

Rehmedaillons mit Waldpilzfarce

für 4 Personen

Rehmedaillons mit Waldpilzfarce dazu eine Wildsoße und Rosenkohl oder Selleriepüree

Zutaten

600 g Rehrücken ohne Knochen
200 g Gänse - oder Putenleber
2 Schalotte
400 g frische Pilze
200 ml Sahne
2 Eier
300 g Schweinenetz
1 Bund Petersilie
Wacholder, gemahlen
Salz, Pfeffer
Butter zum Anbraten



Zubereitung

Aus dem Rehrücken schwere Medaillons schneiden und diese leicht plattieren. (Sie sollten mindestens noch 2 cm stark sein.) Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Wacholder würzen und von beiden Seiten ca. 1 Minute in einer Pfanne mit Butter anbraten. Dann kalt stellen.

Von der Gänseleber Adern und Haut entfernen, dann mit Pfeffer würzen und kurz anbraten.

Die Schalotten fein würfeln. Die Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie ebenfalls fein schneiden. Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Butter schwenken, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne auffüllen. Die Sahne fast vollkommen verkochen lassen. Dann die Pilze etwas kühlen lassen und in einen Mixer geben. Zwei Eier dazugeben und ganz fein mixen. Zum Schluss die Petersilie untermischen.

Gänseleber in Scheiben schneiden und die Rehmedaillons damit belegen. Darauf die Pilzfarce geben. Das Fleisch muss vollkommen mit Pilzfarce übergeben sein. Dann die Medaillons in gewässertes Schweinenetz einschlagen und in eine Pfanne setzen. Den Backofen auf 180 Grad stellen und die Medaillons ca. 10-15 Minuten drin garen. Dann noch etwas ruhig stellen.

Die Rehmedaillons mit einer Wildsoße und Rosenkohl oder Selleriepüree anrichten.



Wildschweinbraten gespickt und dazu Preiselbeeren mit Semmelknödel und Soße für 4-6 Personen.

Zutaten

1 -2 kg Wildschweinschulter oder Nuß
200 g rohen grünen Speck
200 g Karotten
200 g Sellerie
Öl, Salz, Pfeffer, Wildgewürz
Wacholderbeeren
Thymian (frisch)
1/2 l Suppe
1/8 l Rotwein
1/8 l Bratensaft (Pulverpackung)
Preiselbeer Kompott



Zubereitung

Den Braten mit Speck, Karotten und Sellerie spicken, einölen und mit zerquetschten Wacholderbeeren, Thymian, Salz, Pfeffer und Wildgewürz einstreichen. Den Wildschweinbraten mit Garn oder Spagat binden stark auf allen Seiten anbraten und bei 200° im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde braten lassen.

Am Anfang mit Suppe und dann mit dem eigenen Saft übergießen. Den Braten aus der Pfanne nehmen und mit einem Tuch bedeckt warmstellen. Aus der Pfanne die Bratrückstände mit Rotwein ablösen, Bratensaft zugeben, kurz aufkochen und drei bis vier Suppenlöffel Preiselbeerkompott einrühren.

Den Braten in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Rotkraut, Semmelknödel und der Soße verzehren und auftragen.



Wildschwein Ragout Toskana Art für 4 Personen

Zutaten

1 kg Frischlingskeule
2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
2 Lorbeerblätter
1 Bund frischer Rosmarin
1/4 l italienischer Rotwein
Muskat + Salz + Pfeffer
Olivenöl
1/4 l Instant Gemüsebrühe
100 g Rosinen
etwas Grappa
100 g Pinienkerne
brauner Zucker
100 g Zitronat
2 TL ungesüßtes Kakaopulver
3 EL Aceto Balsamico



Zubereitung

Keule von den Knochen lösen.

Fleisch waschen, trocknen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Möhren, Staudensellerie und Zwiebeln putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchhaut entfernen und fein hacken. Petersilie waschen, abtropfen und hacken.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und das Fleisch rundum kräftig anbraten. Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, den Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und geringe Menge Petersilie dazugeben und anbraten. 1 Tasse Rotwein dazu gießen und mit etwas Muskat, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt schmoren lassen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufgießen und 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Die Rosinen in Grappa quellen lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Das Gemüse im Topf mit einem Mixstab zu Püree mixen. Das Fleisch wieder in den Topf tun und zugedeckt bei kleinster Temperatur ziehen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Geringe Menge braunen Zucker drauf tun, dann das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa hinein rühren, kurz anschmoren und mit Balsamessig ablöschen. Die nun entstandene Soße in den Topf zum Fleisch tun und unter rühren. Mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen. Nun das Essen anrichten und die übrige Petersilie als Verzeihung und mit einem Baguette servieren.



