

# Kochkurs Wild vom 07.11.2012

## Menü

Entenbrust mit süß-saurem Kürbis  
und Feldsalat

\*\*\*\*

Rote-Betesuppe mit Riesengarnele

\*\*\*\*

Rehmedaillons an Preiselbeersauce  
mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*

Bratapfel auf Vanille-Rumsauce

Rezepturen für 4 Personen

## Feldsalat mit Entenbrust und süß-saurem Kürbis

Feldsalat geputzt	150 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Knoblauchwürfelchen	1 kl. Zehe
Hühnerbrühe	100 ml.
Salz	7 g
Zucker	25 g
Pfeffermühle	5 drehen
Kressi Essig	100 ml
Senf	15 g
Eier gekocht	1 Stk
Sonnenblumenöl	300 ml
Entenbrust	200 g
Kürbis	200 g
Balsamico weiß	
Honig	
Apfelsaft	
Ingwer	

### Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft, Essig, Honig und Ingwer aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kürbis darin gar ziehen lassen.

Zwiebelwürfelchen, Knoblauchwürfelchen, Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig für ca. 5 Min köcheln. In einen Becher umfüllen und gut mixen. Den Senf dazugeben und weitermixen, das Ei dazugeben und weitermixen bis eine cremige Konsistenz entsteht und dann das Öl langsam einmischen.

Entenbrust würzen, beidseitig anbraten und auf der Hautseite im Ofen bei ca. 120 C° garen

## Rote-Betesuppe mit Wildleberroulade

Hühnerfond	700	ml
Butter	50	g
Rote Bete gekocht	200	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Risottoreis	30	g
Weißwein	150	g
Wildleber	100	g
Kalbsbrät	100	g
Ei	1	Stk
Mehl	60	g
Milch	60	g
Kräuter gehackt	1	TI

### Zubereitung:

Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Bei kleiner Flamme köcheln lassen bis der Reis weich ist. Die Rote Bete klein schneiden, dazugeben, pürieren und anschließend passieren. Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren, anschließend das Ei mit den Kräutern einrühren und als dünne Pfannkuchen ausbacken. Die geputzte Leber in Butter anbraten, auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Leber unter das Kalbsbrät ziehen und auf die Pfannkuchen streichen und einrollen. Die Rouladen erst in Klarsicht- und dann in Alufolie einpacken. Bei ca 90C° im Ofen garen.

## Rehmedaillons an Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

Rehmedaillons	600 g
Wild- oder Bratensauce	200 g
Preiselbeermarmelade	1 TI
Rosenkohl	320 g
Speckstreifen	100 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Kartoffeln geschält	400 g
Sellerie geschält	200 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

### Zubereitung

Kartoffeln mit Sellerie im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln und Sellerie dazupressen und glattrühren.

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Den Speck auslassen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

Die Rehmedaillons kurz, scharf anbraten und bei 90C° im Ofen garen. Wildsauce mit Preiselbeermarmelade verfeinern.

## Bratapfel auf Vanille-Rumsauce

Apfel	4	Stk		
Marzipan	80	g		
Rosinen	20	g		
Rum				
Eigelb	3	Stk		
Sahne			$\frac{1}{4}$	L
Vanille	$\frac{1}{4}$	Schote		
Zucker	45	g		

### Zubereitung

Apfel waschen und entkernen. Rosinen grob hacken, mit Rum parfümieren und in Marzipan einkneten. Den Apfel damit füllen und im Ofen bei ca. 160C° garen. Sahne mit Vanille und Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit einem Schneebesen rühren und dabei die kochende Flüssigkeit schnell dazugießen.