

Menü

Feldsalat mit Himbeerdressing

Hirschrücken im Röstimantel auf Kräuterpilzen

Entenbrust mit gefülltem Rotkohl
auf Rahmpolenta

Warmer Schokoladenkuchen
auf Mandarinsalat

www.kochschule-brauchle.de

Rezeptur für 4 Personen

Feldsalat mit Himbeerdressing

Feldsalat geputzt	200	g
Zwiebelwürfelchen	20	g
Süßer Senf	2	TL
Balsamico hell	2	El
Himbeersauce	50	g
Brühe	100	ml
Walnussöl	2	El
Salz, Pfeffer		
Toastbrot	2	Scheiben
Butter	40	g

Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Himbeersauce und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinde vom Toastbrot entfernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Bratpfanne mit Butter gold-gelb rösten.

Rezeptur für 4 Personen

Hirschrücken im Röstimantel auf Kräuterpilzen

Hirschrücken	250 g
Kartoffeln geschält	250 g
Pilze gemischt	200 g
Zwiebelwürfelchen	1 El
Kräuter gehackt	1 Tl
Butter	25 g
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

Kartoffeln reiben, würzen, auspressen und den gewürzten Hirschrücken damit einwickeln. Von allen Seiten gleichmäßig anbraten und im Ofen bei ca. 120°C garen. Die gereinigten Pilze in Scheiben schneiden und in heißer Bratpfanne mit Butter und Zwiebeln sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem servieren mit Kräutern verfeinern.

Rezeptur für 4 Personen

Entenbrust mit gefülltem Rotkohl auf Rahmpolenta

Entenbrust	600 g
Rotkohl	350 g
Butter	10 g
Zwiebelwürfelchen	1 El
Preiselbeeren	1 El
Rotwein	100 ml
Zucker	½ El
Balsamico dunkel	2 El
Polenta	150 g
Hühnerbrühe	500 ml
Sahne	50 ml

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden. Butter, Zwiebel, Kraut, Rotwein, Essig und Zucker in geschlossenem Topf weichschmoren und mit Preiselbeeren abschmecken. Die Blätter im Salzwasser weichkochen und abschrecken. Die Blätter mit dem weichgeschmorten Kraut füllen und auf gebuttertes Blech legen.

Entenbrust auf der Hautseite einschneiden und beidseitig würzen. In einer Bratpfanne gleichmäßig anbraten und auf der Hautseite im Ofen bei ca. 120°C garen.

Die Hühnerbrühe aufkochen, Polenta einrühren und fertigköcheln und abschmecken. Vor dem anrichten mit frischer Sahne verfeinern.

Rezeptur für 10 Personen

Warmer Schokoladenkuchen auf Mandarinensalat

Zartbittercouverture	250	g
Butter	250	g
Zucker	200	g
Mehl	50	g
Speisestärke	1	Msp.
Eier	5	Stk
Mandarinen	10	Stk.
Butter	30	g
Zucker	3	TI
Rosé	50	ml
Balsamico weiß	3	TI

Zubereitung:

Couverture mit der Butter zusammen schmelzen. Die Eier mit dem Zucker verrühren und zur Couverturemasse geben, Mehl und Stärke vermischen und anschließend darunterrühren. In gebutterter Form füllen und bei 190°C backen.

Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Rosé mit Essig und Zucker reduzieren, mit kalter Butter aufmixen und über die Mandarinscheiben träufeln.