

Wildsuppe mit Eierstich

Zutaten:

Reste vom Reh (Rippen, evtl. Rückenknochen, Bauchlappen, Hals, Knochen etc.), 1 Knolle Sellerie, 1 Bund Möhren, 2 Stangen Porree, Thymian, Salbei, Rosmarin, Pimpinelle

Zubereitung:

Rehreste mit Wasser aufsetzen und salzen. Nach Aufkochen sanft weiterköcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben. Nach ca. 1,5 Stunden die Kräuter in die Suppe geben und für ca. 30 Minuten mitkochen lassen.

Kräuter und Gemüse aus der Suppe nehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, kleinschneiden und in die Suppe geben.

Eierstich zubereiten:

8 Eier, 16 Essl. Milch, Salz, Muskatnuss

Eier und Milch schaumig aufmixen, mit Salz und Muskatnuss würzen. In einen Topf einen Topflappen geben und mit entsprechendem Wasser auffüllen.

Eine Glasschüssel mit Butter ausfetten, die immer noch schaumige Ei-Milch-Masse in die Schüssel geben. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen, ins Wasser geben.

Nach dem ersten Aufkochen köcheln lassen, bis sich der Eierstich erkennbar in der Schüssel anhebt. Schüssel auf einem Brett stürzen, Eierstich kleinschneiden und zur Suppe geben.

Suppe nochmals abschmecken.

Rehrillettes

Zutaten:

30 g Morcheln, getrocknet, 500 ml Wasser, warm, 600 g Rehfleisch (Schulter, Hals, Bauchlappen oder Keule), 300 g Schweinenacken, Salz, Pfeffer, 200 g Zwiebeln, 60g Schweineschmalz (I), 400 ml Wildfond, 400 g Schweineschmalz (II), 3 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 1 Msp. Pimentpulver, 1 Msp. Anispulver oder einen halben Stern Sternanis, 1 Zimtstange, 1 Rosmarinzweig, 2 Thymianzweige, ½ Orange: Schale fein abgeschält, 8 Wacholderbeeren, 4 Lorbeerblätter, 200 g Flomen, 190 g Schweineschmalz (III)

Zubereitung:

Morcheln im lauwarmen Wasser etwa 20 Minuten einweichen. Danach die Morcheln gut ausdrücken, die Flüssigkeit dabei auffangen. Das Morchelwasser durch ein Sieb/Tuch laufen lassen und auffangen. Die Morcheln unter fließendem Wasser waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Reh- und Schweinefleisch in gulaschgroße Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Schmalz (I) in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und kurz mitrösten. Mit einem Teil des Morchelwassers und des Wildfonds ablöschen. Mit 1/3 der Lorbeerblätter, Nelken-, Piment- und Anispulver und der Zimtstange würzen. Das Fleisch etwa 2 1/4 Stunden bei leicht geöffnetem Deckel schmoren. Dabei den Wildfond und das restliche Morchelwasser nach und nach dazugießen und wieder einkochen lassen, bis beide Flüssigkeiten aufgebraucht und fast vollständig eingekocht sind. In der Zwischenzeit Schmalz (II) in einem Topf zerlassen. Restliche Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Orangenschale und Wacholderbeeren dazugeben und bei milder Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die Gewürze herausnehmen. Das Schmalz kalt stellen. Den grünen Speck in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze knusprig auslassen. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Morcheln in kleine Stückchen schneiden. Restliches Schweineschmalz (III) in einer Pfanne erhitzen, beides darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das geschmorte Fleisch vom Herd nehmen, Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen. Die Fleischstücke etwas abkühlen lassen, dann (ohne die Zwiebeln) in feine Stücke zupfen, am besten zerstampfen. Mit den verkochten Zwiebeln, dem restlichen Schmorfond, Morcheln und dem ausgelassenen Schmalz vermischen. Das abgekühlte, dicklich gewordene Schmalz zu 2/3 untermischen, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. In Formen füllen, dabei leicht hineinpresse und bis zum Terrinenrand mit dem restliche Schmalz verschließen.

Maronen-Kartoffel-Püree

Zutaten:

500 g Maronen, gegart, 20 g Butter, 1 EL Zucker, 125 ml Gemüsebrühe, 100 ml Milch 3,5%, 125 ml Schlagsahne, 2 cl Marsala, trocken oder Portwein/Sherry, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und die Maronen zugeben. Unter ständigem Rühren die Maronen 2-3 Minuten glasieren, danach die Gemüsebrühe und die Milch aufgießen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, um das Karamell zu lösen. Alles mit dem Stabmixer/der flotten Lotte pürieren, die Konsistenz evtl. mit Milch ausgleichen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. In die geschlagene Sahne den Marsala/Portwein/Sherry zufügen und unter das Püree heben. Alles noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Kartoffeln in gleicher Menge zubereiten, Kartoffel- und Maronenpüree gut miteinander vermengen.

