



Rezeptbuch

... vom Kunden für den Kunden

Ausgewählte Lieblingsrezepte unserer Kunden

Ausgabe 1, April 2010

remmel + sohn

Spezialitäten vom Wild – Frischgeflügel – Lamm
Wochenmärkte Frankfurt – Bornheim, Sachsenhausen, Bockenheim

Email: info@remmelundsohn.de
Internet: www.remmelundsohn.de

Inhaltsverzeichnis

7-Stunden Lamm von Margrit Pepperte

Entenbrust in Balsamico von Barbara Schloderer u. Rainer Kehrer

Hähnchen mit Chicorée von Regine Tischtau-Schröter

Hähnchen mit Salbei-Kartoffeln und Schafskäse von Karin Eckhof

Kaninchenkeulen im Ofen geschmort von Kathrin Semmler

Kaninchenragout mit Morcheln und frischen Bandnudeln von Kathrin Semmler

Kaninchenterrine mit Mirabell von Elisabeth Ziegler

Rehnüßchen in Armagnac von Elisabeth Ziegler

Wildschinken und Wildsalami Vorspeisenteller von Elisabeth Ziegler

Kaninchen in Weisswein von Elke Hesse

Lammkeule mit Knoblauch und Salbei gespickt von Christian Gasche

Lammkeule mit Schafskäse von Barbara Schloderer u. Rainer Kehrer

Lammkoteletts mit Thymian und Orangenschale von Kathrin Semmler

Lammrückenfilets in Kartoffelmantel von Kathrin Semmler

Perlhuhn mit Hühnerleber in Pergament von Kathrin Semmler

Rehrückenfilets mit Steinpilzen von Kathrin Semmler

Salbeihähnchen mit Parmaschinken von Kathrin Semmler

Zicklein aus dem Ofen von Bernd Wappelt

Wildhasengulasch mit Oliven an Waldpilzen von Bernd Wappelt

Weihnachts-Rothirschragout mit Schwarzbier und Lebkuchen von Axel Beringer

Zartes Kastenbier-Hirschgulasch von Axel Beringer

7-Stunden-Lamm (4-5 Personen)

von Margrit Pepperle

Zutaten:

il faut (man braucht):

einen großen Bräter (sehr gut ist ein Gußeisenbräter mit Deckel)

1 Lammschulter

500 g Echalotten (oder Zwiebel)

5-10 Knoblauchzehen "im Hemd"

Speck natur (nicht geräuchert) in dünnen Scheiben zum Bedecken des Topfbodens

Thymian, Bohnenkraut, Pfefferkörner (grün und rosa)

Salz

1 große Dose geschälte Tomaten

etwas Tomatenpüree

ca. 1/4 bis 1/2 Liter Weißwein

Zubereitung:

Die Schulter von beiden Seiten kräftig anbraten (Im Ganzen ist sie etwas unhandlich, Familie Remmel schneidet sie Ihnen gern durch), herausnehmen, den Topf vom Feuer nehmen.

Auf dem Topfboden den Speck verteilen, Lammschulter mit der Außenseite nach oben darauflegen, alle weiteren Zutaten dazugeben (Zwiebel und Knoblauch nicht kleinschneiden).

Mit geschlossenem Deckel bei 150 Grad im Heissluftbackofen garen, ca. 5 Stunden, die doppelte Menge benötigt 7 Stunden (siehe Titel).

Von Zeit zu Zeit evtl. Flüssigkeit nachgießen bzw. immer mal wieder begießen.

Dazu gibt es nur frisch aufgebackenes Weißbrot und einen kühlen Weißwein.

Entenbrust in Balsamico (für 4 Personen)

Zutaten:

4 Entenbrüste

2 Eßlöffel Olivenöl

4-6 Eßlöffel Balsamico-Essig

4 Thymianzweige

6 Eßlöffel gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Die Entenbrüste mit Olivenöl und Balsamico von beiden Seiten gut anbraten. In einer ofenfesten Form Basilikum und Thymian verteilen. Darauf die Entenbrüste legen. Im vorgeheizten Backofen werden die Entenbrüste bei 160° ca. 30 Minuten zart rosa gebraten. Dabei hin und wieder mit Balsamico beträufeln.

Die Entenbrüste quer aufschneiden, auf den Tellern anrichten und mit etwas Bratensauce beträufeln.

