

*Wildkochkurs*

28.11.2018

## **Menü**

Feld- und Krautsalat mit  
Wildhasenroulade und Hagebutte

\*\*\*\*

Doradenfilet auf Balsamico Linsen

\*\*\*\*

Rosa gebratene Wildschweinrücken in  
Blauberrjus mit Laugenknödel und Rosenkohl

\*\*\*\*

Portweinbirne mit Zimtparfait und  
Nusskrokant

## Feld- und Krautsalat mit Wildhasenroulade und Hagebutte ( 4 Personen )

Feldsalat	200 g
Weißkraut	200 g
Wildhase	200 g
Hagebuttenpürree	100 g
roher Schinken	4 Scheiben
Zwiebelstreifen	½ Zwiebel
Trauben ohne Kerne	10 Stk.
Essig u. Öl für Dressing	

### Zubereitung:

Feldsalat waschen und trockenschleudern.

Weißkraut in sehr feine Streifen schneiden (hobeln)

Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, die Trauben halbieren, beides in heißem Öl anbraten und sofort über die Krautstreifen gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wildhasen von Fett und Sehnen befreien, etwas plattieren, auf eine Klarsichtfolie legen, mit Hagebuttenpürree bestreichen und aufrollen.

Die Roulade mit dem rohen Schinken umwickeln, kurz anbraten und dann im Ofen bei 80°C garen.

## Doradenfilet auf Balsamico Linsen ( 4 Personen )

Doradenfilet	4 Stk.
Linsen gemischt	200 g
Karotten	1 Stk.
rote Zwiebel	1 Stk.
Frühlingszwiebel	1 Stk.
Balsamico hell u. dunkel	50 ml jeweils
Weißwein	100 ml
Sahne	200 ml
Butter	1 TL

### Zubereitung:

Die Linsen in reichlich Wasser gar kochen (sollten noch etwas Biss haben). Das Gemüse in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen mit Balsamico und Weißwein ablöschen, einkochen und mit Sahne aufgießen. Die Linsen dazugeben und abschmecken.  
Die Doradenfilets auf der Hautseite in der heißen Pfanne anbraten.

## Rosa gebratene Wildschweinrücken in Blaubeerjus, mit Laugenknödel und Rosenkohl ( 4 Personen )

Wildschweinrücken	600 g	
Rosmarin, Thymian	je 1 Zweig	
Blaubeeren	200 g	
Rosenkohl	200 g	
Laugengebäck	400 g	
Eier	2 Stk.	
Milch	200 ml	
Petersilie gehackt	2 El.	
Zwiebelwürfel	2 El.-	Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Die Wildschweinrücken von Sehnen und Fett befreien, mit gehackten Kräutern sowie Salz und Pfeffer bestreuen, in heißer Pfanne anbraten und bei 70°C im Ofen garen. Den Rosenkohl von welken Blättern befreien und je nach Größe vierteln oder halbieren. In Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

Das Laugengebäck in gleichmäßige Würfel schneiden, die Zwiebelwürfel dazugeben und mit der erhitzten Milch übergießen. Abdecken und etwa 10 Min. ziehen lassen. Danach die Eier, Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben und gut vermengen. Teig nun zu gleichmäßigen Knödeln formen und in kochendem Salzwasser garen.

## Portweinbirne mit Zimtparfait und Nusskrokant ( 10 Personen )

Williamsbirne	5 Stk.
Portwein	250 ml
Nüsse gemischt	300 g
Puderzucker	100 g
Eigelb	3 Stk.
Ei	1 Stk.
Puderzucker	100 g
Schlagsahne	500 ml
Rum	40 ml
Zimt	1 TL

### Zubereitung:

Die Birnen schälen, entkernen, halbieren und im Portwein weich dünsten. Die Nüsse in der Pfanne erhitzen mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren. Die Eier mit Puderzucker im Wasserbad erhitzen, aufschlagen/schaumig rühren. Zimt und Rum dazugeben. Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben, in Formen füllen und einfrieren.

## Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten [www.brauchle-die-kueche.de](http://www.brauchle-die-kueche.de) und [www.mfk-medien.de](http://www.mfk-medien.de) gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

## Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

**Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.**

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

### Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



## Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle\_Die Kochschule

