mörsern. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer separaten, heißen Pfanne mit Butter, Zimt, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblättern, Rosmarin und der Knoblauchzehe fertig braten.

### Für den Kohl:

Den Spitzkohl waschen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Spitzkohl Scheiben dazugeben. Den Kohl kurz angehen lassen, die Cashewnüsse dazugeben und mit dunkler Sojasauce ablöschen.

### Für die Garnitur:

Das Reh mit Spitzkohl und Portweinjus auf Tellern anrichten und mit etwas Kresse garnieren. Ggf. mit etwas Meersalz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Oswald am 23. August 2021

# Reh-Rücken mit Wild-Preiselbeer-Soße, Kartoffel-Backerle

## Für zwei Personen

<b>Für den Rehrücken:</b>	250 g ausgel. Rehrücken	½ Bund Thymian
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer
<b>Für die Wildsauce:</b>	1 Schalotte	100 ml Rotwein
200 ml Wildfond	1 TL Honig	Stärke, Butter
1 kleines Lorbeerblatt	5 Wacholderbeeren	1 EL Preiselbeermarmelade
10 Pfefferkörner	Salz	Pfeffer
<b>Für die Kartoffelbackerle:</b>	1 mehlig. Kartoffel	1 EL Buttermilch
1 Ei, Eigelb	Stärke, Butterschmalz	Salz, Pfeffer
<b>Für das Spitzkohl-Gröstl:</b>	1 kl. junger Spitzkohl	2 EL Speckwürfel
1 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für die Pfifferlinge:</b>	6 kleine Pfifferlinge	Butter, Salz
<b>Für die Garnitur:</b>	2 Zweige glatte Petersilie	Blutampferkresse

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrücken parieren. In einer Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und das Reh gleichmäßig von allen Seiten sehr scharf anbraten. Thymian gegen Ende zugeben und mitgaren. Anschließend das Reh mit Thymian bedeckt auf ein Gitter in den Ofen geben und ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht ist. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Wildsauce:

Schalotte abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit dem Honig karamellisieren lassen. Schalottenwürfel und Rehabschnitte dazu geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wildfond, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazu geben und offen bis zu einem Drittel einkochen lassen.

Lorbeer früher entfernen. Sauce mit Stärke andicken. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

## Für die Kartoffelbackerle:

Kartoffel schälen und reiben. Ei trennen. Stärke ausdrücken und mit Buttermilch, Eigelb und Stärke vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und Kartoffel Backerle ausbacken.

## Für das Spitzkohl-Gröstl:

Äußere Blätter des Spitzkohls entfernen. Kohl halbieren und von der Spitze zur Mitte hin (den Strunk aussparen) mit einem Messer hauchdünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne erhitzen und auslassen. Spitzkohl zugeben und für einige Minuten von allen Seiten unter Rühren anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

## Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen, in Butter anbraten und salzen.

## Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Spitzkohl in die Mitte des Tellers in einen runden Anrichtering setzen, Reh aufschneiden und in Tranchen auf dem Spitzkohl anrichten.

Pfifferlinge darum verteilen. Sauce und Kartoffelbackerle auf dem Teller verteilen und servieren.

Miriam Fischer am 07. September 2020

# Reh-Rücken mit Wild-Soße, Polenta-Nockerl, Birnen-Kugeln

## Für zwei Personen

### Für den Rehrücken:

1 ausgel. Rehrücken, 500 g	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinzweig
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Polenta-Nockerl:

200 g Maisgries	100 g Parmesan	50 g Butter
Salz		

### Für die Schalotten-Wildsauce:

5 Schalotten	250 ml Portwein	200 ml Wildfond
50 g Zartbitterschokolade	1 Zweig Rosmarin	2 TL Preiselbeergelee
50 g Puderzucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Birnenkugeln:

1 Birne	100 g Zucker	Preiselbeeren
---------	--------------	---------------

## Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken parieren, waschen und trocken tupfen. Vom oberen Ende 2 cm Platz lassen und 2x einschneiden, so dass 3 lange Stränge entstehen. Diese Stränge flechten und am unteren Ende mit einem Zahnstocher oder Edelstahlspieß zusammenstecken.

Den geflochtenen Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Zucker einreiben.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rehrücken mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne mit Butter kurz anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur zwischen 60 und 65 Grad erreicht ist.

Die Rehpfanne mit dem Bratensatz für die Wildsauce beiseite stellen.

## Für die Polenta-Nockerl:

500 ml Wasser mit Salz würzen und leicht zum Kochen bringen. Nach und nach Maisgries einrieseln lassen und bei leichter Hitze und ständigen rühren die Polenta garkochen.

Deckel auflegen und ziehen lassen. Danach den Parmesan hineinreiben und mit Butter unterrühren. Aus der fertigen Polenta mit zwei nassen Löffeln Nockerl formen.

## Für die Schalotten-Wildsauce:

Schalotten schälen, in Streifen schneiden und im Bratsud vom Reh mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Rosmarinzweig abbrausen und dazugeben. Mit Portwein ablöschen und köcheln lassen. Wildfond hinzufügen und weiter einköcheln lassen. Nach und nach Schokolade und Preiselbeergelee dazugeben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 50 g kalter Butter andicken.

## Für die Birnenkugeln:

Zucker mit etwas Wasser zum Kochen bringen. Birne schälen und mit Kugelausstecher Kugeln aus der Birne stechen. Diese im Zuckerwasser weichkochen. Kugeln abtropfen lassen und mit Preiselbeergelee anrichten.

Ein schönes Stück vom geflochtenen Rehrücken aufschneiden, auf Tellern anrichten. Schalotten-Wildsauce, Polenta-Nockerl und Birnenkugeln dazugeben und servieren.

Sibille Bielz am 18. Januar 2021

# Reh-Rücken mit Wildjus, Schupfnudeln, Rosenkohl, Crunch

## Für drei Personen

### Für die Sauce:

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Karotte	75 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	150 ml kräftiger Rotwein	50 ml Portwein
500 ml guter Wildfond	$\frac{1}{2}$ Orangenschale	1 Streifen Zitronenschale
$\frac{1}{4}$ TL Zartbitterschokolade	$\frac{1}{4}$ EL Preiselbeerkompott	50 g kalte Butter
$\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren
1 Splitter Zimtrinde	1 TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Rehrücken:

400 g ausgelöster Rehrücken	1 EL neutrales Öl	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

### Für die Rosenkohlblätter:

10 Rosenkohlköpfe	2 EL Butter	Gemüsefond
Eiswasser	Salz	Pfeffer

### Für die Schupfnudeln:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 g Weizenmehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ EL Kartoffelstärke	Butter	Salz

<b>Für den Crunch:</b>	100 g gehackte Walnüsse	2 Scheiben Bacon
------------------------	-------------------------	------------------

### Für die Sauce:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Zwiebel abziehen, Karotte und Knollensellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Gemüse und evtl. Fleischreste (ausgelöste Sehnen von unten) im Öl andünsten. Mit Puderzucker karamellisieren.

Tomatenmark dazugeben und etwas anbräunen. Nach und nach mit je einem Drittel Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils sirupartig einköcheln lassen. Mit Wildfond auffüllen und das Gemüse bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einköcheln lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben. Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimt, Zitronen- und Orangenschale hinzufügen, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen. Sauce mit Zartbitterschokolade, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Butter unterrühren.

