



Menü von Maria vom Hove (Folge 4)

Wildschweinkeule mit Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Kroketten

Vorspeise: Fischpastete an Blattsalat mit Pinienkernen



Für die Pastete

Zutaten (für 1 Pastetenform, 1 l Fassungsvermögen):

Für die roséfarbene Schicht:

ca. 350 bis 400 g Lachsfilet

Für die weiße Schicht:

ca. 350 bis 400 g Zanderfilet

Für die grüne Schicht:

300 – 400 g Crème fraîche (fest, nicht flüssig)

Frische Kräuter: Basilikum, Schnittlauch, Petersilie

3 Eier

Zitronensaft

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Eier trennen, und das Eiweiß steif schlagen.

Zunächst den Zander klein schneiden, pürieren und mit 1/3 Eischnee sowie 1 Eigelb vermischen und würzen. Die Masse in die Form streichen und für 5 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Lachs in gleicher Weise verarbeiten und auf die weiße Fischschicht streichen. Anschließend wieder für 5 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Schließlich die Crème fraîche, die fein gehackten Kräuter, den restlichen Eischnee, das Eigelb und die Gewürze vermischen und auf der Fischmasse verteilen.

Die gefüllte Pastetenform in einem großen Topf auf dem Herd (oder im Backofen in der Fettpfanne) ca. 20–30 Min. im Wasserbad garen.

Die Pastete abkühlen lassen, stürzen, in Scheiben schneiden und mit Blattsalat anrichten.



Für den Blattsalat

Zutaten:

Bunten Blattsalat
Oliven-Zitronen-Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Pinienkerne

Zubereitung:

Den Salat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel füllen.
Kaltgepresstes Oliven-Zitronen-Öl über den Salat träufeln.

Mit Salz und buntem Pfeffer (aus der Mühle) würzen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht bräunen, anschließend über den Salat geben.

Hauptgang: Wildschwein aus der Keule mit Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Kroketten



Für das Fleisch

Zutaten:

Ca. 2 kg Wildschweinkeule

für die Rotweinmarinade

½ l herber Rotwein
½ l Wasser
1/8 l Essig
2 dl Öl nach Geschmack
1 Möhre geschält, in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel, geschält, in Scheiben geschnitten
1 Zehe Knoblauch, geschält, in Scheiben geschnitten (nach Geschmack)
¼ Sellerieknolle, geschält, in Scheiben geschnitten
5 Stängel Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Nelke
8-10 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren, zerdrückt
2 Zitronenschnitze (nach Geschmack)
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL süßes Paprikapulver
4 EL Butter
ca. 8 fette, geräucherte Speckscheiben



6 Wacholderbeeren, zerdrückt

200 g Creme Fraiche

ca. 100 ml Portwein

Pfirsich-Mandel-Marmelade nach Geschmack **Zubereitung:**

Die entbeinte und gehäutete Wildschweinkeule waschen und in Rotweinsteinmarinade einlegen. Dazu die oben genannten Zutaten gut vermischen. Die Marinade soll das Fleisch bedecken. Zugedeckt 24 Std. kühl stellen und immer wieder wenden.

Anschließend die marinierte Wildschweinkeule herausnehmen, trocknen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Keule mit den Gewürzen gut einreiben. Die Butter in einer Schmorpfanne erhitzen. Die Keule darin anbraten, und dann die Spekscheiben um die Keule binden. Das Gemüse aus der Marinade neben die Keule legen und unter Rühren braten bis es leicht gebräunt ist. Wacholderbeeren und Rotweinsteinmarinade zugeben, aufkochen, zudecken und im Ofen 1 Stunde schmoren. Dabei häufiger mit dem Schmorfond begießen.

Den Braten herausnehmen und im abgestellten, etwas geöffneten Ofen ruhen lassen. Sauce und Gemüse durch ein feines Sieb passieren, wieder in den Topf geben und mit Portwein, Creme fraîche, Salz, Pfeffer und Pfirsich-Mandel-Marmelade abschmecken.

Für den Rosenkohl

Zutaten:

600 g Rosenkohl

Salz

1 Msp. Muskat

3 EL Mandelblätter

2 EL Butter

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und mit etwas Salz bissfest kochen.

Die Mandelblätter in Butter leicht bräunen und zusammen mit frisch geriebenen Muskatnuss über den fertigen Rosenkohl geben.

Für die Kartoffel-Maronen-Kroketten

Zutaten:

350 g mehliges Kartoffeln

150 g Maronen

20 g Butter

Salz und Pfeffer

1 Msp. Muskat

etwas Milch

1 Eigelb

Zubereitung:

Die Kartoffeln und Maronen weich kochen, schälen und fein stampfen oder pürieren. Die Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eventuell noch etwas Milch unterrühren.

Den Backofen auf 200°C Oberhitze einstellen. Das Kartoffel-Maronen-Püree in eine Spritztüte mit großer Sterntülle füllen und kleine Häufchen auf das Backblech spritzen. Anschließend mit dem mit 1 Esslöffel Milch leicht geschlagenen Eigelb bestreichen und die Kroketten im Ofen goldbraun backen.



Dessert: Zimtparfait mit Rotwein-Orangen-Pflaumen



Für das Zimtparfait

Zutaten (für 6 Personen):

4 Eier
100 g Akazienhonig
50 ml Milch
1 ¼ EL Zimtpulver
4 EL Rum
350 ml Sahne
25 g Zucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Honig und der Milch verrühren und im heißen Wasserbad cremig schlagen. Dann im Eiswasserbad kalt rühren.

Das Zimtpulver einstreuen und den Rum hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Sahnemischung heben.

Die Masse in eine flache Schale füllen und im Gefrierschrank etwa 5 Stunden gefrieren lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Für die Rotwein-Orangenpflaumen

Zutaten (für 6 Personen):

30-36 Trocken- oder Kurpfäulen
ca. 200 – 250 ml Rotwein (fruchtig-trocken)
3-4 EL Honig
2 EL bittere oder helle Orangenmarmelade (mit Orangenstreifen)
Portwein, Weinbrand nach Geschmack

Zubereitung

Den Rotwein zusammen mit Honig und der Orangenmarmelade gut verrühren. Die Flüssigkeit sollte eine sämige Konsistenz haben. Die Pflaumen in eine Schüssel legen und mit der Flüssigkeit begießen. Dann mit Portwein und einem Schuss Weinbrand auffüllen bis die Pflaumen bedeckt sind.

Die Rotweinpflaumen zudeckt etwa 24 Stunden ziehen lassen.

An Zimtparfait mit Orangenschalenstreifen garniert servieren.