Rehkeule nach Colani Art dazu passt Rotkohl mit 2 Esslöffel Johannisbeergelee verfeinert mit geriebenem Apfel

Zutaten

1 etwa 2 kg schwere Rehkeule
1/2 l Buttermilch
1 kleinen Tannenzweig
5 EL Öl
150 g Speckwürfel
2 dl Rotwein
2 dl Fleischbrühe
200 g Gemüsezwiebel (Menge nach Belieben)
150 g Pilze der Wahl
Weintrauben

Für die Marinade

1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe zerkleinert
2 EL Weißwein
einige zerdrückte Wacholderbeeren
Pfeffer
1 Prise Thymian
1 Prise Rosmarin
1 TL Gewürze
2 TL Salz



Zubereitung

Rehkeule in der Buttermilch einlegen, den Tannenzweig drauf legen und in den Kühlschrank für etwa 1 bis 2 Tage mit einem Tuch bedeckt stellen. Fleisch ab und an wenden. Fleisch nach den 1 bis 2 aus der Buttermilch nehmen und abwaschen. Die Marinade zubereiten und das Fleisch damit bestreichen anschließend in eine Gänsepfanne legen. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und über das Fleisch gießen. Das Fleisch in den Backofen der auf 220 Grad vorgeheizten ist schieben und bräunen lassen. Nach 25 Minuten das Öl bis auf wenige Tropfen abgießen.

Speckwürfel in die Pfanne geben und anbraten, dann den Wein zu gießen und etwas verkochen lassen. Auf die Pfanne ein Deckel geben. Nach und nach die Fleischbrühe beifügen, das Fleisch nach und nach mit der Soße übergießen. Braten bitte 1-2 mal wenden.

Schmorzeit nach dem Anbraten: 85 Minuten. Nach 1 Stunde die geschälten Zwiebeln in die Soße geben, nach weiteren 15 Minuten die Pilze beifügen. Danach die Trauben leicht erwärmen und das ganze anrichten.

Dazu passt Rotkohl mit 2 Esslöffel Johannisbeergelee verfeinert mit geriebenem Apfel.

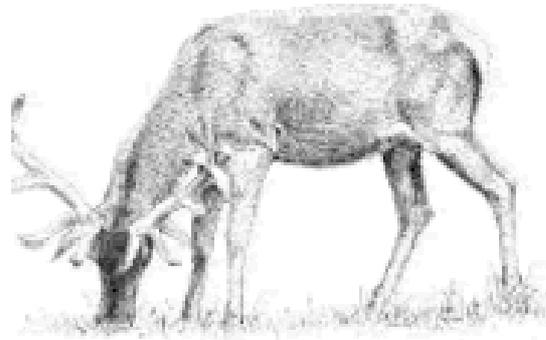


Wildgulasch

Hirschgulasch mit Salat oder beliebiger Beilage für 4 Personen

Zutaten

1 kg Hirschfleisch
4 EL Olivenöl
4 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
1 EL Majoran
1 TL Thymian
150 ml Bier
400 ml Wildfond
2 EL Honig
2 EL Obstessig
40 Gramm Speisestärke
150 Gramm Creme Fraîche
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

Das Fleisch für 2 Stunden in Buttermilch einlegen, damit es sein Zartes Fleisch behält.

Derweile Zwiebel in kleine Würfel schneiden und Schnittlauch klein häckseln. Nach den 2 Stunden das Fleisch gründlich abwaschen und abtropfen. Nun das Hirschfleisch in grobe Würfel schneiden.

Hirschwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten die Zwiebeln dazu geben und anschwitzen.

Mit den Gewürzen nach Geschmack würzen. Bier und Fond dazugeben und ca. 25 Min. im Schnellkochtopf garen.

Gulasch mit Honig, Essig und Pfeffer abschmecken. Mit der angerührten Speisestärke binden, Creme fraîche dazu geben.

Mit Schnittlauchröllchen anrichten.

Dazu empfiehlt sich als extra Beilage ein Salat oder nach belieben eine andere Beilage



Reh Medaillions mit grünem Spargel in ca. 55 min für 4 Portionen

Zutaten

8 Reh Medaillions
(aus der Nuß oder dem Rücken geschnitten)
8 Scheiben Parmaschinken
1 kg Grüner Spargel
1 El frischer griebener Salbei
75 g Butter
etwas mittelalten Pecorino am Stück
Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß
Olivenöl zum Braten



Zubereitung

Spargel schälen und entholzen. In einem Topf (Spargeltopf) etwa 5 Zentimeter Wasser einfüllen, Salz und etwas geriebene Muskatnuß zugeben, Spargel mit den Köpfen nach oben hineinstellen. Mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Rehmedaillions leicht pfeffern, mit wenig geriebenem Salbei würzen. Im heißen Olivenöl kurz durch braten.

In einer Pfanne Parmaschinkenscheiben in wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze langsam anbraten lassen.

Butter in einem kleinem Topf schmelzen.

Rehmedaillions aus der Pfanne nehmen und sachte salzen. Bitte beachten das der Schinken auch salzhaltig ist.

Spargel aus dem kochendem Wasser nehmen und auf die Teller verteilen. Mit der Butter übergießen und den Pecorino frisch darüber mit einer Raspel reiben.