### Für den Rehrücken:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehrücken darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Ofengitter etwa 10 Minuten rosa durchziehen lassen.

Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer auf 58 Grad einstellen. In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze zerlassen.

Wacholderbeeren leicht andrücken, hinzufügen, Rosmarin hinzugeben, salzen, pfeffern und das Fleisch darin wenden.

### Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl beim Strunk abschneiden und in die einzelnen Blätter aufteilen. Anschließend in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Rosenkohlblätter in aufgeschäumter Butter mit wenig Fond glasieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Schupfnudeln:

Kartoffeln mit der Schale ca. 15 Minuten in Salzwasser weichgaren, ausdampfen lassen, schälen

und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mehl, Stärke, Salz und Ei zur Kartoffelmasse hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend portionsweise zu 2cm dicken Rollen formen. Jeweils 2cm dicke Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen. In siedendem Salzwasser kochen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend kurz in Butter anbraten.

**Für den Crunch:**

Bacon klein würfeln und zusammen mit den gehackten Walnüssen in einer Pfanne kross anbraten.

Das Rehrückenfilet aufschneiden und mit der Sauce, den Schupfnudeln, den Rosenkohlblättern und dem Crunch auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Julia Riedmiller am 03. Dezember 2021

# Reh-Ragout mit Grieß-Knödeln und Rahm-Kohlrabi

## Für zwei Personen

### Für das Rehragout:

300 g ausgelöste Reh-Keule	1 Orange	1 Zartbitter Schokolade, 80%
1 EL Preiselbeermarmelade	30 ml Sahne	1 EL Sojasauce
20 ml Gin	700 ml Wildfond	50 ml Rotwein
50 ml Portwein	1 EL Tomatenmark	1 EL Fichtensirup
4 Zweige Thymian	1 TL Steinpilzpulver	Zimtrinde
Piment	Wacholderkörner	1 Lorbeerblatt
Kartoffelstärke	1 EL kalte Butter	1 EL Schweineschmalz
2 EL Puderzucker	Salz	Pfeffer

### Für die Knödelgrundmasse:

150 g Weizengrieß	2 Eier	300 ml Milch
1 Zitrone	1 EL eingel. Preiselbeeren	40 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	

### Für die Kräuterknödel:

20 g Petersilienblätter	10 g Estragonblätter
-------------------------	----------------------

### Für den Kohlrabi:

150 g Kohlrabi	100 ml Sahne	100 ml Milch
Olivenöl	10 g Wacholderbeeren	1 Muskatnuss
Salz		

### Für die Garnitur:

4 Zweige Thymian	Preiselbeeren
------------------	---------------

### Für das Rehragout:

Die Rehnuss in walnussgroße Stücke schneiden. In einem Mörser aus Piment, Wacholderkörnern, Zimtrinde, Schokolade und Thymian ein Wildgewürz herstellen und das Fleisch damit einreiben. Orange waschen und Schale abschneiden. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren und Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Wildfond aufgießen, Steinpilzpulver und Lorbeerblatt dazugeben.

In einer separaten Pfanne in Schmalz die Rehnuss anbraten und danach auf einem Teller ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Fond ablöschen und mindestens auf die Hälfte einreduzieren lassen. Zum Schluss die angebratenen Stücke hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Piment und Wacholder abschmecken. Preiselbeermarmelade, Orangenabrieb, Sahne und Sojasauce dazugeben und mit Gin parfümieren. Mit der kalten Butter montieren und ev. mit Kartoffelstärke binden. Fichtensirup darüber träufeln.

### Für die Knödelgrundmasse:

Butter in einer Kasserolle zerlassen, darin den Weizengrieß glasieren und mit Milch aufgießen. Salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze abbrennen (wie Brandteig). Zitrone waschen und Schale abreiben. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Eier, fein geriebene Zitronenschale und Muskatnuss einarbeiten. Etwas ruhen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen, auf der Oberseite eine Mulde machen und in Salzwasser kochen.

Die Mulde mit eingelegten Preiselbeeren füllen.

### Für die Kräuterknödel:

Petersilienblätter und Estragonblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. In eine Hälfte der Knödel-Masse fein gehackte Kräuter geben, formen und ebenso in Salzwasser kochen.

**Für den Kohlrabi:**

Milch und Sahne vermischen. Kohlrabi putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, mit der Milch- Sahnemischung aufgießen und weich garen. mit Wacholderbeeren, Salz und Muskatnuss würzen.

**Für die Garnitur:**

Das Rehragout mit Rahmkohlrabi auf Teller geben, einen Kräuter- Grießknödel und einen normalen Grießknödel mit Preiselbeeren anrichten. Mit Thymian garnieren und servieren.

Maria Schreiner am 24. Februar 2020

# Reh-Saltimbocca, Preiselbeer-Soße, Waldpilze, Spätzle

**Für zwei Personen**

**Für die Saltimbocca:**

4 Rehschnitzel, (Schlegel)	4 Scheiben San Daniele	4 Zweige Salbei
15 Wacholderbeeren	15 schwarze Pfefferkörner	Meersalz, Olivenöl, Salz

**Für die Gin-Preiselbeeren:**

100 g TK-Preiselbeeren	2 EL Preiselbeeren
kalte Butter	100 ml Gin
2 EL flüssiger Honig	Salz

**Für die glasierten Waldpilze:**

150 g gemischte Waldpilze	2 EL Butter
1-2 EL Waldhonig	1 EL rote Pfefferbeeren
TL Rapsöl	Meersalz

**Für die Spätzle:**

100 g Wildkräuter	3 Eier
2 EL Butter	250 g doppelgriffiges Mehl
Muskatnuss	Salz

**Für die Garnitur:**

50 g Wildkräuter

**Für die Saltimbocca:** Die Rehschnitzel plattieren und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die mit Schinken umwickelten Rehschnitzel mit einem Salbeiblatt umwickeln. Mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. Wacholder, Pfeffer und Salz in einem Mörser zerstoßen. Von dieser Würzmischung ca. 1 Prise abnehmen und für später aufbewahren. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für 1 Minute anbraten und mit der Wacholder-Würzmischung würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Servieren mit Meersalz und restlicher Würzmischung würzen.

**Für die Gin-Preiselbeeren:** TK-Preiselbeeren mit Honig und Wacholderbeeren zum Bratensatz in die Pfanne geben und kurz karamellisieren lassen, dann mit Fond ablöschen.

Gin und Preiselbeeren aus dem Glas beigeben. Sauce 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und kalter Butter abschmecken.

Wacholderbeeren aus der Sauce nehmen.

**Für die glasierten Waldpilze:** Pilze vorsichtig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Essig, Honig und Pfefferbeeren zugeben und unter Rühren 34 Minuten karamellisieren lassen. Pilzscheiben darin unter Wenden goldbraun ca. 5 Minuten braten, leicht salzen.

Dann Butter hinzugeben und gut vermengen..