Rehkeule

Es gibt grundsätzlich zwei Methoden, eine Rehkeule zuzubereiten:

1. Die Keule im Stück zubereiten
2. Die einzelnen Muskeln der Keule präparieren

Wir werden heute die Keule im Stück lassen.

Zutaten:

1 Rehkeule, 3 -5 Zweige Thymian, 4-6 Blätter Salbei, 1-2 Zweige Rosmarin, 1 Essl. Senf, 2-4 Essl. Öl, evtl. 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Speck

Zubereitung:

Die Rehkeule parieren (von der Silberhaut befreien), dabei nicht in den Muskel schneiden! Die Kräuter fein hacken, Öl und Senf miteinander vermengen, Kräuter dazugeben. Die Rehkeule würzen und mit dem Öl-Senf-Kräutergemisch marinieren.

Speck in dünne Streifen schneiden, Streifen auf ein Ofenblech legen, darauf die Rehkeule platzieren und mit dünnen Speckscheiben bedecken.

Bei 80° Grad ca. 3-5 Stunden garen lassen.

Da es bei dieser Zubereitungsart keinen Fond gibt, muss eine Sauce extra bereitet werden.

Rehsauce

(aus Das Teubner Handbuch Saucen –S.: 179

Zutaten

- 50 g Schalotten
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 15 weiße Pfefferkörner, zerstoßen
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 Zweige Thymian
- 150 ml Rotwein
- 2-3 EL Acetto balsamico
- 300 ml Wildfond
- 40-60g eiskalte Butter in Stücken
- Salz, und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Saucenansatz herstellen

- Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden
- Das Lorbeerblatt mehrfach einschneiden
- Schalotten, Pfeffer, Wacholder, Thymian und Lorbeer in die Pfanne geben
- Kurz anschwitzen
- Mit Rotwein und 2 EL Acetto balsamico ablöschen
- Bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen
- Den Wildfond zugeben
- Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren.
- Sauce durch ein feines Sieb passieren und in extra Topf umfüllen und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren:

Sauce fertigstellen

- Saucenansatz kurz aufkochen lassen
- Die kalte Butter nach und nach einrühren
- Hierbei darf die Sauce nicht mehr kochen
- Mit einem Spritzer Essig und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Grundrezept Strudelteig/Apfelstrudel

Zutaten:

300 g Mehl, 1 Ei, 3 EL Öl, 1 Prise Salz und Zucker, Öl zum Bestreichen, 100 ml Wasser, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Mehl, Ei, Öl, Salz, Zucker und Wasser zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach für mindestens 10 Minuten mit den Händen verkneten. Alternativ: In der Küchenmaschine alle Zutaten fünf Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und 45 Minuten unter einer heiß ausgespülten Schüssel ruhen lassen.

Auf einem gut bemehlten Tuch (1 x 1 m) zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Vorsichtig mit beiden Händen so dünn ausziehen, dass man eine darunter gelegte Zeitung lesen könnte. Füllung so draufgeben, dass rundherum ein 3-cm-breiter Rand entsteht. Den Rand nach innen einschlagen und weiterrollen, mit Hilfe des Tuchs. Den Teig vorsichtig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Backzeit richtet sich nach der Füllung.

Zutaten für einen Apfelstrudel:

5 EL Butter, 5 EL Semmelbrösel, 1 kg Äpfel, Zucker und Zimt, 100 g Haselnüsse oder Mandeln, gestiftet, 100 g Sultaninen (können mit Rum, Cognac etc. aromatisiert werden)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zucker und Zimt vermischen. Butterflöckchen auf den Teig geben. Die Semmelbrösel in Butter bräunen und über den Teig verstreuen. Die Apfelscheiben verteilen und mit den Sultaninen und Haselnüssen/Mandeln bestreuen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches so zusammenrollen, dass das nicht belegte Drittel zuletzt aufgerollt wird. Auf ein Backblech legen und bei 210°C etwa 30 Minuten backen. Den Strudel noch heiß mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Wir machen zum Apfelstrudel eine warme Vanillecremesauce.

Vanillesauce

Zutaten:

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanilleschote(n)

4 Eigelb

1 Ei

50 Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken aus der Schote herausschaben.

Milch und Sahne mit der Vanille und der ausgekratzten Schote aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Eigelbe mit Ei und Zucker mischen. Das Milch-Sahne-Gemisch von der Kochstelle nehmen, leicht abkühlen lassen und die Eimasse untermischen. Während die Sauce noch leicht erhitzt wird, gleichmäßigiterrühren, bis sie leicht cremig wird, aber nicht kochen lassen.