

Kochkurs Ganz wild auf Wild vom 19.11.2008

Menü

Kresse-Steinpilzcreme mit Hasenrücken



Wildfang vom Bodensee im Tigerentenstyle



Herbstrolle vom Reh
an Nussbutterpüree



Pfannkuchen mit Topfen-Limettencreme
Sauerkirschen und Eis

Rezepturen für 4 Personen

Kresse-Steinpilzcreme mit Hasenrücken

Hühnerfond	500	ml
Butter	50	g
Kresse	1	Schale
Zwiebelwürfelchen	50	g
Risottoreis	20	g
Weißwein	150	g
Sahne	150	ml
Steinpilze getrocknet	10	g
Hasenrückenfilet	160	g
Butter	20	g

Zubereitung:

Die Steinpilze in einer Schüssel mit Wasser bedecken und des Öfteren mit der Hand darin auspressen damit der Sand sich von den Pilzen löst. Anschliessend die Pilze herausnehmen und das übrig gebliebene Wasser ganz langsam über die Kannte in ein anderes Gefäß gießen damit der Sand am Boden zurückbleibt. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben, mit Weißwein ablöschen mit Brühe und Steinpilzwasser aufgießen. Bei kleiner Flamme köcheln lassen bis der Reis weich ist, pürieren und anschließend passieren. Erst jetzt werden die feingeschnittenen Pilze dazugegeben. Vor dem servieren die Kresse mit ½ Liter Suppe mixen und wieder dazugeben. Mit Sahne verfeinern. Den Hasenrücken würzen und in Butter braten, Im Ofen bei 110 Grad garen.

Wildfang vom Bodensee im Tigerentenstyle

Fischfilets	300	g
Bratbutter	20	g
Blattspinat	160	g
Sahne	20	ml
Zwiebeln	1	TI
Weißwein	100	ml
Hühnerbrühe	100	ml
Sahne	60	ml
Safranfäden spanisch	0	Fäden
Sepia (Tinte)	2	g
Mondamin		

Zubereitung:

Zwiebelwürfel, Weißwein und Brühe auf die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und mixen. Auf zwei Töpfe verteilen. Einmal Safran und einmal Sepia dazugeben. Den Spinat in einer heißen Pfanne mit Butter und Zwiebeln kurz anschwitzen und mit Salz und Muskat würzen. Gleichzeitig in einer Bratpfanne die Filets in Butter braten, die Saucen abwechselnd in mehreren Streifen auf den Teller gießen, den Spinat in der Tellermitte platzieren und die fertig gebratenen Filets darauf legen.

Herbstrolle vom Reh an Nussbutterpüree

Rehfleisch	500 g
Frühlingsrollenteig	4 Blätter
Rotkraut	200 g
Eiweiß	1 Stk
Zwiebeln	25 g
Apfel	50 g
Rotwein	50 ml
Balsamico weiß	20 ml
Hühnerbrühe	20 ml
Preiselbeermarmelade	50 g
Portwein	50 g
Salz, Pfeffer	
Kartoffeln geschält	500 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Gewürzen erwärmen. Kartoffeln pressen und mit Gewürzmilch glattrühren. Butter erhitzen bis sie hellbraun wird und dann in das Püree einrühren.

Preiselbeermarmelade mit rotem Portwein verdünnen, auf gewünschte dicke reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Senfpulver abschmecken .

Rotkraut, Zwiebeln und Apfel sehr fein schneiden und mischen. Mit etwas Öl oder Schmalz anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, Essig dazugeben und mit etwas Brühe aufgießen und weichschmoren. Beim abschmecken, Preiselbeermarmelade dazugeben.

Rehfleisch in Bratbutter beidseitig anbraten und mit Rotkraut im Frühlingsrollenteig einrollen. Gleichmäßig anbraten und bei ca. 120°C ca. 7 Min. in Ofen schieben.

Pfannkuchen mit Topfen-Limettencreme Sauerkirschen und Eis

Ei	1	Stk
Mehl	60	g
Milch	60	g
Zucker	20	g
Rotwein	50	ml
Mondamin	1	TL
Sauerkirschen	200	g
Quark	500	g
Puderzucker	50	g
Sahne 1	60	ml
Limettensaft und Abrieb		
Sahne 2	40	ml
Zucker	20	g
Blattgelatine	2	Blatt
Sahne geschlagen	300	g

Zubereitung

Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren, anschließend das Ei mit einrühren und als dünne Pfannkuchen ausbacken.

Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Köcheln lassen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und dann mit Mondamin etwas abbinden. Jetzt die Kirschen dazugeben, noch mal aufkochen und abschmecken.

Quark mit Sahne, Zucker und Limettensaft glattrühren. Eingeweichte Gelatine in erwärmte Sahne 2 auflösen, unter den Quark rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Pfannkuchen verteilen und einrollen.