**Für die Spätzle:** Wildkräuter putzen und grob kleinschneiden. In einen Standmixer geben und mit dem Mineralwasser mixen, bis eine möglichst glatte Masse entstanden ist. Eier, Mehl und Öl hinzugeben nochmals aufmixen, bis ein glatter, zäher Teig entstanden ist. Teig mit Muskat und Salz abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Spätzlesieb darauflegen und den Teig portionsweise durch das Sieb streichen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Spätzle kurz vor dem Servieren nochmals in eine Pfanne mit Butter schwenken.

**Für die Garnitur:** Wildkräuter putzen und das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Meier am 16. September 2021



# Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel mit Knöpfle, Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Rehfleisch-Schnitzel	50 g gemahl. Haselnüsse	1 Ei
25 ml Sahne	1 EL Paniermehl	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Knöpfle:

170 g Mehl	2 Eier	70 ml Milch
10 g Butter	Butter	Salz

### Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	1 Sch. Wildschweinschinken	2 EL Butter
-----------------	----------------------------	-------------

### Für die Pfifferlinge:

2 Sch. Wildschweinschinken	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
200 ml Sahne	250 ml Wildfond	100 ml trockener Weißwein
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Wildgewürz	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 TL Preiselbeeren
--------------------

**Für das Schnitzel:** Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit der Sahne verquirlen. Paniermehl und Haselnüsse vermengen.

Die Schnitzel leicht plattieren, pfeffern, salzen und mehlieren. Das mehlierte Schnitzel durch das mit der Sahne verquirlte Ei ziehen.

Schnitzel durch die Paniermehl-Haselnuss-Panade ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel ausbacken.

**Für die Knöpfle:** Butter schmelzen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, Milch und zwei Eiern, eine Prise Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Knöpfle durch eine Knöpfleibe ins kochende Wasser drücken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben, gut durchschwenken.

**Für den Rosenkohl:** Rosenkohl blanchieren. Schinken würfeln. Rosenkohl halbieren und mit dem Schinken in einer Pfanne mit Butter anbraten.

**Für die Pfifferlinge:** Pfifferlinge putzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin ca. 3 Minuten anbraten. Pilze umfüllen und zur Seite stellen.

Schinken würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in der Pfanne der Pilze anbraten. Mit Mehl bestäuben und durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Das Ganze reduzieren lassen. Vor dem Anrichten Sahne und Pfifferlinge dazugeben und mit Wildgewürz, Pfeffer und Salz abschmecken.

Petersilie von den Stielen zupfen, abbrausen, trockenwedeln, in Streifen schneiden und kurz vorm Servieren darüber geben.

**Für die Garnitur:** Kurz vorm Servieren die Preiselbeeren auf die Schnitzel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 14. Oktober 2020

# Reh-Schnitzel, Sellerie, Preiselbeer-Sauce, Coleslaw

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

4 kleine Rehschnitzel	2 Scheiben Roggenbrot	200 g Dinkelpaniermehl
2 Eier	200 g griffiges Mehl	250 g Butterschmalz
250 ml Rapsöl	Gemahlener Koriander	Gemahlener Piment
Gerebelter Thymian	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Granny Smith Apfel	2 St. Staudensellerie mit Grün
1 kleine rote Zwiebel	50 g Haselnusskerne	1 EL getrock. Cranberries
2 EL Sauerrahm	1 Ei, Zimmertemperatur	1 TL Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft	1 Spritzer Worcestershiresauce	1 EL weißen Balsamico
250 ml Rapsöl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für das Sellerie-Stroh:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	Öl	1 TL Selleriesalz
-------------------------------	----	-------------------

### Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	50 g getrock. Cranberries	1 EL Weißweinessig
2 EL Wildpreiselbeeren im Glas	Öl	

### Für die Schnitzel:

Die Schnitzel evtl. etwas flachklopfen (auf 5 mm).

Roggenbrot in den Multi-Zerkleinerer geben, feinmahlen und durchsieben. Eier in einer Schale verquirlen. Mehl in eine weitere Schale füllen. Roggen-Brösel mit Dinkelpaniermehl mischen und ein bisschen Koriander, Piment und Thymian hinzufügen.

Schnitzel gut Salzen und Pfeffern und erst durchs Mehl, dann durchs Ei ziehen und dann nur locker in der Panierung wälzen, sodass alles gut bedeckt ist.

In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz-Öl Gemisch unter ständigem schwenken braten und kurz wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

### Für den Salat:

Haselnüsse grob hacken kurz in der Pfanne ohne Fett rösten.

Rotkohl mit einer Reibe fein reiben. Sellerie fein reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und auch fein reiben. Cranberries feinhacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.

Ei, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben, Pürierstab senkrecht reingeben und das Öl mit einem Mal darauf geben. Mit dem Pürierstab erst unten das Ei und den Senf emulgieren und dann langsam hochziehen, so dass eine feste Mayonnaise entsteht.

Mit Worcestershire-Sauce, Zitronensaft und Essig abschmecken.

2 EL Mayonnaise und Sauerrahm zum Salat geben und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einen Vakuumbutel geben und 10 Minuten vakuumieren um den Geschmack zu intensivieren.

### Für das Sellerie-Stroh:

Sellerie In fingerdicke Scheiben schneiden, Schale entfernen.

Mit der Längsseite zu Stroh hobeln. In der Fritteuse goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Selleriesalz bestreuen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In Öl anbraten.

Cranberries hinzufügen mit Essig ablöschen.

Preiselbeeren hinzufügen etwas köcheln lassen. Zur Seite stellen.

Die Schnitzel mit dem Salat auf Teller geben, Sauce extra in ein kleines Schälchen geben. Selleriestroh in kleiner Pommes-Schale dazu servieren.

Dagmar Statz am 09. September 2021

# Reh-Schnitzel mit Cranberry-Orangen-Soße, Pommes

**Für zwei Personen**

**Für das Rehschnitzel:**

350 g ausgelöster Rehrücken	2 Eier	1 EL Schlagsahne
10 EL Mehl (405)	10 EL Paniermehl	Butterschmalz

**Für die Mayonnaise im Coleslaw:**

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml neutrales Öl
1 EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

**Für den Wirsing-Coleslaw:**

125 g Wirsing	2 kleine rote Zwiebeln	1 Zitrone
25 ml Milch	½ TL mittelscharfer Senf	1 EL Weißweinessig
3 TL Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Petersilienwurzel-Pommes:**

7 Petersilienwurzeln	1 EL Weißweinessig	Öl, Salz
----------------------	--------------------	----------

**Für die Cranberry-Orangen-Sauce:**

100 g getrock. Cranberries	4 Orangen	2 TL Honig
60 ml Rotwein	6 Zweige Thymian	

**Für das Rehschnitzel:** Den Rehrücken waschen, trockentupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattklopfen. Eier mit Sahne verquirlen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, abklopfen und durch die Ei-Sahne ziehen. In Paniermehl wenden und die Panierung gut andrücken. Nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei nur einmal wenden. Während des Bratens immer wieder mit Fett übergießen.

**Für die Mayonnaise im Coleslaw:** Für den Coleslaw eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Ei mit dem Öl, Senf und Weißweinessig der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab bis auf den Boden stellen, erst dann auf niedriger Stufe einschalten. Etwas laufen lassen, dann langsam hochziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Wirsing-Coleslaw:** Den Strunk vom Wirsing entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Zitronensaft auspressen. 50 g der hergestellten Mayonnaise mit einem Teelöffel Zitronensaft, Milch, Weißweinessig, Senf und Zucker vorsichtig in einer weiteren Schüssel zu einer glatten und cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese über die WirsingZwiebel-Mischung geben und den Coleslaw ziehen lassen.

