

Die Rezepte zur Sendung Wilde Schafe und gute Suppe mit Esther Scholl

Vorspeise: Mamas Riesling-Brühsuppe

Zutaten

3 EL Margarine
300 g Schweinefleisch (z.B. Schälrippchen)
2 Suppenknochen vom Rind
800 ml Fleischbrühe
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
200 ml Riesling
ca. 2 EL Semmelbrösel
1 Ei

Zubereitung:

In einem großen Topf 1 EL Margarine erhitzen. Das Fleisch und die Knochen darin rundum anbraten und die Brühe angießen.

Die Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Nelken darauf feststecken. Die Zwiebel zum Fleisch geben und alles etwa 45 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Den Wein dazugießen und die Suppe weitere 15 Minuten köcheln lassen. Dann das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Die restliche Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin anrösten. Die Semmelbrösel unter die Suppe rühren.

Das Ei mit dem Schneebesen verquirlen. Das zerkleinerte Fleisch zur Suppe geben, Topf von der Kochstelle nehmen und die Suppe mit dem Ei abbinden. Nach Belieben mit Salz und Riesling abschmecken. Dazu passt Käsegebäck.

Hauptgang: Rehkeule mit Preiselbeer-Sauerrahm, Haselnussknöpfchen und Speckbohnen

Zutaten Für die Rehkeule:

1-2 Möhren
1 Rehkeule (ca. 2 ½ kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
½ l Wildfond
250 g saure Sahne (Sauerrahm)
7 EL Preiselbeeren

Für die Haselnussknöpfchen:

500 g Mehl
1 TL Meersalz
4 Eier
2 EL Haselnüsse (gehobelt)

Für die Speckbohnen:

500- 600 g Buschbohnen
Salz
6 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
1 EL Butter
einige Zweige Bohnenkraut
Zitronenpfeffer

Für die Honig-Zuckerschoten:

500 g Zuckerschoten
Salz
2 EL Butter
1 EL Honig

Zubereitung:

Für die Rehkeule den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Möhren putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Rehkeule waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, und die Rehkeule darin rundum anbraten. Die Möhren mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren zum Fleisch geben und mit einem Schuss Fond ablöschen. Die Rehkeule im Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 2 ½ Stunden garen und dabei gelegentlich saure Sahne und Fond abwechselnd drüber gießen. Nach etwa 1 Stunde 2 bis 3 EL Preiselbeeren in die Bratensauce rühren.

Inzwischen für die Haselnussknöpfchen das Mehl und 1 TL Meersalz mit etwa ¼ l kaltem Wasser so verkneten, dass sich keine Klumpen bilden. Eier nach und nach unterrühren, mit dem Schneebesen oder dem Kochlöffel aufschlagen und nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Teig rühren, bis er Blasen wirft. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. In einer Schüssel lauwarmes, leicht gesalzenes Wasser bereithalten. Mit dem Spätzlesieb und dem Teigschaber portionsweise kleine Knöpfchen in das siedende Wasser streichen. Sobald die Knöpfchen an die Oberfläche steigen, portionsweise mit dem Schaumlöffel herausheben und kurz in das lauwarme Wasser halten. Die Knöpfchen abtropfen lassen und warm stellen.

Die Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Die Bohnen herausnehmen, kalt abschrecken, in 6 kleine Bündel aufteilen und mit je 1 Speckscheibe umwickeln. Das Bohnenkraut waschen und trocken schütteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Bohnenkraut und die Bohnen-Speck-Röllchen dazugeben und rundum anbraten. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Die Speckbohnen mit Zitronenpfeffer und nach

Belieben mit Kräutersalz würzen.

Für die Honig-Zuckerschoten die Zuckerschoten putzen, waschen und kurz im kochenden Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Honig darin zerlassen. Die Zuckerschoten hinzufügen und in der Honigbutter etwa 5 Minuten schwenken, bis sie bissfest sind.

Die Rehkeule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Zu der Bratensauce nach Belieben 300 ml Wildfond hinzufügen. Auf Wunsch 1 TL Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit sämig binden. Mit den restlichen Preiselbeeren und Salz abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce, den Speckbohnen, den Honig-Zuckerschoten und den Knöpfchen anrichten. Die Knöpfchen mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Nachtisch: Stachelbeer-Mandelbaiser-Törtchen

Zutaten

Für das Kompott:

200 – 250 g Stachelbeeren

4 EL Zucker

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

Für den Teig:

3 Eigelb

75 g zimmerwarme Butter (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

110 g Mehl

1 TL Backpulver

Butter für das Blech

Für das Baiser:

3 Eiweiß

150 g Zucker

75 g Mandelblättchen

Außerdem:

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Für das Kompott die Stachelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. In einem Topf 8 EL Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Beeren dazugeben und offen bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten garen.

Das Puddingpulver mit wenig Wasser glatt rühren. Unter das kochende Kompott rühren, bis es sämig gebunden ist. Abkühlen lassen. Für den Teig

den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Eigelbe mit der Butter, dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach unterrühren. Alles zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Für das Baiser die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Baisermasse auf den Teig streichen, die Mandelblättchen drüberstreuen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Inzwischen die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Mit einem Dessertring (8 cm Ø) 8 runde Böden ausstechen. Um die Hälfte der Böden Dessertringe legen und die Vanillesahne auf den Törtchen verteilen. Das Stachelbeerkompott draufgeben und die Ringe wieder entfernen. Für die Deckel die restlichen Böden jeweils vierteln und gefächert auf die Törtchen setzen. Dazu passt eine Tasse Rudesheimer Kaffee.