

Folge 5: Wilde Tiergeschichten aus der Eifel

Rezepte Katja Scheidtweiler

Alle Mengenangaben für **4 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Kräutersalat mit Ziegenkäsetalern und Hirschsülze

Zutaten

Für den Salat:

125 g Himbeeren
2 EL Rotweinessig
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL flüssiger Honig
Salz & Pfeffer
4-5 EL Olivenöl
12 g Pinienkerne
ca. 25 g gemischte Kräuter z.B. glatte Petersilie,
Schnittlauch, Basilikum, Dill
½ kleiner Radicchio
50 g Baby-Spinat
40 g zarte Rauke
½ große Avocado
4 kleine Ziegenkäsetaler

Für die Hirschsülze:

1 Hirschrückenfilet, ca. 125 g
Salz
weißer Pfeffer
1 EL Öl
125 g kleine Pfifferlinge
½ EL gehackter Kerbel
¼ Bund krause Petersilie
4 Blatt Gelatine
200 ml Rinderkraftbrühe

Für die Senfcreme:

200 g Crème fraîche
200 g Mayonnaise
1-2 TL Senf

Zubereitung Salat:

Zuerst den Backofen auf 180° vorheizen. Nun die Himbeeren - ein paar für die Dekoration übrig lassen - mit einer Gabel zerdrücken. In einer Schüssel mit Essig, 2 EL Wasser, Senf, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Öl nach und nach unterrühren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.

Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen, Radicchio putzen, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Spinat und Rauke putzen, waschen und mit Kräutern und Radicchio mischen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und quer in Scheiben schneiden.

1 EL Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Pinienkerne untermischen. Ziegenkäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben mit der Honig-Pinienkern-Mischung beträufeln und kurz im 180° warmen Ofen erhitzen.

Salat mit den restlichen Himbeeren und Avocado mischen und auf die Teller verteilen. Mit dem Dressing beträufeln und den Ziegenkäsetaler darauf anrichten. Später noch die Hirschsülze mit der Senfcreme auf den Teller geben.

Zubereitung Hirschsülze:

Zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Hirschfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hirschfleisch von allen Seiten scharf anbraten. Im Backofen auf der mittleren Schiene noch etwa 5 Minuten weiterbraten. Die Filets herausnehmen, mit einem Tuch gut abwischen, damit jegliches Fett entfernt ist und im Kühlschrank erkalten lassen. Das abgekühlte Filet in kleine ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Die Pfifferlinge gründlich putzen. Pilze in einem Topf ohne Fett anbraten und mit Salz, Pfeffer und Kerbel würzen. Vom Herd nehmen, Petersilie und Filetstückchen zugeben und umrühren.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser quellen lassen. Etwas Rinderbrühe erhitzen, die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine hineingeben und unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen, mit der restlichen Brühe vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Teil separat in eine

Schüssel umfüllen. Den Rest mit dem Pilz-Filet-Gemisch mischen und abkühlen lassen bis die Flüssigkeit zu gelieren beginnt.

Kleine Silikonförmchen mit einer 3-4 mm dicken Geleeschicht - ohne Pilze - ausgießen und im Kühlschrank erkalten lassen. Mit der Gelatine-Pilz-Filet-Mischung auffüllen und anziehen lassen. Eventuell noch etwa Flüssigkeit aufgießen, damit die Füllung gänzlich bedeckt ist. Die Sülze im Kühlschrank mindestens 4-5 Stunden fest werden lassen. Dann auf eine Platte stürzen und mit einem scharfen Messer oder Elektromesser in Scheiben schneiden.

Zubereitung Senfcrème:

Zu gleichen Teilen Crème fraîche und Mayonnaise verrühren und Senf nach Geschmack zufügen und umrühren.