**Für die Petersilienwurzel-Pommes:** Petersilienwurzel schälen und in etwa gleichgroße Stifte schneiden. Salzwasser mit Weißweinessig aufkochen und Petersilienwurzel darin garkochen. Anschließend 5 Minuten auf dem Küchenpapier abkühlen lassen. Bei 175 Grad in Öl frittieren, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben. Mit Salz nach Belieben würzen.

**Für die Cranberry-Orangen-Sauce:** 150 ml Orangensaft auspressen. Von den übrigen Orangen die Filets ausschneiden. Thymian abrausen und trockenwedeln. Cranberries zusammen mit Honig, Orangensaft sowie Rotwein und Thymian in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Orangenfilets hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce abkühlen lassen und den Thymian entfernen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 08. Oktober 2020

## Reh-Tataki, Muskatkürbis-Chutney, Pistazien-Mayonnaise

### Für zwei Personen

#### Für das Reh-Tataki:

2 Rehrücken	1 EL Wachholderbeeren	Butter
Salz	Pfeffer	

#### Für das Kürbis-Chutney:

1 Stück Muskatkürbis	1 rote Zwiebel	10 g Ingwerwurzel
3-5 Zweige Thymian	100 ml Weißweinessig	50 g brauner Zucker
Chili	Salz	Pfeffer

#### Für die Mayonnaise:

50 g Pistazien	2 Eier	1 TL Senf
2 EL Weißweinessig	250 ml neutrales Öl	Zucker
Salz	Pfeffer	

#### Für die Garnitur:

2 Rosenkohlköpfe	50 g Cranberrys	100 ml Roter Portwein
1 Lebkuchen, natur	50 g Pistazien	Eiswasser
1 EL Butter	1 EL Zucker	Salz

#### Für das Reh-Tataki:

Den Rehrücken von allen Seiten in Butter kurz scharf anbraten (ca. 1 Minute), dann mit Salz, Pfeffer und gemörsertem Wachholder würzen und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Scheiben aufschneiden.

#### Für das Kürbis-Chutney:

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen. Zwiebeln in feine Spalten schneiden, Ingwer fein würfeln. Thymian waschen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen. Kürbis, Zwiebeln, Ingwer, Zucker, Essig, 250 ml Wasser, Thymian, Pfefferkörner, Chiliflocken und 1 TL Salz in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

#### Für die Mayonnaise:

Pistazien anrösten und in Mixer zu Paste zerkleinern.

Für die Mayonnaise Eier trennen und Eigelbe, Weißweinessig, Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Nach und nach das Öl mit dem Stabmixer schnell untermixen, sodass eine feste Mayonnaise entsteht.

#### Für die Garnitur:

Lebkuchen und Pistazien im Mixer fein mahlen. Blätter vom Rosenkohl abzupfen, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Butter zu Nussbutter köcheln lassen. Rosenkohlblätter dadurch ziehen und auf Teller anrichten. Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen und Cranberrys dazugeben. Wenn sie aufplatzen alles pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Cranberry-Sauce mit Hilfe von einer Spritztülle in Rosenkohl-Blättchen auf Tellern füllen.

Lebkuchen-Pistazien-Erde auf Teller streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 25. November 2021

# Straußen-Filet mit Kartoffel-Rösti, Rahm-Soße, Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für das Straußensteak:

2 Straußenfilets, à 150 g    50 g Butter, Zum Anbraten    Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Limette    150 ml Milch    100 ml Crème-fraîche  
2 EL Cognac    2 EL grüne, eingel. Pfefferkörner    Salz, Pfeffer

### Für die Rösti:

300 g festk. Kartoffeln    1 Zwiebel    2 EL Parmesan  
1 Ei (Eigelb)    3 EL Butterschmalz    Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

20 Rosenkohlköpfe    2 Zweige Rosmarin    1 TL Butter  
1 Muskatnuss    Salz, Pfeffer

### Für das Straußensteak:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Straußenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Für ca. 15 Minuten in den Backofen geben, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist (Geflügel sollte zwar rosa aber durch gebraten sein).

### Für die Sauce:

Pfefferkörner im Bratensatz der Straußenfilets anschwitzen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Milch, Cognac und Crème fraîche dazugeben. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben, Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan und Eigelbiterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise bei mittlerer Hitze in der Pfanne in Butterschmalz braten.

### Für den Rosenkohl:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Rosenkohlköpfe ca. 10 Minuten darin kochen. Wasser abgießen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die untersten Nadeln entfernen, sodass nur noch ein paar Nadeln oben übrigbleiben.

Die gekochten Rosenkohlköpfe auf die Rosmarin-Zweige aufspießen und durch etwas angewärmte Butter schwenken. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Uetrecht am 22. Januar 2020

# Tataki vom Reh mit Kürbis und Curry-Mango-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Reh-Tataki:**

200 g Rehrückenfilet                      2 EL Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

**Für das Kürbispüree:**

300 g Butternusskürbis                      400 ml Kokosmilch                      1 EL Butter  
Chili    Salz

**Für den Kürbis:**

400 g Langer von Neapelkürbis              1 Knoblauchzehe                      1 EL Butter  
1 EL Olivenöl                                  2 Zweige Zitronenthymian              Salz, Pfeffer

**Für die Kürbis-Chips:**

50 g Butternusskürbis                      Sonnenblumenöl                      Salz

**Für die Mayonnaise:**

$\frac{1}{4}$  Thai-Mango                                  1 Ei, Größe L                                   $\frac{1}{2}$  TL mittelscharfer Senf  
 $\frac{1}{2}$  EL gelbe Currypaste                      1  $\frac{1}{2}$  EL Weißweinessig                      125 ml Erdnussöl  
 $\frac{1}{2}$  TL Currypulver                              1 Prise Zucker                              Cayennepfeffer, Salz

**Für die Garnitur:**                              4 Physalis                                      1 Mango

**Für das Reh-Tataki:** Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rehrückenfilet waschen, trockentupfen, von Haut und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut 1 Minute braten und anschließend das Fleisch in dünne Tranchen schneiden.

**Für das Kürbispüree:** Butternusskürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. In Kokosmilch weichkochen. Anschließend die Kürbisstücke mit einer Schaumkelle herausholen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis mit Salz und Chili würzen. Butter einrühren. Je nach Konsistenz noch etwas heiße Kokosmilch unterrühren.

**Für den Kürbis:** Neapelkürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In Öl und Butter auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und reibeln. Knoblauch und Zitronenthymian auf den Kürbis streuen. Kürbis in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 10-15 Minuten fertig garen.

**Für die Kürbis-Chips:** Butternusskürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr dünne Scheiben hobeln. Bei 160 Grad in Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Curry-Mango-Mayonnaise:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerkleinern.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mango, Eigelb, Weißweinessig, Senf, Currypaste, Currypulver, Zucker, Cayennepfeffer und Salz in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Dann das Erdnussöl langsam einfließen lassen und dabei ständig weitermixen.

