

| Lanz kocht - Das Menü am 22. Oktober 2010 | „Aus dem Wald“

**Vorspeise: *Glasierter Wildschweinrücken auf Selleriecreme mit Essigpilzen*
von Stefan Marquard**

Zutaten für vier Personen

Selleriecreme:

400 g	Knollensellerie
200 ml	Sahne
	Zucker

Wildschweinrücken:

400 g	Wildschweinrücken
1 EL	Blattpetersilie
1 EL	Senf, scharf
50 g	Schalotten
6 cl	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Zucker

Essigpilze:

150 g	Steinpilze
150 g	Pfifferlinge
150 g	Trompetenpilze
150 g	Maronen
1 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
1 Zehe	Knoblauch
5 cl	Balsamico, weiß
	Olivenöl
	Blattpetersilie
	Zucker
	Pfeffer
	Salz



Zubereitung

Selleriecreme:

Sellerie in Würfel schneiden, zuckern, mit Sahne circa fünf Minuten im Schnellkochtopf weich kochen und anschließend pürieren.

Den Backofen auf 95 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Den Wildschweinrücken in circa drei Millimeter starke Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Blattpetersilie, Senf und sehr fein geschnittenen Schalotten marinieren. Etwas Olivenöl darüber gießen, flach

auf einem Blech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten lauwarm werden lassen.

Essigpilze:

Die geputzten Pilze mit Butter, Olivenöl etwas Blatt Petersilie, dem Rosmarinzweig und der Knoblauchzehe anbraten. Parallel dazu einen Sud aus etwas Wasser, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker kochen und über die Pilze gießen.

Die Selleriecreme hauchdünn auf einem flachen Teller verteilen, die glasigen Wildschweinrücken-Spalten auf den Teller platzieren und anschließend mit den Pilzen bedecken.

Idee: Stefan Marquard

**Zwischengang: Reh-Brezen-Gröstel mit Trompetenpilzen und Rosenkohl
von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für vier Personen

Soße:

1 TL	Puderrucker
50 ml	Portwein, rot
125 ml	Rotwein
300 ml	Rehsoße
0,5 TL	Speisestärke
1 Prise	Wildgewürz

Gröstel:

2	Laugenstangen
6 – 7 EL	Butter
2 Handvoll	Trompetenpilze
120 g	Rosenkohl
500 g	Rehrücken, ausgelöst
1 EL	Butter, braun
0,5	Apfel
0,5	Birne
1 Handvoll	Trauben, weiß, klein
1 TL	Puderrucker
	Wildgewürz
	Chilisalz, mild
	Salz



Zubereitung

Soße:

Den Puderrucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Port- und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit Rehsoße aufgießen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht sämig binden. Mit Wildgewürz abschmecken und durch ein Sieb gießen.

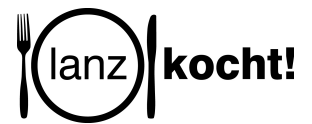
Gröstel:

Die Laugenstangen in einen Zentimeter große Würfel schneiden und in zwei bis drei Esslöffel Butter bei milder Hitze goldbraun anbräunen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Trompetenpilze gründlich waschen, gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Rosenkohl in einzelne Blätter teilen, in Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Trompetenpilze in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Den Rehrücken in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne portionsweise in der braunen Butter rundherum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend die angebratenen Fleischstücke wieder in die Pfanne geben, einen Esslöffel Butter hinzufügen und mit Wildgewürz würzen.

Apfel und Birne waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderrucker hell karamellisieren, Apfel- und Birnenspalten darin anbraten und einen Esslöffel Butter hinein schmelzen lassen. Die Trauben waschen, abtropfen, hinzufügen und darin erwärmen.



Anrichten:

Die Soße auf Tellern verteilen, die Rehfleischwürfel darauf anrichten, die Brezencroutons dazwischen stecken und mit Trompetenpilzen, Rosenkohl, Apfelspalten, Birnenspalten und Trauben garnieren.

Idee: Alfons Schuhbeck

1. Hauptgang: Wildtaubenbrust im Holunderbeersud mit Kartoffel-Birngemüse von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Wildtaubenbrust:

3	Schalotten
1 TL	Butterschmalz
1 TL	Zucker, braun
0,2 l	Rotwein
0,1 l	Brühe
0,1 l	Portwein
0,2 l	Holunderbeersaft
1 Stange	Zimt
1 Prise	Pfefferkörner, schwarz
0,5	Orange, unbehandelt
1	Lorbeerblatt
4	Wildtaubenbrüste
	Salz



Gemüse:

8	Kartoffeln, klein, mit Schale
2	Birnen
1 TL	Butter
1 TL	Puderzucker
1 TL	Weizenstärke
	Butterschmalz

Zubereitung

Wildtaubenbrust:

Die Schalotten schälen, in grobe Scheiben schneiden und in einem Topf etwas Butterschmalz anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Brühe, Portwein und Holunderbeersaft auffüllen. Zimtstange, Pfefferkörner, etwas Orangenschale und Lorbeerblätter hinein geben und mit Salz herzhaft abschmecken.

