

Geräuchertes Wild mit Birne und schwarzen Walnüssen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-562.html



KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

Zutaten:

Pro Teller:

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

für die eingekochten Birnen:

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

Weitere Zutaten für Vorspeise:

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
ein paar Johanninüsse pro Teller
Etwas Preiselbeeren- oder Hagebuttenmarmelade zum Dekorieren

für die schwarzen Walnüsse:

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

für den Läuterzucker:

500 g Zucker
500 ml Wasser

für die 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:

Das oberes 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 1/4 Vanilleschote zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen.

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

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 ein Walnussslikör. Die Walnüsse werden nun mit Läuterzucker eingeweckt und schmecken als Beigabe zu Eis, Obstsalat und Wildgerichten.

Läuterzucker:

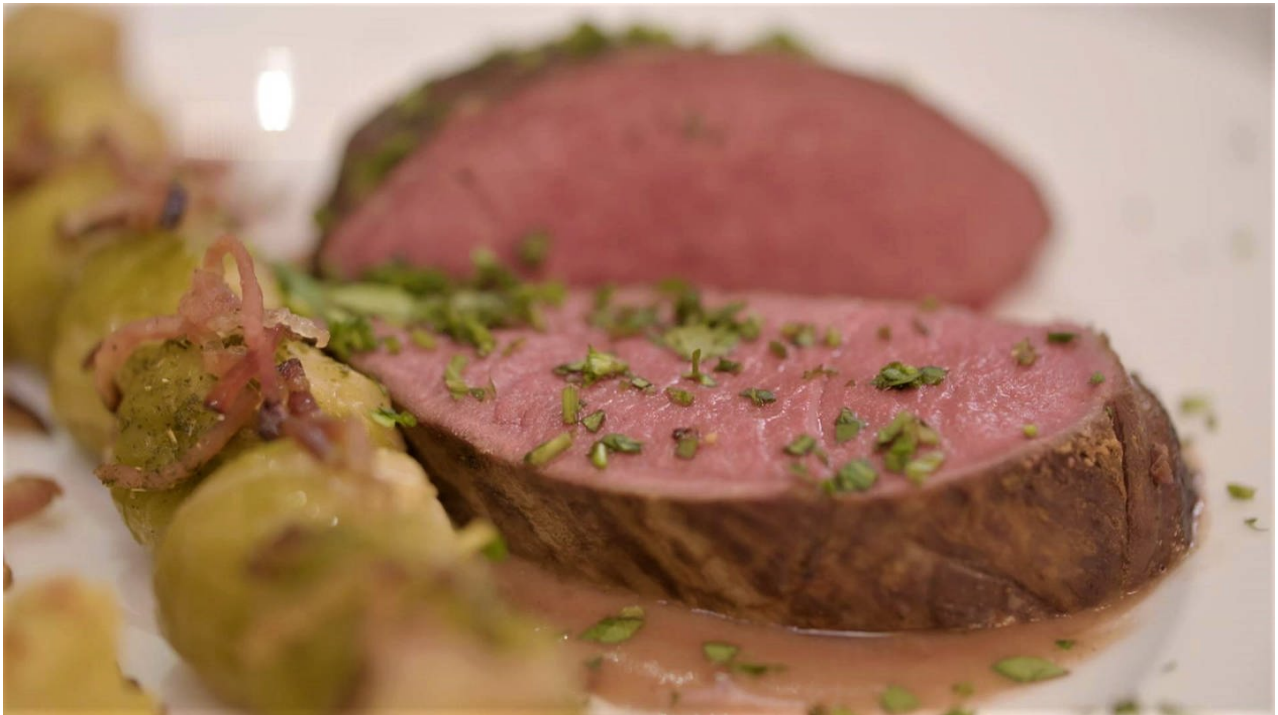
Aus Zucker und Wasser wird ein Sirup gekocht. Dafür Zucker in einen Topf geben und hellbraun werden lassen, mit Wasser ablöschen. Unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Läuterzucker über die in Gläsern gefüllten Nüsse geben. Gut verschließen und im Backofen bei 90 Grad 45 Minuten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

Brennnesselknäckebrötchen:

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.

Rehbäckchen auf Rosenkohl mit Kartoffelplätzchen

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-558.html



KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

Zutaten:

für den 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

für die Rehbäckchen:

1 kg Rehoberschale
Butterschmalz zum Braten

für die Buttermilch-Marinade:

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

für den 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

für den Rosenkohl:

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

für die Kartoffelplätzchen:

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:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Tannenhonig-Parfait mit Zwetschgen-Schlehenmus

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-560.html



KOCH/KÖCHIN

Brigitte Müllerleile

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

für den 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

für die Pflaumen:

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

für das 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.

Schokostreusel:

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

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.

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.