

Wild mal ganz Wild vom 17.11.2010

Menü

Hirschtatar an marinierten Feigen
mit Chicoree-Orangensalat

Rote Betesuppe mit Fasanenbrust Ravioli

Springbock an Holunderbeersauce
auf Rosenkohlblätter
und Kartoffelpüree mit Trüffelbutter

Verkehrt gebackener Apfelkuchen
mit Walnusseis

Hirschtatar an marinierten Feigen mit Chicoree-Orangensalat (4 Personen)

Hirschrücken	150	g
Zwiebelwürfelchen	20	g
Essiggurkenwürfelchen	1	Stk
Ketchup	20	g
Senf	10	g
Gin		
Sesamöl		
Salz, Pfeffer, Paprika		
Eigelb	1	Stk
Feigen	2	Stk
Chicoree	200	g
Orangen	2	Stk
Zucker	20	g
Balsamico weiß	20	g
Zwiebelwürfelchen	20	g
Süßer Senf	20	g
Sonnenblumenöl	50	g

Zubereitung:

Das Hirschfleisch wird mit einem scharfen Messen in sehr feine Würfelchen geschnitten und wieder kühl gestellt.

Die Orangen filetieren und den Rest in eine Schale auspressen.

Für das Dressing wird der Zucker in einem Topf erhitzt bis er zum Caramel geworden ist. Dann mit dem Orangensaft und Balsamico ablöschen, die Zwiebeln dazugeben, köcheln bis sich der Caramel aufgelöst hat und auf die Seite stellen um etwas abzukühlen. Nun den süßen Senf einrühren, etwas würzen und mit Sonnenblumenöl aufmixen. Den Chicoree in feine Streifen schneiden und in Warmes Wasser legen, um die Bitterstoffe etwas zu entziehen.

Das Fleisch nun mit Zwiebeln, Essiggurken, Senf, Ketchup, Paprika mischen. Mit Salz, Pfeffer, Sesamöl und Gin abschmecken, anschließend das Eigelb einrühren und nachschmecken.

Die Feigen werden in Scheiben geschnitten, in einer Bratpfanne mit Butter erwärmt und mit Portwein abgelöscht.

Rote-Betesuppe mit Fasanenbrust Dim Sum

(4 Personen)

Hühnerfond	700	ml
Butter	50	g
Rote Bete gekocht	200	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Risottoreis	30	g
Weißwein	150	g
Fasanenbrust	120	g
Basmatireis	30	g
Sweet Chilisauce		
Sojasauce		
Knoblauch		
Ingwer		
Wan Tan Blätter dick	8	Stk
Eiweiß	1	Stk

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.

Den Basmatireis ca. 4-5 Min in Salzwasser kochen, in ein Sieb gießen und kalt wässern. Dann gut abtropfen lassen und grob hacken. Die Fasanenbrust würzen, anbraten und bei 110°C im Ofen 6Min garen. Auskühlen lassen und in feine Würfelchen schneiden. Mit den Restlichen Zutaten mischen und abschmecken.

Die Teigblätter ausbreiten, mit Eiweiß bestreichen, die Masse in die Mitte geben und alle 4 Ecken nach oben zusammennehmen. Die Säckchen im Dampfgarer oder Salzwasser garen.

Springbock an Holunderbeersauce
auf Rosenkohlblätter
und Kartoffelpüree mit Trüffelbutter
(4 Personen)

Springbock	600	g
Wild- oder Bratensauce	200	g
Holunderbeersaft	100	ml
Rosenkohl	320	g
Zwiebelwürfelchen	50	g
Hühnerbrühe	50	ml
Kartoffeln geschält	400	g
Milch	100	ml
Trüffelbutter	25	g
Salz, Pfeffer, Muskat		

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Trüffelbutter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln dazupressen, glattrühren und abschmecken
Den Strunk vom Rosenkohl wegschneiden und in einzelne Blätter zupfen. Etwas Butter erwärmen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.
Das Fleisch kurz, scharf anbraten und bei 130C° im Ofen garen.
Zucker in heißem Topf schmelzen, mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, mit Holundersaft aufgießen, einköcheln lassen und mit Wildsauce aufgießen.

Verkehrt gebackener Apfelkuchen
mit Walnusseis
und Grenadine-Sabayone(4 Personen)

Äpfel	2	Stk
Butter	10	g
Zucker	15	g
Blätterteig	200	g
Eigelb	1	Stk
Zucker	25	g
Grenadine	25	g
Weißwein	50	g
Walnusseis	4	Kugeln

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben.

Eigelb, Zucker, Weißwein und Grenadine in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig schlagen.