Quelle: Alfons Schuhbeck, Meine Klassiker

Hauptspeise: Gebratener Hirschstrudel mit Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

Zutaten:

Für das Püree:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
Prise Muskatnuss, frisch gerieben
200 ml Milch
350 g Knollensellerie
2 EL Butter

Für den Hirschstrudel:

½ EL getrocknete gemischte Pilze
Salz
1 Hähnchenbrust, ca. 120 g
Salz
Prise Muskatnuss frisch gerieben
150 g eiskalte Sahne
½ TL Cognac
1 TL Wildgewürz (0,6 g)
1 TL Bio-Zitrone, frisch abgerieben
1 Prise mildes Chilipulver
2 EL Pistazien, grob gehackt (30 g)
2 Hirschfilets á 100 g
2 EL Öl
4 Blätterteigblätter aus dem Kühlregal (20 x 20 cm)

Für die Wildsauce (1/4 l):

250 g Fleischknochen vom Hirsch, gehackt
1 kleine Zwiebel
½ kleine Möhre
35 g Knollensellerie
¼ TL Puderzucker
½ EL Tomatenmark
75 ml Rotwein
¼ EL Öl
½ l Geflügel- oder Gemüsebrühe
¼ EL Speisestärke
¼ TL Pimentkörner
1 kleines Lorbeerblatt
¼ TL leicht angedrückte Wacholderbeeren
½ kleinen Splitter Zimtrinde
ein Hauch Bio-Orangen- und Zitronenschale
½ EL Preiselbeerkompott
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Schuss Sahne

Für das Gemüse:

325 g Rosenkohl
weißer Pfeffer
Prise Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL Butter
1 Becher Sahne

Zubereitung Rosenkohl:

Rosenkohl putzen. Ein paar Röschen in einzelne Blätter teilen und in Salzwasser fast weich kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Rosenkohlröschen und Blätter zur Butter in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Sahne unterrühren. Erwärmen und abschmecken.

Zubereitung Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden, kurz waschen und in einen Topf geben. In Salzwasser weich kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 400 ml Milch in einem Topf erhitzen. Butter in die heiße Kartoffel-Selleriemasse geben. Mit einem Schneebesen die heiße Milch und die Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Zubereitung Hirschstrudel:

Pilze in kochendes Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und Pilze 10 Minuten ziehen lassen. Abgießen, abtropfen und nicht zu klein hacken. Die Hähnchenbrüste würfeln, kräftig salzen und mit der Sahne für ca. 5 Minuten in das Gefrierfach stellen – das Fleisch darf aber nicht gefrieren. Fleisch in eine Küchenmaschine geben. Mit Cognac, Wildgewürz, Muskat, Zitronenabrieb, Pfeffer und Chili würzen und nach und nach die Sahne untermixen bis eine glatte, glänzende Masse entsteht. Die Farce mit Pistazien und Pilzen mischen und abschmecken. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Hirschfilets in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl von allen Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die Blätterteigblätter mit der Farce bestreichen, die Hirschfilets längs darauflegen und darin einwickeln. Die Teigenden einschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen etwa 30-40 Minuten backen.

Zubereitung Wildsauce:

Die Wildknochen auf einem Blech bei 220°C im vorgeizten Ofen rundherum in etwa 30 Minuten bräunen. Das ausgetretene Fett entfernen. Gemüse schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Puderzucker karamellisieren, das Tomatenmark einrühren und etwas anbräunen lassen. Mit 25 ml Rotwein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein in zwei Schritten zufügen und einköcheln lassen.

Das Gemüse in einer Pfanne im Öl glasig anschwitzen, mit den gebräunten Knochen in den Topf geben und mit der Brühe bedecken. 2 Stunden lang knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, in die köchelnde Sauce rühren und in 2 Minuten sämig einköcheln lassen. Piment, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimtrinde und Zitruschalen in einen Teefilter geben, zubinden und einlegen. Einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Sahne untermischen.

Auf den vorgewärmten Teller zuerst einen Saucenspiegel anrichten. Die beiden Hirschstrudel in breite Streifen schneiden und mit dem Püree auf der Sauce anrichten, den Rosenkohl und die Rosenkohlblätter dazu anrichten. Mit etwas Wildsauce begießen.