**Für die Garnitur:** Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Physalis putzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 24. November 2020

# Wachtel, Wachteleier mit Chuka Tare, Garnele, Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

1 Wachtel	3 Wachteleier	75 g Mehl
3 EL Sojamilch	Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
2 TL getrockneten Oregano	1 TL gemahlene Cumin	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer	Eiswasser	

### Für die Chuka Tare (Sauce):

1 Knoblauchzehe	1 EL jap. Hot Pepper Paste	1 EL Reisessig
2 EL Sake	2 EL Traubenkernöl	1 TL gemahlener Cumin
$\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano	1 TL Salz	1 TL Schwarzer Pfeffer

### Für den Tempura-Kakiage-Teig:

200 g Mehl, Type 405	20 g Kartoffelstärke	1 Ei
250 ml kaltes Mineralwasser		

### Für die Garnelen:

Tempura-Teig (von oben)	3 Riesengarnelen	1 Frühlingszwiebel
1 Karotte	2 Stangen grüner Spargel	1 Zweig Zitronenmelisse
Öl	Salz	Pfeffer

### Für den Dashi-Sud:

500 ml Wasser	5 g Kombu Algen	15 g Bonitoflocken
---------------	-----------------	--------------------

### Für die Tentzuyu-Sauce:

4 EL Dashi	1 EL Mirin	1 EL Sake
2 EL Sojasauce		

### Für die Garnitur:

1 Stück Daikon-Rettich	1 Zweig Zitronenmelisse
------------------------	-------------------------

## Für die Wachtel:

Die Wachtel in Brust und Keule zerlegen. Wachteleier genau zwei Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Knochen von Sehnen befreien und oberes Ende freilegen. Mehl mit Gewürzen für die Panierung zusammen mixen, Sojamilch in eine Schüssel geben und Wachtel Stücke darin einlegen. Wachteleier pellen und eine Minute in Sojamilch tunken und in der Panierung wälzen. Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse vorheizen. Wachtel-Stücke gut in der Panierung wälzen. Erst die Keulen für 30 Sekunden frittieren, dann die Bruststücke dazugeben und für drei Minuten frittieren. Wachteleier kurz mit frittieren.

## Für die Chuka Tare (Sauce):

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Oregano im Mörser zerreiben, sodass mehr Aroma herauskommt. Alle anderen Zutaten zusammen mit dem Oregano vermischen bis auf das Öl. Aufmixen und dabei erst das Öl hinzufügen.

## Für den Tempura-Kakiage-Teig:

In einer Schüssel Mehl mit Kartoffelstärke und Ei leicht verrühren. Nach und nach das Mineralwasser dazugeben und mit Hilfe eines Schneebesens zu einem Teig verrühren (es dürfen ruhig noch ein paar Klümpchen vorhanden sein).

## Für die Garnelen:

Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse erhitzen. Garnelen klein hacken. Frühlingszwiebeln und Spargel in 2 cm lange Stifte schneiden. Karotte schälen und raspeln. Alles salzen und pfeffern. Teig über die Mischung geben, sodass er alle Zutaten eben bedeckt und gut verrühren. Mischung durch zwei Teilen und in kleine Schlüsselchen geben. Mischung auf einen Küchenspachtel geben der leicht unter der Oberfläche vom Öl ist und kurz warten bis sich der Teig beim Frittieren festigt, dann den Kakiage von dem Spatel im Öl freischwimmen lassen und ab und zu wenden



das er braun und knusprig wird. Riesengarnele durch den Teig ziehen, ebenfalls frittieren und für die Garnitur verwenden, genauso verfahren mit dem letzten Wachtelei. Ein paar Blätter der Zitronenmelisse frittieren.

**Für den Dashi-Sud:**

Wasser kalt in den Topf geben und Herdplatte voll aufdrehen. Kombu Algen dazugeben und kurz vor dem Kochen wieder rausnehmen. Bonitoflocken dazugeben und einmal aufkochen lassen. Fünf Minuten ziehen lassen bis die Flocken gesunken sind und durch ein mit Passiertuch ausgelegtes Sieb geben.

**Für die Tentzuyu-Sauce:**

Dashi mit Mirin, Sake und Sojasauce vermengen.

**Für die Garnitur:**

Daikon-Rettich reiben und auf die Tentzuyu-Sauce geben. Zitronenmelisse feinhacken. Auf eine längliche Platte die Wachteln mit dem Ei in eine Ecke setzen. Mit der roten Chuka Tare anrichten. In die andere Ecke den Kakiage mit der Tentsuyu-Sauce setzen. Mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Dagmar Statz am 06. September 2021

# Wachtel-Brüste, Kräuter-Graupen, Champignon-Rahm-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Wachtelbrüste:

2 Wachtelbrüste                      2 Wachtelkeulen                      Rapsöl, Salz, Pfeffer

### Für den Lack:

2 EL Rotwein                      250 ml Kalbsfond                      50 ml Sojasauce  
1 TL Tandooripaste                      1 TL Honig                      1 TL Stärke  
Salz, Pfeffer

### Für die Graupen:

50 g Perlgraupen                      50 g Sellerie                      1 Möhre  
1 Lauchstange                      1 Schalotte                      1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan                      250 ml Gemüsefond                      100 ml Weißwein  
50 ml Olivenöl                      2 Zweige Petersilie                      5 Stängel Schnittlauch  
Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

15 g weiße Champignons                      1 Schalotte                      100 ml Sahne  
20 ml Weißwein                      2 cl Sherry                      50 ml Gemüsefond  
1 Zweig Kerbel                      Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 orangene Möhre                      1 dunkle Möhre                      1 Scheibe Sellerie  
15 g Butter                      100 ml Gemüsefond

## Für die Wachtelbrüste:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Wachtelbrüste- keulen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite knusprig anbraten.

Wenden und kurz auf der Rückseite braten.

## Für den Lack:

Kalbsfond auf ein Drittel einkochen und Sojasauce, Tandooripaste, Honig, Salz und Pfeffer hinzugeben. Ggfs. noch etwas reduzieren lassen.

Stärke in Rotwein auflösen und Lack mit der Stärke abbinden. Lack durch ein feines Sieb passieren und Wachtelbrüste auf der Hautseite damit bestreichen. Unter dem Backofengrill 1-2 Minuten karamellisieren lassen.

## Für die Graupen:

Schalotte abziehen. Die Hälfte der Schalotte fein würfeln und in Butter anschwitzen. Graupen dazugeben und mit Weißwein und Fond ablöschen. Möhre schälen, Enden entfernen, klein würfeln und zu den Graupen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertig garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und die Hälfte klein hacken. Petersilie und Knoblauch mit Olivenöl im Mörser oder mit dem Pürierstab mixen.

Sellerie schälen, Enden entfernen und fein würfeln. Lauch putzen, Enden entfernen und ebenso fein würfeln. Sellerie und Lauch zu den Graupen geben und kurz mitgaren.

Parmesan reiben. Graupen mit dem Kräuter-Öl und Parmesan abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Zum Schluss Schnittlauch und ggf. etwas Butter hinzugeben.

## Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Blätter schneiden. Schalotte und Champignons in Butter anschwitzen, mit Fond, Sherry und Wein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne hinzufügen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und die Sauce damit verfeinern.

