

Wild mal ganz wild

11.11.2015

Menü

Rotkraut-Preiselbeersalat
mit gebratenen Entenbruststreifen
und karamelierten Kastanien

Kartoffel-Steinpilzsuppe
mit Kresse

Rehmedaillons an Feigensenf-Sauce
mit Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle

Lebkuchengewürz-Mousse
mit Orangen und Sauerkirschen

Rotkraut-Preiselbeersalat mit gebratenen Entenbruststreifen und karamelierten Kastanien (für 4 Personen)

Rotkraut fein geschnitten	150 g
Balsamico weiß	
Preiselbeermarmelade	30 g
Salz	
Pfeffer	
Sonnenblumenöl	
Kastanien	50 g
Zucker	25 g
Rotwein	50 g
Mondamin	
Entenbrust	300 g
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung:

Das feingeschnittene Rotkraut mit allen Zutaten gut vermischen und immer wieder in der Hand zusammendrücken (weich machen).

Für die Kastanien den Zucker karamelisieren und mit Rotwein ablöschen. Sobald sich der Karamel aufgelöst hat, werden die Kastanien darin gegart. Anschließend den Saft etwas binden.

Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, lange auf der Haut braten, dann kurz drehen und anschließend auf ein Gitter legen. Mit der Hautseite nach oben im Ofen bei ca. 120 C° garen.

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Kresse (für 4 Personen)

Kartoffeln gekocht	200 g
Steinpilze getrocknet	10 g
Zwiebelwürfelchen	½ St
Hühnerfond	400 ml
Sahne	100 ml
Butter	50 g
Kresse	1 Schale

Zubereitung:

Steinpilze in Wasser einweichen und dann in Würfelchen schneiden. Das Steinpilzwasser stehen lassen, damit sich der Schmutz absetzt und dann langsam in ein anderes Gefäß gießen, so dass der Schmutz zurück bleibt.

Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, die Kartoffeln klein schneiden und dazugeben, mit Brühe und Steinpilzwasser aufgießen. Die Steinpilze dazugeben und bei kleiner Flamme etwas köcheln lassen. Sahne dazugeben, mixen, abschmecken. Beim servieren die Kresse hinein streuen.

Rehmedaillons an Feigensenf-Sauce mit Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle (für 4 Personen)

Rehmedaillons	500 g
Wild- oder Bratensauce	150 g
Feigensenf	1 Tl
Rosenkohl	320 g
Zwiebelwürfelchen	50 g
Eier	4 St
Mehl	ca 250 g
Salz	1 Tl
Butter	20 g
Salz, Pfeffer, Muskat	
Haselnüsse gemahlen	

Zubereitung

Aus Eier , Mehl und Salz einen Teig herstellen. Mit einem Spätzlehobel den Teig in kochendes gesalzenes Wasser hobeln. Einmal aufstoßen lassen und sofort in kaltes Wasser geben. Nach dem abkühlen schnell wieder aus dem Wasser nehmen und mit etwas Öl betreufeln und umrühren.

In einer Bratpfanne die gemahlene Haselnüsse leicht anrösten.

Um die Spätzle wieder zu erwärmen, werden sie mit Butter in einer Bratpfanne erhitzt und mit den gemahlene Haselnüssen verfeinern.

Rosenkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel mit Butter anschwitzen, den Rosenkohl daraufgeben und mit Brühe angießen.

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

Lebkuchengewürz-Mousse mit Orangen und Sauerkirschen (für 15 Personen)

Couverture braun und schwarz	350 g
Eier	4 Stk.
Eigelb	2 Stk.
Weinbrand	20 cl.
Lebkuchengewürz	½ Tl.
Sahne geschlagen	500 g
Orangen	8 Stk.
Zucker	50 g
Sternanis	¼
Vanille	¼
Orangensaft	100 ml

Sauerkirschen
 Zucker
 Rotwein
 Mondamin

Zubereitung:

Couverture fein hacken und schmelzen. Eier, Eigelb, Weinbrand und Gewürz über Wasserdampf warm schlagen, anschließend im kalten Wasser kalt schlagen. Die flüssige Couverture in die Eimasse rühren und dann die Sahne unterheben.

Die Orangen filetieren.

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Gewürze zugeben und einkochen. Orangenfilets damit übergießen.

Für die Kirschen wird Zucker karamellisiert und mit Rotwein abgelöscht.

Dann die Kirschen dazugeben, aufkochen und etwas abbinden