

Vorspeise Brigitte Müllerleile Geräuchertes Wild mit Birne und schwarzen Walnüssen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleile-advent-vorspeise-geraeuchertes-wild-birne-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleile-advent-vorspeise-geraeuchertes-wild-birne-100.html)



für 5 Personen

Zutaten pro Teller

- Pro Person 5 Scheiben Wildschinken
- Pro Person 3 Scheiben Coppaschinken
- Pro Person 7 Scheiben Wildsalami
- Pro Person 1 kleine Birne

Zutaten Birnen einkochen

- 250 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 1/4 Vanilleschote
- etwas Zucker

Weitere Zutaten

- 1-2 TL Wildpreiselbeeren zum Füllen pro Birne
- 1-2 Scheiben schwarze Walnüsse (insgesamt 3 Stück für 5 Personen)
- 3 Röschen Feldsalat pro Teller
- 1-2 TL Frischkäse z.B. Camembert
- etwas Preiselbeeren- oder Hagebuttenmarmelade zum Dekorieren

Zutaten schwarze Walnüsse

- Zwei Hände voll grüne Walnüsse (Johanninüsse)
- 1 L Schwarzwälder Schnaps
- 200 g Kandiszucker
- Eine Prise Muskatnuss

Zutaten Läuterzucker

- 500 g Zucker
- 500 ml Wasser

Zutaten Brennesselknäcke Brot

- 400 ml Wasser
- 130 g Dinkelmehl
- 130 g Haferflocken
- 130 g gemischte Körner wie Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
- 50 g Brennesselsamen
- 50 ml Öl
- 1,5 TL Salz

Zubereitung Vorspeise

Das obere Drittel der Birne mit Stiel abschneiden und vorsichtig mit dem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen.

Weißwein und Wasser mit etwas Zucker in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen. Die Birnen und ¼ Vanilleschote zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen.

Birne mit Wildpreiselbeeren füllen und das obere Drittel der Birne wieder aufsetzen. Mit Schinken, Wildsalami, Feldsalat servieren. Mit schwarzen Walnüssen, etwas Frischkäse und Preiselbeeren- oder Hagebuttenmarmelade dekorieren.

Zubereitung schwarze Walnüsse

Ende Juni Walnüsse ernten. Die Nüsse sind gut, wenn die innere Schale noch weich ist. Nüsse halbieren oder in Scheiben schneiden und in ein Gefäß geben. Mit Schwarzwälder Schnaps bedecken. Kandiszucker und etwas Muskatnuss zufügen und die Walnüsse im Gefäß 4-6 Wochen ziehen lassen. Danach abgießen. So erhält man einen Walnusslikör. Die Walnüsse werden nun mit Läuterzucker eingeweckt und schmecken als Beigabe zu Eis, Obstsalat und Wildgerichten.

Zubereitung Läuterzucker

Aus Zucker und Wasser wird ein Sirup gekocht. Dafür Zucker in einen Topf geben und hellbraun werden lassen, mit Wasser ablöschen. Unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Läuterzucker über die in Gläser gefüllten Nüsse geben. Gut verschließen und im Backofen bei 90 Grad 45 Minuten einkochen.

Zubereitung Brennesselknäckebrötchen

Alle Zutaten zusammenrühren, die Masse eine Stunde quellen lassen und dann dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 160-170 Grad ca. 20 Minuten backen. Danach die Masse in die gewünschte Größe schneiden und nochmals 20 Minuten backen bis das Knäckebrötchen trocken ist.

Hauptspeise Brigitte Müllerleile Rehbäckchen auf Rosenkohl mit Kartoffelplätzchen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleide-advent-hauptgang-rehbaeckchen-rosenkohl-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleide-advent-hauptgang-rehbaeckchen-rosenkohl-100.html)



für 5 Personen

Zutaten Wildfond

- 1-1,5 kg Wildknochen
- 2 l Wasser
- 250 ml kräftiger Rotwein
- 1 Stück Knollensellerie, ca. 250 g
- 1-2 Möhren
- 1 Lauchstange
- 1 große Zwiebel mit Schale
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 3-4 Stängel Petersilie
- 1-2 Zweige Thymian
- 1 Rosmarinzweig
- Schmalz zum Braten
- Ein Zweig Vogelbeeren

Zubereitung Fond

Wildknochen unter gelegentlichem Wenden goldbraun anbraten. Währenddessen Möhren und Lauch putzen und kleinschneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel halbieren und mit Schale zu den Knochen in die Pfanne geben und mitbräunen. Das weitere Gemüse zufügen und anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Gewürze und Kräuter zugeben. Mit heißem Wasser aufgießen, aufkochen und den Fond bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden lang einkochen lassen. Alternativ den Fond mit geschlossenem Deckel 5-6 Stunden ziehen lassen.

Den Fond durch ein Sieb gießen und über Nacht auskühlen lassen. Fette auf der Oberfläche abtragen. Der Fond kann zum Konservieren erhitzt und in Twist-off-Gläser gefüllt werden.