**Für die Garnitur:**

Möhren schälen, Enden entfernen, nach Belieben tournieren (Würfel, Quader, Zylinder, feine Streifen) und in etwas Fond blanchieren. Butter schmelzen und Möhren und Sellerie darin schwenken und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Schmidt am 22. Januar 2020

# Wachtel-Brust im Speckmantel, Datteln, Pilze, Sellerie

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

1 Wachtel, Wachtelbrust	6 dünne Scheiben Speck	1 Kräuterseitling
3 getrocknete Datteln	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	70 g Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Möhren:

4 Babymöhren	2 EL Butter	Salz
--------------	-------------	------

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Limette	150 g Sahne
1 EL Butter	5 EL Weißwein	100 ml Moscato dAsti
200 ml Geflügelfond	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Wachtel:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Von der Wachtel die Brust abtrennen, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kräuterseitling putzen und fein würfeln. Alles zusammen mit Butter in der Pfanne dünsten. Datteln fein hacken, zu der Masse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dünne Scheiben Speck nebeneinander auf ein Küchenbrett ausbreiten.

Pilz-Zwiebelmasse darauf geben. Wachtelbrust hineinsetzen und alles zu einer Art Roulade drehen.

Pfanne erhitzen und die Roulade darin von allen Seiten scharf anbraten.

Schwebend im Ofen garen, bis die Wachtel eine Kerntemperatur von 56 Grad hat.

### Für das Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen, Würfel hinzugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Sellerie herausnehmen, mit dem Blitzhacker pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit dazu geben, wie notwendig.

Butter in einem Topf zerlassen, bis sie leicht bräunlich wird.

Nussbutter zu dem Püree geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte es nicht sämig genug sein, ggfs. noch durch ein Sieb streichen.

### Für die Möhren:

Möhren schälen, waschen und in gesalzenem Wasser 5 Minuten kochen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen, und salzen. Möhren darin schwenken und anrichten.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Etwas Zucker darüber streuen, umrühren, mit Weißwein und dem Wein ablöschen und einreduzieren. Durch ein Sieb gießen und mit dem Fond weiter einreduzieren. Mit der Sahne auffüllen und aufkochen.

Limette waschen und Schale abreiben. Sauce mit der Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 23. Juli 2020

# Wachtel-Brust, Speck-Datteln, Karotten, Pilze, Sellerie

## Für zwei Personen

### Für die Wachtel:

2 Wachteln                      1 Zweig Thymian                      Butterschmalz, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$  Sellerieknolle                      2 Karotten                      1 rote Zwiebel  
250 ml Geflügelfond                      250 ml Rotwein                      Salz, Pfeffer

### Für den Selleriestampf:

$\frac{1}{2}$  Sellerieknolle                      500 ml Milch                      200 g Butter  
Muskatnuss                      Salz                      Pfeffer

### Für die Datteln:

6 Sch. durchw. Speck                      6 getrocknete Datteln                      Moscato dAsti, Öl

### Für die Pilze:

6 Kräuterseitlinge                      4 Zweige glatte Petersilie                      Salz, Pfeffer

### Für die Karotten:

4 Karotten, mit Grün                      4 Orangen, 250 ml Saft                      1 EL Butter  
200 ml Gemüfefond                      2 Zweige glatte Petersilie                      Zucker, Salz

### Für die Wachtel:

Den Ofen auf 70 Grad Heißluft vorheizen.

Wachtel waschen und Brüste auslösen. Karkassen und Parüren aufbewahren. Fleisch salzen und pfeffern und auf der Hautseite in Butterschmalz mit Thymian anbraten. Kurz wenden und im Ofen ziehen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und würfeln. Karkasse und Parüren von der Wachtel im Bratfett anbraten, mit gewürfelter Zwiebel, Möhrenabschnitten und Selleriewürfeln anrösten, mit Rotwein ablöschen, einkochen, wiederholen und mit Geflügelfond aufgießen. Sauce durch ein Sieb geben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Selleriestampf:

Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in Milch weichkochen.

Abgießen, Kochsud auffangen, etwas Sud und Sellerie mit Butter stampfen, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Warmstellen.

### Für die Datteln:

Datteln in Moscato dAsti erwärmen, bis sie aufquellen. Herausnehmen und mit Speck umwickeln.

In der Pfanne in Öl knusprig braten.

### Für die Pilze:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, im Speckfett der Datteln mit braten.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

### Für die Karotten:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Orangen halbieren und Saft auspressen. Karotten schälen und mit Grün in karamellisiertem Zucker mit Orangensaft abgelöscht und etwas Gemüfefond garen. Zum Schluss etwas Butter hinzugeben und salzen. Mit feingehackter Petersilie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 23. Juli 2020

# Waldpilz-Risotto mit Reh-Rücken und Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Risotto:

300 g Risottoreis	100 g frische Pfifferlinge	100 g frische Steinpilze
100 g vorgegarte Maronen	2 Schalotten	250 ml Wildfond
300 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein	200 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie	1 EL kalte Butter	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Steinpilz	6 Pfifferlinge	1 Marone
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Salbei
Butter		

### Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 TL Agavendickensaft	1 TL scharfer Senf
1 TL süßer Senf	1 EL Himbeer-Balsamicoessig	50 ml Olivenöl
50 ml Rapsöl	1 TL Hanfsamen	1 Msp. gemahl. Klee
50 g rote Pfefferkörner		

### Für das Reh:

1 Rehrückenfilet à 350 g	50 g Butter	Öl, Salz
--------------------------	-------------	----------

### Für das Risotto:

Die Pilze und Maronen putzen. Schalotten abziehen, fein hacken und in Rapsöl mit den Pilzsarten andünsten. Risottoreis hinzugeben und weitere 1-2 Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und warten bis der Alkohol verkocht. Mit Wildfond aufgießen. Rühren, bis die Flüssigkeit verschwindet. Sobald kaum noch etwas vorhanden ist, immer mehr Gemüsefond nach geben bis der Reis gar ist. Parmesan reiben. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und 3-4 EL geriebenen Parmesan.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

### Für die Garnitur:

Eine Pfanne aufstellen und Butter darin mit Thymian, Rosmarin und Salbei zergehen lassen. Pilze schön in Form schneiden und darin anbraten. Zuletzt das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller anrichten. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

### Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Hanfsamen und rote Beeren Pfeffer im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten für das Dressing mischen. Zum Schluss über den Salat geben und gut vermengen.

### Für das Reh:

Rehrücken langsam in Öl anbraten. Anschließend Butter in der Pfanne schmelzen und nochmal einmal darin schwenken. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 08. September 2020

# Wild-Ente mit Zwiebel-Confit, Rosenkohl, Semmel-Knödel

## Für zwei Personen

### Für die Wildente:

2 Wildentenbrüste à 200 g    Salz    Pfeffer

### Für das Zwiebelconfit:

3 rote Zwiebeln    100 ml trockener Rotwein    50 ml Entenfond  
50 ml dunklen Balsamico    30 g Zucker    1 Lorbeerblatt  
1 Sternanis    1 Stange Zimt    Öl, Salz

### Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl    1 Orange    2 EL Butter  
1 Prise Zucker    Salz

### Für die Semmelknödel:

1 Laugenbrezel    1 normales Brötchen    1 Zwiebel  
1 Ei    50 ml Milch    1 Bund glatte Petersilie  
30-50 g Semmelbrösel    1 Muskatnuss    Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Wildente:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Haut der Ente einritzen und auf der Hautseite in einer heißen Pfanne einige Minuten anbraten bis die Haut knusprig ist. Wenden und kurz auf der Fleischseite anbraten. Im Ofen für ca. 15 Minuten weitergaren und dann ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Zwiebelconfit:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Zucker hinzugeben, kurz karamellisieren lassen und dann mit Rotwein, Fond und Balsamico ablöschen. Lorbeerblatt, Zimt und Anis hinzufügen und die Flüssigkeit auf mittlerer Hitze einige Minuten reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen, mit Salz abschmecken.

### Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und halbieren. In Butter anbraten und kurz vor Ende der Garzeit mit Salz abschmecken. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale reiben. Orangenabrieb hinzugeben. Ggf. mit Zucker abschmecken.

### Für die Semmelknödel:

Zwiebel abziehen, würfeln und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Brezel und Brötchen in kleine Würfel scheiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Ei und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und gut durchkneten.

Einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss die abgekühlten Zwiebeln untermischen. Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel unterheben.

Die Masse in kleine Knödel formen und in Alufolie wickeln. 6 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Boden am 18. November 2021

# Wildschwein-Bratwurst, Preiselbeer-Soße, Baggers Fries

## Für zwei Personen

### Für die Bratwurst:

800 g Wildschweinbauch	200 g Schweinebauch	2 Meter Schweinedarm
10 g gemahlene Steinpilze	1 Zweig Rosmarin	1 Msp. gemahlener Piment
Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Soße:

1 rote Paprika	250 g stückige Tomaten	30 g frische Cranberries
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 ml Cola
80 g Tomatenmark	400 g Wildpreiselbeeren	15 g Currypulver
15 g edels. Paprikapulver	15 g Rosen-Paprikapulver	1 Prise Kurkuma
Öl	Salz	

### Für Baggers Fries:

500 g Kartoffeln	2 Schalotten	1 Ei
1 Prise Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Kartoffelstärke
1 Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Sahnemeerrettich	150 ml Rapsöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Bratwurst:

Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Stunden einweichen, dabei mehrfach spülen.

Wildschwein- und Schweinebauch fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fleisch mit Rosmarin und gemahlenden Steinpilzen vermengen und alles mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischmasse durch einen Fleischwolf geben. Danach das Brät mit den Händen gut verkneten und in den Darm füllen. Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Bratwürste in der Pfanne mit Öl braten.

### Für die Preiselbeer-Soße:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Cola ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann die Dosentomaten und Preiselbeeren hinzugeben. Alles mit Salz, Currypulver, beiden Paprikapulvern und Kurkuma würzen. Einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren erneut abschmecken. Cranberries hacken und hinzugeben.

### Für Baggers Fries:

Kartoffeln schälen, reiben und mit Stärke vermengen. Schalotten abziehen und ebenfalls reiben. Zur Kartoffelmasse geben. Ei unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Anschließend die Kartoffelmasse als Kartoffelpuffer in heißem Rapsöl anbraten. Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und in Pommes ähnliche Streifen schneiden. Diese Streifen erneut ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz und Paprikapulver würzen.

### Für die Mayonnaise:

Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln.



Ei mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Sahnemeerrettich, Saft von einer halben Zitrone und Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben.

Anschließend Öl einfüllen. Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Nun solange mixen bis alles vermengt ist und eine dickliche Konsistenz entstanden ist. Den Mixer langsam nach oben ziehen und so das verbliebene Öl untermixen. Vor dem Servieren Apfelstücke unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Meissner am 27. Januar 2020

## Wildschwein-Burger mit Cranberry-Preiselbeer-Chutney

### Für zwei Personen

#### Für das Chutney:

100 g Cranberries	½ Glas Preiselbeeren	3 EL Balsamicoessig
1 rote Chilischote	4 Zweige Thymian	10 Koriandersamen
1 TL rosa Pfeffer	5 Wacholderbeeren	5 Pimentkörner

#### Für den Burger:

250 g Wildschwein-Hackfleisch	2 Burgerbrötchen	100 g Wildkräutersalat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	100 g Camembert
4 Steinpilze	2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
20 ml Balsamicoessig	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

#### Für das Chutney:

Die Preiselbeeren und Cranberries in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze zusammen mit dem Balsamicoessig reduzieren lassen.

Chili fein hacken. Thymianzweige abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Chili, Thymian, Koriandersamen, rosa Pfeffer, Wacholderbeeren und Piment in einem Mörser zerstoßen. Alles zu der Cranberry-Preiselbeer-Mischung geben und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

#### Für den Burger:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch mit Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu Pattys formen und in einer Pfanne in Öl anbraten. Pilze putzen und ebenso in der Pfanne anbraten. Camembert in Scheiben schneiden.

Nach dem Wenden des Pattys Käse auflegen, damit dieser etwas zerlaufen kann und Patty fertig garen. Pilze mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Salat abbrausen und trockenwedeln.

Rote Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Balsamicoessig und braunem Zucker karamellisieren lassen.

Auf die obere und untere Hälfte der Burgerbrötchen Chutney geben. Salat auf das untere Brötchen verteilen. Patty auflegen und darüber die Pilze und karamellisierten Zwiebeln verteilen. Zweite Brötchenhälfte oben rauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Bergmann am 14. Oktober 2020

# Wildschwein-Filet mit Kokos-Kartoffel-Stampf, Pilz-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Wildschweinfilet:**

400 g Wildscheinfilet	1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Blätter Salbei	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ TL schwarzes Lavasalz	Pfeffer	

**Für den Kokos-Kartoffelstampf:**

270 g vorw. festk. Kartoffeln	150 ml Kokosmilch	1 TL gemahl. Ingwerpulver
Salz		

**Für den lauwarmen Pilz-Salat:**

250 g gemischte Waldpilze	3 Frühlingszwiebeln	1 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Pilzkraut	Salz, Pfeffer

**Für die Wildkräuter:**

25 g Wildkräuter	1 Sonnenblumenblüte	1 Ringelblumenblüte
1 Borretsch-Blüte	9 EL unges. Sanddornsaft	3 EL flüssiger Honig
1-2 TL mittelscharfer Senf	Salz	

**Für das Wildschweinfilet:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Wildschweinfilet zusammen mit Butter, den Kräutern von allen Seiten kurz in der Pfanne anbraten. Fleisch mitsamt den Kräutern aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 59 Grad fertig garen. Pfanne für das Salat Dressing aufgestellt lassen.

Sobald das Fleisch die entsprechende Kerntemperatur erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. Fleisch aufschneiden, mit Lavasalz und Pfeffer würzen und anrichten.

**Für den Kokos-Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser garen, dann abgießen. Dann nach und nach die Kokosmilch eingießen und grob mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Ingwerpulver dazugeben und bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.

**Für den lauwarmen Pilz-Salat:**

Pilze säubern, ggf. mit einem Pinsel putzen, dann grob zerzupfen und ohne Öl in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebel putzen und den weißen Teil der Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Nach 3 Minuten das Weiße der Frühlingszwiebeln zu den Pilzen geben. Butter dazugeben und alles nur kurz durch schwenken, damit die Pilze knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzkraut und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

**Für die Wildkräuter:**

Wildkräuter verlesen, zupfen und auf dem Teller dekorativ anrichten.

