

*Wild mal ganz wild 06.11.2013*

## **Menü**

Junger Spinatsalat mit Trauben und Kernen  
an Honigdressing und gebratener Entenbrust

\*\*\*\*

Kürbis-Kokossuppe mit Lammfilet  
und brüliertem Ziegenfrischkäse

\*\*\*\*

Hirschrückenmedaillons an Grünpeffersauce  
mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*

Bratapfel an Vanille-Rumsauce  
und Schokoladen-Lebkuchengewürzschaum

## Junger Spinatsalat mit Trauben und Kernen an Honigdressing und gebratener Entenbrust ( für 4 Personen )

Junger Spinat	100 g
Zwiebelwürfelchen	20 g
Süßer Senf	2 TL
Honig	1 TL
Balsamico hell	2 EL
Sonnenblumenöl	2 EL
Salz, Pfeffer	
Trauben kernlos	100 g
Kernen	50 g
Entenbrust	200 g

### Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Honig und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenbrust würzen, beidseitig anbraten und auf der Hautseite im Ofen bei ca. 120°C garen.

Trauben waschen und vierteln.

Kernen ohne Öl in einer Bratpfanne rösten.

## Kürbis-Kokossuppe mit Lammfilet und brüliertem Ziegenfrischkäse ( für 4 Personen )

Muskat oder Hokaido Kürbis	250 g
Butter	20 g
Zwiebel	20 g
weißer Balsamico	1 El
Hühnerbrühe	500 ml
Kokosmilch	100 ml
Curry	½ TI
Ingwer	½ TI
brauner Rohrzucker	½ TI
Salz, Pfeffer	
Lammfilet	160 g
Ziegenfrischkäserolle	80 g

### Zubereitung:

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer fein schneiden, mit Kürbis in Butter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Brühe aufgießen, Gewürze dazugeben und weichkochen. Pürieren, Sahne dazugeben und nachschmecken.

Lammfilet würzen, kurz anbraten und im Ofen bei 120°C garen.

Von der Ziegenfrischkäserolle für jeden eine Scheibe abschneiden, mit etwas Zucker bestreuen und brülieren.

## Hirschrückenmedaillons an Grünpfeffersauce mit Rosenkohl und Kartoffel-Selleriepüree ( für 4 Personen )

Hirschmedaillons	600 g
Wild- oder Bratensauce	200 g
Grünpfeffer in Lake	1 El
Rosenkohl	320 g
Speckstreifen	100 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Hühnerbrühe	50 ml
Kartoffeln geschält	400 g
Sellerie geschält	200 g
Milch	100 ml
Butter	50 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

### Zubereitung

Kartoffeln mit Sellerie im Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdämpfen lassen. Milch mit Butter und Gewürzen erwärmen, Kartoffeln und Sellerie dazupressen und glattrühren.

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Den Speck auslassen, Zwiebel dazugeben, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

Die Hirschmedaillons kurz, scharf anbraten und bei 120°C im Ofen garen. Wildsauce mit Grünpfeffer verfeinern.

## Bratapfel an Vanille-Rumsauce und Schokoladen-Lebkuchengewürzschaum

Apfel	4 Stk.
Marzipan	100 g
Rosinen	20 g

Sauce für 10 Personen

Rum	
Eigelb	6 Stk.
Sahne	½ L
Vanille	½ Schote
Zucker	100 g

Schaum für 10 Personen

Sahne	200 g
Milch	200 g
Lebkuchengewürz	½ TI
Zucker	10 g
Couverture schwarz	200 g
Gelatine	5 g

### Zubereitung

Apfel waschen und entkernen. Rosinen grob hacken, mit Rum parfümieren und in Marzipan einkneten. Den Apfel damit füllen und im Ofen bei ca. 160°C garen. Sahne mit Vanille und Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit einem Schneebesen rühren und dabei die kochende Flüssigkeit schnell dazugießen. Mit Rum verfeinern Milch, Lebkuchengewürz und Zucker erhitzen, geraspelte Couverture einrühren, eingeweichte Gelatine darin auflösen und kalte Sahne dazugießen. In vorgekühlten Sahnebläser abfüllen und kühl stellen.