Als Beilage eignen sich frische Nudeln, die mit frisch geschnittenem Knoblauch in Olivenöl angebraten wurden.

Hähnchen mit Chicorée

(nach den Brüdern Troisgros)

Zutaten (für 4 Personen)

8 Brustfilets von Maishähnchen
1 kg Chicorée
1 Becher Crème Fraiche
10 g Butter
2 EL Olivenöl
¼ - ½ Zitrone
Meersalz
Pfeffer (aus der Mühle)

Vorarbeit

Die Hähnchenfilets trockentupfen und von Fett und Sehnen befreien. Die Chicorée-Kolben von nicht einwandfreien Blättern befreien, halbieren, den bitteren Strunk herausschneiden, dann die Blätter quer in ca. 1 ½ cm breite Streifen schneiden, waschen und auf einem Durchschlag abtropfen lassen

Zubereitung

In einer schweren Pfanne mit hohem Rand und Deckel die Hühnchen-Filets in der Butter-Öl-Mischung goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den tropfnassen Chicorée darüber geben, den Deckel auflegen und 15 – 20 min lang bei niedriger Hitze schwitzen lassen.

Danach sollte das Gemüse angenehme Biss-Konsistenz haben (ich mag es ziemlich weich) und sich in der Pfanne eine gute Menge schmackhafter Sauce aus Gemüsesaft und Bratensatz gebildet haben. Die Fleischstücke herausfischen und kurzzeitig beiseite stellen, Crème Fraiche unter das Gemüse rühren, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken (nicht zu zaghaft).

Anrichten

Die Hähnchenstücke dekorativ auf dem Gemüse anrichten und alles in der Pfanne servieren.

Dazu passt italienischer Avorio-Reis (oder ein anderer Risotto-Reis); als Getränk ein kräftiger Weisswein, z.B. ein Grauburgunder oder Chardonnay.

Hähnchen mit Salbei-Kartoffeln und Schafskäse

(4 Personen)

Zutaten:

100 ml Olivenöl

5 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

4 EL gehackte Salbeiblätter

4 Hähnchenschenkel oder 1000g Hähnchenteile

600g kleine Kartoffeln

300g Möhren

200g Schalotten

250g Bundzwiebeln

150g Schafskäse

Zubereitung:

Öl mit gehacktem Knoblauch, Salbei, Salz und Pfeffer verrühren. Backofen auf 225° vorheizen. In der Zwischenzeit die Hähnchenteile dick mit dem Salbei-Knoblauchöl bestreichen und ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Möhren schrappen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Schalotten pellen, mit den Kartoffeln, Möhren und dem restlichen Öl mischen und mit den Hähnchenteilen in eine große, flache Auflaufform legen. Insgesamt ca. 45 Minuten im Ofen braten und zwischendurch immer mal wieder wenden.

Die Bundzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und mit dem zerbröckelten Schafskäse in den letzten 10 Minuten mitbraten.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein.

Kaninchenkeulen im Ofen geschmort

2 Personen

Zutaten:

2 Kaninchenkeulen

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

4-5 Salbeiblättchen

2 Rosmarinzweige

3 EL. Olivenöl

1/8 l Weißwein

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem ofenfesten Bräter das Olivenöl erhitzen, die Kaninchenkeulen von allen Seiten leicht braun anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In das Bratfett geben und leicht anbräunen lassen. Den Weißwein zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaninchenkeulen sowie den Rosmarin und die Salbeiblätter in den Bräter zurückgeben.

Alles in vorgewärmten Ofen bei 170 Grad ca.45 Minuten schmoren.

Mit Safranreis und jungen in Butter und Zitronensaft gedünsteten Karotten servieren.

Kaninchenragout mit Morcheln und frischen Bandnudeln

Zutaten (für 2 Personen):

25 g Morcheln

150 ml. lauwarmes Wasser

2 Kaninchenkeulen Salz, Pfeffer

20 g Butterschmalz

200 g Karotten

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

20 g Butter

250 g Crème double

Petersilie

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundum anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten braten. Abkühlen lassen.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden.

Die Karotten putzen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten knapp gar kochen.