Sanddornsaft in die Pfanne geben, in der zuvor das Wildschweinfilet angebraten wurden. Mit dem Bratensatz verrühren, dann mit Honig, Senf und Salz abschmecken. Dressing über die Wildkräuter geben, dann mit essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 16. September 2021

# Wildschwein-Filet mit Rotwein-Soße, Rosenkohl-Blätter

## Für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

400 g Wildschweinfilet	3 Knoblauchzehen	50 g Preiselbeeren
100 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g Drillinge	1 Bund Rosmarin	Paprikapulver
50 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Rosenkohlblätter:

100 g Rosenkohl	2 Zwiebeln	50 ml Rapsöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für die Rotweinsauce:

1 Bund Suppengemüse	3 Zwiebeln	200 ml Wildfond
50 ml trockener Rotwein	3 EL Tomatenmark	50 g Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

### Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Wildschweinfilet parieren und die Reste aufbewahren. Das übrige Filet waschen und trocken tupfen.

In heißem Butterschmalz in einer Pfanne pro Seite ca. 3 Minuten braten und anschließend zum Ruhen für 10 Minuten bei 80 Grad in den Backofen geben.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen, trocken tupfen, vierteln und in einr Auflaufform geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rapsöl, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Rosmarin in die Auflaufform geben und alles mit den Kartoffeln vermengen. Im Backofen bei 200 Grad 25 Minuten garen.

### Für die Rosenkohlblätter:

Rosenkohl putzten und die Blätter zupfen. Zwiebel schälen, kleinschneiden und in Öl anbraten. Rosenkohlblätter dazugeben und langsam schmorren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen

### Für die Rotweinsauce:

Zwiebeln und Suppengemüse schälen und klein würfeln. Die Fleischreste vom Parieren in einem Topf in Öl scharf anbraten. Tomatenmark, Zwiebeln und Suppengemüse dazugeben und mit Rotwein ablöschen.

Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen.

Etwas Mehl für die Bindung einrühren. Alles durch ein Sieb geben und nur noch die Flüssigkeit weiter reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Hofmann am 04. Oktober 2021

# Wildschwein-Filet, Sahne-Soße, Zuckerschoten, Erbspüree

## Für zwei Personen

### Für das Wildschweinfilet:

200 g Wildschweinfilet	Butterschmalz	Pfeffer
Salz		

### Für die Champagner-Sahnesauce:

200 ml Champagner	150 ml Sahne	1 Schalotte
50 g Edamer Käse	50 g Parmesan	50 g Butter
Zucker	edelsüßes Paprikapulver	

### Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g TK-Erbesen	½ Bund Minze	1 EL Crème fraîche
50 g Butter	Cayennepfeffer	Salz

### Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten	Zucker	Pfeffer
Salz	Sonnenblumenöl	

### Für das Wildschweinfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Wildschweinfilet waschen und trockentupfen. In Butterschmalz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch im Backofen für etwa 20 Minuten garen. Die Fleischpfanne mit dem Bratensatz für die Sauce bereitstellen.

### Für die Champagner-Sahnesauce:

Schalotten schälen, klein schneiden und in der vorherigen Fleischpfanne mit Butter anschwitzen. Sahne zugeben, Edamer Käse und Parmesan hineinreiben und schmelzen lassen. Zucker zufügen und mit Paprikapulver würzen. Einmal mit dem Mixer aufschäumen, den Champagner begeben und noch einmal aufmixen.

### Für das Erbsen-Minz-Püree:

TK-Erbesen in heißem Wasser drei Minuten kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Teil zum Garnieren beiseite legen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die übrigen Erbsen mit Crème fraîche, Butter und Minzblättern in einen Topf geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### Für die Zuckerschoten:

In einer Pfanne die Zuckerschoten in Öl anschwitzen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Olaf Holler am 27. Dezember 2021

# Wildschwein-Schnitzel im Walnussmantel mit Wurzel-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Wildschweinschnitzel:

2 Wildschweinschnitzel, à 150 g	100 g Walnüsse	1 Ei
80 g Paniermehl	50 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	100 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für das Wurzelgemüse:

250 g kleine Bundmöhren	250 g Petersilienwurzel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
2 Lauchzwiebeln	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Balsamico Essig	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Granatapfel

### Für die Wildschweinschnitzel:

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen.

Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Wildschweinschnitzel in Mehl wenden, anschließend durch das gequirlte Ei ziehen und in der Paniermehl-Walnuss-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen.

### Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Sahne in einem Topf geben, erhitzen und ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Butter kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und einrühren. Hitze abstellen und gekochten Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für das Wurzelgemüse:

Möhren und Petersilienwurzeln schälen. An den ganzen Möhren evtl.

etwas Grün lassen. Petersilienwurzel in grobe Würfel schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Zwiebel schälen und würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Essig ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und die Möhren anbraten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Danach mit Öl, Zitronensaft und -Abrieb vermengen. Das ganze Gemüse zusammen anrichten.

### Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Fuchs am 28. Dezember 2021

# Index

- Blumenkohl, 4  
Bohnen, 1, 30, 39  
Brokkoli, 22
- Erbsen, 1, 4, 44, 72
- Fasan, 1
- Hirsch, 9  
Hirsch-Medaillon, 5  
Hirsch-Rücken, 5, 6, 8
- Kürbis, 8, 28, 32, 42, 57, 59  
Kaninchen-Filet, 12  
Kaninchen-Rücken, 11, 13, 15, 17  
Knödel, 6, 23, 50, 67  
Kohlrabi, 50  
Kraut, 70
- Lauch, 12, 73  
Linsen, 20
- Möhren, 4, 15, 19, 20, 23, 36, 48, 60, 62, 64, 65, 73  
Maronen, 28, 35, 38, 66
- Pastinaken, 21  
Pilze, 2, 3, 5, 6, 9, 15, 24, 26, 33, 35, 37, 40, 41, 46, 50, 52, 53, 62, 64–66, 68–70  
Polenta, 13, 41, 47  
Porree, 15
- Rösti, 58  
Reh, 21  
Reh-Filet, 22–24  
Reh-Geschnetzeltes, 26  
Reh-Medaillon, 28, 30  
Reh-Rücken, 26, 31, 32, 35–48, 57, 59, 66  
Reh-Ragout, 50  
Reh-Schnitzel, 53, 54  
Reis, 15, 37, 66  
Rettich, 9, 60, 68  
Romanesco, 4, 11, 13, 17  
Rosenkohl, 6, 8, 23, 28, 32, 41–43, 48, 53, 57, 58, 67, 71
- Rote-Bete, 1, 37  
Rotkraut, 54
- Schoten, 4, 44, 72  
Sellerie, 2, 3, 15, 20, 21, 31, 36, 48, 54, 62, 64, 65, 73  
Spargel, 1, 4, 60  
Spinat, 1  
Spitzkohl, 45, 46  
Strauß, 58
- Teig-Taschen, 9, 17  
Topinambur, 9
- Wachteln, 2, 4, 19, 20, 60, 62, 64, 65  
Wild, 5, 6, 8, 9, 21–24, 26, 28, 30–33, 35–48, 50, 52–54, 56, 57, 59, 66  
Wildschwein, 53, 68–73  
Wirsing, 33, 56
- Zucchini, 12