Die Taubenbrüste auslösen, die Haut entfernen und in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und die Taubenbrüste circa 18 Minuten rosa ziehen lassen.

Gemüse:

Die Kartoffeln wie gewohnt in Wasser weich kochen, anschließend ausdampfen lassen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht braun anbraten. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel erneut in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker langsam braten.

Zum Anrichten die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dekorativ anrichten, die karamellisierten Birnen dazwischen legen, die Wildtaubenbrust aufschneiden und ebenfalls dekorativ dazu legen. Gegebenenfalls etwas von dem Schmorsud durch ein kleines Sieb abpassieren, mit etwas Weizenstärke abbinden und darüber träufeln.

2. Hauptgang: Wildschweintrücker mit Kürbis-Pesto und Safranknöpfe von Andreas C. Studer

Zutaten für vier Personen

Wildschweintrücker:

1 EL Balsamico, alt
 1 EL Kastanienhonig
 1 Wildschweintrücker
 Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer

Kürbis-Pesto:

0,5 Zitrone, unbehandelt
 6 EL Kürbiskerne
 3 TL Pfefferkörner, eingelegt
 6 EL Kürbiskernöl
 3 EL Olivenöl
 Fleur de Sel
 Pfeffer

Safranknöpfe:

300 g Knöpfe-Mehl
 1 TL Salz
 1,5 Briefchen Safran
 150 ml Milch/Wasser, gemischt
 4 Eier
 1 Topf Salzwasser
 2 EL Butter

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 50 ml Gemüsefond



Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Wildschweintrücker:

Balsamico und Honig vermischen und das Fleisch damit einpinseln. 20 Minuten marinieren. In Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten zu Ende garen (Die Kerntemperatur sollte circa 60 Grad betragen). Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Kürbis-Pesto:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiskerne anrösten und mit den Pfefferkörnern fein hacken. Mit Kürbiskernöl, Olivenöl, Zitronenabrieb- und Saft mischen und abschmecken. Über den aufgeschnittenen Wildschweintrücker sprenkeln.

Safranknöpfe:

Mehl, Salz und Safran mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und verquirlte Eier langsam unter Rühren hinzufügen. Mit einer Holzgabel solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den Teig portionsweise durch ein Knöpfe-Sieb streichen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumgabel herausnehmen und in Eiswasser geben. Butter erhitzen und die abgetropften Knöpfe anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Gemüse dazu geben, mit Fond angießen und knackig garen.

Idee: Andreas C. Studer

Dessert: ***Hagebutten-Scones mit clotted cream und Tannenwipferl-Eis von Kolja Kleeberg***

Zutaten für vier Personen

Scones:

2 EL	Hagebutten, getrocknet (halbiert, ohne Kerne)
4-5 EL	Apfelsaft
225 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
75 g	Butter, gewürfelt
2	Eier



Tannenwipferl-Eis:

1 l	Milch
1	Zitrone, unbehandelt
1 Schote	Vanille
100 g	Zucker
3-4 EL	Tannennadelhonig
8	Eier

Preiselbeeren:

200 g	Preiselbeeren
100 g	Zucker
2 cl	Cassis
2 cl	Honiglikör

4 EL	Clotted Cream
100g	Hagebuttenmark

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Scones:

Die Hagebutten mit dem Apfelsaft kurz aufkochen, einweichen und auskühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Butter und ein leicht verquirltes Ei rasch und kalt miteinander verkneten. Den Teig circa zweieinhalb Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Eigelb mit Wasser vermischen und die Plätzchen leicht einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Tannenwipferl-Eis:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit acht Eiweiß mit dem Zucker leicht anschlagen. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und noch heiß in das Eiweiß einrühren. In einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abbinden. Den Tannenhonig zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Cassis und dem Honiglikör in eine Rührmaschine geben und circa eine halbe Stunde auf mittlerer Stufe kalt rühren.

Die Scones halbieren, mit Clotted Cream und Hagebuttenmark bestreichen. Zusammen mit dem Eis und den Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Um Clotted Cream selber herzustellen benötigen Sie vollfetthaltige Milch und Sahne. Diese Mischung lassen Sie über Nacht im Kühlschrank in einer breiten Schüssel stehen, damit sich der Rahm absetzen kann. Am nächsten Tag das Ganze über einem Topf mit simmernden Wasser ganz langsam und über zwei Stunden erhitzen. Die obere gelbliche Schicht abschöpfen und kühl stellen. Es ist nicht original, aber ein guter Ersatz.

Idee: Kolja Kleeberg