

*Wild-Kochkurs 2014*

**Menü**

Feldsalat und Balsamico-Linsen mit  
Wildhasenfilet

\*\*\*\*\*

Rote Beete Selleriesuppe mit  
Kürbiskernen

\*\*\*\*\*

Hirschkotelette mit Schwarzwurzel in Rahm,  
Maronenpürree und Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Orangenragout  
und Pistazienkrokant

## Feldsalat und Balsamico-Linsen mit Wildhasenfilet Rezept für 4 Pers.

Feldsalat	200 g
Berglinsen	200 g
Wildhasenfilet	400 g
Rosmarin	1 Zweig
Thymian	1 Zweig

### Zubereitung:

Den Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Die Berglinsen weich kochen.

Rosmarin und Thymian fein hacken, auf die Wildhasenfilets streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Pfanne anbraten. Im Ofen bei 80°C gar ziehen lassen.

### Dressing:

Balsamicoessig	200 ml
Hühnerbrühe	200 ml
Rotweinessig	100 ml
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Knoblauchzehe	½ Stk.

### Zubereitung:

Alles zusammen aufkochen und ca. 10 Min köcheln lassen. Danach abkühlen, mit einem Esslöffel Senf mixen und 300 ml Olivenöl dazu mixen.

## Rote Beete Selleriesuppe mit Kürbiskernen

Rote Beete	200 g
Sellerieknolle	200 g
Sahne	500 ml
Hühnerbrühe	750 ml
Balsamico	100 ml
Salz	1 TI
Zucker	1 TI
Zitronensaft	½
Zwiebelwürfel	1 Stk.

### Zubereitung:

Rote Beete mit Balsamico und Sellerie mit Zitronensaft, jeweils in der Hälfte der Brühe weichkochen, mit Sahne aufgießen und pürieren,  
Mit Salz und Zucker abschmecken und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

## Hirschkotelette mit Schwarzwurzel in Rahm, Maronenpüree und Preiselbeeren

Hirschrücken	600 g
Schwarzwurzel	400 g
Maronen	200 g
Kartoffeln	300 g
Preiselbeeren	2 El
Rotwein	250 ml
Zwiebelwürfel	½ Stk.
Rosmarin	
Thymian	
Portwein	100 ml

### Zubereitung:

Den Hirschrücken von Sehnen und Restknochen befreien, mit gehackten Kräutern bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in heißer Pfanne anbraten und bei 80° C im Ofen garen.

Schwarzwurzel waschen, schälen und in etwas Hühnerbrühe und Sahne garen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen, abschütten und zusammen mit den geriebenen Maronen etwas heißer Milch und Butter zu Püree verarbeiten mit Salz und Muskat abschmecken.

## Schokoladenkuchen mit Orangenragout und Pistazienkrokant

### Rezeptur für 10 Pers.

Schokolade	250 g
Butter	250 g
Zucker	150 g
Eier	5 Stk.
Mehl	50 g
Stärke	Msp.
Pistazienkerne	200 g
Zucker	100 g
Orangen	5 Stk.
Grand Manier	4 cl
Zucker	
Vanille	
Sternanis	
Orangensaft	500 ml

#### Zubereitung:

Schokolade, Zucker und Butter zusammen erhitzen, Eier, Mehl und Stärke einrühren, in gebutterte und gezuckerte Form füllen, bei 190°C im Ofen backen.

Zucker in Pfanne bräunen, Pistazienkerne einrühren, auf einem geölten Blech abkühlen.

Orangen filetieren und zur Seite stellen, Rest auspressen, mit Orangensaft, Sternanis, Vanille einkochen, mit Grand Manier abschmecken, Orangenfilet dazu geben.