Nachtisch: Eistörtchen aus Schokoladen- und Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, dazu Zitrusfrüchte-Kompott und Karamellroyal

Zutaten:

Für das Eistörtchen

Vanilleeis:

1 Vanilleschote

125 ml Milch

125 ml Sahne

2 Eigelb

40 g Zucker

½ Prise Salz

Schokoladeneis:

25 g Bitterschokolade

30 g Vollmilchschokolade

2 Eigelb

½ EL Zucker

125 ml Sahne

Für die Schokoladensauce:

150 g herbe Schokolade (55%)

ca. 45 ml Milch

Für das Kompott:

2 Blutorange

2 gelbe Orangen

2 Grapefruits

8 g Vanillepuddingpulver

40 ml Grand Marnier

20 ml Grenadine

Saft von 1/2 Limone

Saft von 2 Orangen

½ EL Zucker

Für das Karamellroyal:

40 g Haselnüsse, gehäutet und gehackt

40 g Mandeln gehackt

50 g Läuterzucker

Zubereitung Eistörtchen:

4 Förmchen kalt stellen. Mit einer Schablone z.B. aus Plastik die Förmchen in Hälften aufteilen, so dass auf einer Seite Vanilleeis und auf der Anderen das Schokoladeneis Platz hat.

Vanilleschoten halbieren und auskratzen. Milch mit Vanillemark und Vanilleschoten aufkochen. Eigelb mit Zucker und Salz im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Aus der Vanillemilch die Vanilleschoten entfernen und die Milch nach und nach unter die Eiercreme rühren. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter die Vanille-Eiermischung ziehen. Die Creme in ein Kunststoffgefäß geben und ca. 5 Stunden gefrieren lassen. Ab und zu durchrühren

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die flüssige Schokolade unterrühren. Abkühlen lassen und ab und zu umrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Masse in ein Kunststoffgefäß füllen und ca. 5 Stunden gefrieren lassen. Ab und zu durchrühren.

Das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen, etwas antauen lassen und durchrühren und in die geteilten Förmchen füllen. **Erst das Schokoladeneis einfüllen, dann das Vanilleeis - da letzteres schneller antaut und verläuft.** Schablone vorsichtig entfernen und die Törtchen abgedeckt in den Förmchen weiter gefrieren lassen

Zubereitung Schokoladensauce:

Schokolade zerkleinern, in einen Topf geben und mit einem Teigschaber unter Rühren langsam erhitzen - **alternativ im Wasserbad flüssig werden lassen.** Die Milch langsam unter Rühren dazu geben und solange rühren bis eine cremige Sauce entstanden ist. Je nach Wunsch der Konsistenz noch etwas Milch dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zubereitung Zitruskompott:

Orangen und Grapefruits filieren. Dafür die Schale samt weißer Haut entfernen und zwischen den Trennhäuten die Filets herausschneiden. Filets auf einem Sieb abtropfen lassen und Saft auffangen. Aus den Fruchttresten den Saft auspressen und auffangen. Orangensaft aufkochen, dazu Puddingpulver mit Grand Marnier und Grenadine verrühren. **Saft aus zwei weiteren Orangen auspressen und zugeben.** Kurz unter Rühren aufkochen bis der Fond bindet. Limonensaft unterrühren, Zucker unterrühren und Fruchtfleits in den Fond einlegen. 24 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung Karamellroyal:

Die Nüsse in einem kleinen Topf mit Läuterzucker unter Rühren zum Karamellisieren bringen. Nüsse auf eine Platte oder Backpapier schütten und abkühlen lassen. Später in kleine Stückchen brechen.

Das Eistörtchen aus der Form lösen und auf einen leicht gekühlten Teller setzen. Das Kompott dazu anrichten und das Karamellroyal über den Kompott streuen. Zum Schluss die heiße Schokoladensauce mit einem Esslöffel auf das Eistörtchen beträufeln.

Guten Appetit!