Zutaten Rehbackchen

- 1 kg Rehoberschale
- Butterschmalz zum Braten

Zutaten Buttermilch-Marinade

- 0,5-1 l Buttermilch
- 1/2 Zwiebel
- 4 Wachholderbeeren
- 2 TL Wildgewürz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zitronenscheiben
- 1/2 TL Pfefferkörner

Zutaten für Saucenspiegel

- 3/4 l Wildfond
- 30-60 g Mehl (Kartoffel-, Mais-, oder 10g Johannisbrotkernmehl)
- 40 g Butterschmalz
- Ein Schuss Rotwein
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer nach Geschmack
- Etwas Crème fraîche zum Abbinden
- Hagebuttenmark nach Geschmack
- Brunnenkresse als Dekoration

Zutaten Rosenkohl

- 700 g Rosenkohl
- 100 g Schinken/Speck, kleingeschnitten
- 1 Kelle Wildfond
- Butter zum Anbraten
- Eine Prise Zucker

Zutaten Kartoffelplätzchen in Sternform

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 2 EL Butter (20g)
- 1 ganzes Ei
- 1 TL Salz (oder Gemüsekräutersalz)
- 1 Prise Pfeffer
- Muskat nach Geschmack
- Zerlassene Butter zum Bestreichen der Kartoffelplätzchen
- Mehl für die Arbeitsplatte

Zubereitung Buttermilch-Marinade

Wachholderbeeren, zerstoßene Pfefferkörner, Zwiebeln, Wildgewürz, Lorbeerblättern und Zitronenscheiben in die Buttermilch geben. Einen Tag vor der Zubereitung das Reh mit den Gewürzen in Buttermilch einlegen. Die leichte Säure der Buttermilch gibt dem Fleisch ein erfrischendes Aroma. Hierzu das Fleisch mit so viel Buttermilch übergießen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist.

Zubereitung Reh

Das Rehfleisch aus der Buttermilch nehmen, abwaschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten ca. 3 Minuten pro Seite anbraten. Bei Niedrigtemperatur im Kombidämpfer bei 80 °C Heißluft ca. 1 Stunde garen. Kerntemperaturfühler auf 62°C einstellen. Nach Garzeitende Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und Fleisch auf die Teller geben.

Zubereitung Sauce

Eine dunkle Mehlschwitze anrühren, mit etwas Rotwein ablöschen. Einkochen lassen. Nochmals Rotwein nachgießen, wieder einkochen lassen und dann mit Wildfond aufgießen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Sauce unter häufigem Umrühren 30 Minuten kochen. Mit Cayenne-pfeffer, Hagebuttenmark abschmecken. Crème fraîche unterrühren und die Sauce zum Fleisch geben. Mit Brunnenkresse garniert servieren.

Zubereitung Rosenkohl

Rosenkohl putzen und Strunk kreuzweise einschneiden. Entweder in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Oder 25-30 Minuten im Dampfgarer dämpfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Speck und Rosenkohl zugeben. 5 Minuten andünsten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Wildfond ablöschen.

Zubereitung Kartoffelplätzchen in Sternform

Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, dem Ei und den Gewürzen zuerst mit dem Knethaken, anschließend gut mit kalten Händen vermengen. Auf der Arbeitsfläche den Teig mit reichlich Mehl auswellen,

vorsichtig 2 cm dicke Sterne ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen und für eine kurze Zeit kaltstellen. Mit zerlassener Butter in einer Pfanne ca. 15 Min. von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Nachtisch Brigitte Müllerleile Tannenhonig-Parfait mit Zwetschgen-Schlehenmus

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleile-advent-nachtisch-tannenhonig-parfait-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/landfrauenkueche/rezepte/brigitte-muellerleile-advent-nachtisch-tannenhonig-parfait-100.html)



für 6 Personen

Zutaten für das Parfait

- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 200 ml Sahne
- 2 EL Tannenhonig
- 1 TL Zimt
- Zucker nach Geschmack oder Rosenzucker
- Gundermann für die Dekoration

Zutaten Schokostreusel

- 33 g Haselnussgrieß
- 28 g braunen Zucker
- 28 g weiche Butter
- 15 g Mehl
- 13 g Stärke (Johannisbrotkernmehl)
- 13 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Zutaten Pflaumen

- 9 Pflaumen
- 2 EL Zwetschgenwasser
- 1 EL Zucker oder Blüenzucker
- Gundermann für die Dekoration

Zutaten Zwetschgen-Schlehenmus

- 1 kg Schlehen (nach Frost gesammelt)
- 1 kg Zwetschgen, entsteint
- 200 g Zucker
- Zimt und Nelken nach Geschmack

Zubereitung Tannenhonig-Parfait

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. Honig und Zimt dazugeben und kräftig unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und im Tiefkühlgerät etwa 6 Stunden fest werden lassen.

Das Parfait aus dem Tiefkühlgerät nehmen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait auf die vorbereiteten Dessertteller mit Schokostreusel stürzen, mit den Früchten, etwas Zwetschgen-Schlehenmus und Gundermann garnieren.

Zubereitung Schokostreusel

Alle Zutaten für die Streusel gut vermischen und zwischen den Fingern zerreiben. Bei 180 Grad für 9 Minuten im Backofen backen.

Zubereitung Pflaumen

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Mit dem Zucker in einen Topf geben und alles so lange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die heißen Früchte mit Schnaps parfümieren.

Zubereitung Zwetschgen-Schlehenmus

Schlehen mit wenig Wasser im Schnellkochtopf 40 Minuten weichkochen. Durch eine Passiermühle (Flotte Lotte) drehen. Einen Topf mit Wasser füllen, so dass der Boden mit Wasser bedeckt ist. Die entsteinten Zwetschgen dazugeben und sie zu Brei kochen. Schlehenmus, Zucker und Gewürze dazugeben. Alles miteinander pürieren, heiß in Gläser abfüllen und sofort verschließen.