Rehmedaillions mit jeweils einer Scheibe Schinken belegen und neben dem Spargel anrichten.

Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln von neuen Kartoffeln.

Dazu paßt ein trockener Grüner Veltliner der den Gaumen erfrischt.



Rehrücken in Petersilienkruste (für 6 Personen)

Zutaten

6 Stk. Rehrückenstränge à 140 g
1 Zweig Rosmarin
1 TL Wacholder, gehackt
1 Zweig Thymian
Öl, Salz, Pfeffer
1 TL Mehl
¼ l Wildfonds
etwas Butter
Kruste:

120 g Butter
3 EL Petersilie, gehackt
3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat
Maronilasagne:

300 g Kartoffelpüree
100 g Maronipüree
50 g Maroni, gehackt
2 Strudelteigblätter
Fett zum Backen



Zubereitung

Rehrückenstränge würzen und in Öl braten. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 °C 5 Min. rosa fertig braten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Bratensauce mit Mehl stauben und mit Wildfonds ablöschen. Durch ein Sieb gießen und die Sauce mit Butter verfeinern.

Für die Kruste die Butter schmelzen und alle Zutaten darin kurz rösten. Die Kruste auf den Rehrücken drücken und bei starker Oberhitze goldbraun garen.

Für die Maronilasagne die Pürees vermengen, erwärmen und die gehackten Maroni darunter rühren.

Aus dem Strudelteig 5x5 cm große Quadrate schneiden und in heißem Fett goldgelb backen. Das Püree in einen Dressiersack füllen. Nach und nach Strudelblatt und Püree aufeinander legen (5 Schichten).

Den Rehrücken in Medaillons schneiden, auf der Sauce anrichten und die Maronilasagne als Beilage servieren.



Rehleber in Sahne

Zutaten

1 Rehleber

1 Zwiebel

Butter

1/4 ltr Sahne

Salz Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln kleinschneiden und in Butter andünsten

Rehleber häuten und kleinschneiden dann zu den gedünsteten Zwiebeln dazugeben, kurz anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer und mit Sahne ablöschen. leicht

einkochen lassen , dann mit Bauernbrotdoder Bratkartoffeln servieren

Guten Appetit



Wildente im Speckmantel gebraten

Für vier Personen Schnell und leicht zuzubereiten

Zutaten:

2 junge Wildenten

150 Gramm Butter

8 dünne Scheiben geräucherter Speck

0, 5 Liter Fleischbrühe zum Aufgiessen

0, 2 Liter saure Sahne

1 Teelöffel zerdrückte Wacholderbeeren

1 Esslöffel Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Salbei

Zubereitung:

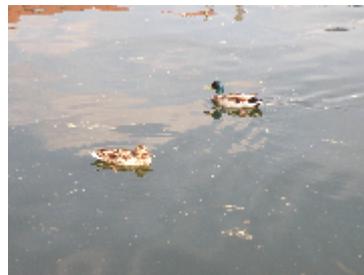
Die vorbereitete Wildente(n) innen und aussen mit Salz, Salbei, Pfeffer, Wacholderbeeren und Zitronensaft einreiben und mit Speck umwickeln. Mit heisser Butter übergiessen und im vorgeheizten Backofen unter allmählicher Zugabe von Fleischbrühe unter öfterem Begiessen ca. 1 Stunde (evtl. ca. 1/4 Stunde länger) bei 180 Grad braten (mittlere/ggf. untere Schiene).

In der letzten Viertelstunde die Sahne angiessen, abschmecken und danach die Sousse passieren (durch ein Sieb durchlaufen/streichen). Den Speck von der Ente entfernen.

Die Ente auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Kartoffelpüree und Rotkohl servieren. Sauce extra geben!!! Dazu schmeckt Rotwein.

Tip: wer die Haut knusprig mag - ca. eine halbe Stunde vor Ende der Bratzeit die Ente mit Bier bepinseln.

An Wildenten ist nicht viel dran :-), das Rezept ggf. halbieren. (Reichte nur für 2 1/2 Personen)



Wildsuppe

Übermütige Wildsuppe

Fleisch vom Träger, Rippchen etc. anbraten.

Mit einem Glas Bier und einem Glas Rotwein ablöschen.

2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian hinzufügen.

In einem anderen Topf einen Liter Brühe ansetzen und kochendheiss zu dem beschwippten Gewürzfleisch geben.

40 Minuten köcheln lassen.

Dann klein geschnittenes Suppengemüse hinzufügen.

Weiter köcheln lassen.

Zwischendurch Schaum abschöpfen.

Nach 20 Minuten Suppengemüse und Fleisch rausnehmen.

2 Handvoll Reis hinzufügen.

Kleingeschnittenes Wildfleisch hinzufügen.

Kochen, bis Reis gar ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige Möhrenscheiben (ich schneide immer Scheiben, weil ich das schöner finde als Würfel - schmeckt natürlich gleich) und klein geschnittene Petersilie hinzufügen.

Bon Appetit!