Für die Soße die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in Butter andünsten. Die Morcheln aus dem Wasser nehmen und abbrausen. Das Morchelwasser durch eine Filtertüte gießen um von Sandresten zu säubern. Das Morchelwasser zu den Schalotten geben und einkochen lassen bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

Die Crème double, die Morcheln, die Karotten und das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bandnudeln kochen und mit dem Kaninchenragout vermengen. Zum Schluss die feingehackte Petersilie zugeben und servieren.

Kaninchenterrine mit Mirabell

von Elisabeth Ziegler

Zutaten für eine Kastenform von 1,5 Liter Inhalt (ergibt ca 12 Scheiben Terrine):

1 Kaninchen (küchenfertig, etwa 2,5kg)

300 g Schweineschulter

300 g Kalbsknochen (plus ausgebeinte Kaninchenknochen)

300 g fetter grüner Speck (ungeräuchert) am Stück

Für die Form: gut 300 g fetter grüner Speck in langen, dünnen Scheiben (evtl. vom Metzger schneiden lassen)

Salz, 1 Teel. weißer Pfeffer, frisch gemahlen, 1 Teel. Pimentpulver

30 ml Mirabellenschnaps

2 Möhren, 1 Zwiebel

2 EBl. Öl

2 Zweige Thymian, 4 Lorbeerblätter

300 g Kaninchenleber (ersatzweise Kalbsleber), 2 EBl Butter

200 g Mirabellen (naturell, aus dem Glas)

2 Eier

1 EBl. rosa Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

1. Kaninchen entbeinen (evtl. von Rimmel & Sohn oder Metzger machen lassen) die Rückenfilets und die kleinen echten Filets beiseite stellen, das restliche Fleisch in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel legen und kalt stellen. Die Kaninchen- und Kalbsknochen waschen und abtrocknen.

2. Die Schweineschulter und den Speck (vom Stück) klein würfeln, zum Kaninchenfleisch geben mit Salz, Pfeffer, Piment und Mirabellenschnaps würzen und zugedeckt kalt stellen.

3. Möhren putzen und grob schneiden, Zwiebel schälen und vierteln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen Knochen, Möhren und Zwiebeln rundherum braun anbraten, mit 1 l kaltem Wasser ablöschen, 1 Thymianzweig und 2 Lorbeerblätter hinzufügen und alles offen ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und anschließend auf etwa 200 ml einkochen, kalt werden lassen.

4. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Butter erhitzen, die Kaninchenfilets und -leber darin von allen Seiten kurz braun braten, salzen und beiseite stellen.

5. Die Mirabellen abtropfen lassen. Die Fleischwürfel zweimal durch den Fleischwolf drehen, den Speck einmal. (Oder durch die Küchenmaschine) Alles in eine vorgekühlte Schüssel geben und nochmals kräftig würzen. Die Eier und die Mirabellen, sowie Brühe untermischen.

6. Die Kastenform mit den Speckscheiben auskleiden, so, daß die Enden der Streifen zum Abschluß über die letzte Schicht Fleisch gelegt werden können. Die Hälfte der Farce einfüllen. Die Filets und die Leber darauf legen und mit der restlichen Farce bedecken, glattstreichen und die Form auf einem Küchentuch aufstoßen, um Hohlräume zu vermeiden. Den Speck darüber zusammenklappen. Die 2 Lorbeerblätter, den restlichen Thymian und den Rosmarin als Dekoration darauf legen. Die Fettpfanne im Backofen (Mitte) zu zwei Drittel mit heißem Wasser füllen, die Terrine darin etwa 1 1/4 Stunde Umluft 140 Grad (oder Ober-Unterhitze 160 Grad) garen lassen. Gut auskühlen lassen und kalt stellen. Kühlzeit: 12 Stunden.

Dazu ein Mirabellengelee servieren:

Dafür 300 ml Hühnerbrühe mit 30 ml Mirabellenschnaps erhitzen, 4 Blatt eingeweichte weiße Gelatine darin auflösen, auf einen großen Teller oder rechteckige Form gießen und erstarren lassen. Vor dem Servieren in kleine Würfel schneiden und zu zwei Scheiben Terrine reichen

Dazu einen Pinot Noir Wein servieren

Rehnüßchen in Armagnac

von Elisabeth Ziegler

Zutaten: Für 4 Personen

600 g Rehrückenfleisch (Sattel) und Rehknochen für die Soße

1/8 l Armagnac, 150 g Butter,

Gemüsewürfel (Sellerie, Zwiebeln, Karotten)

1/2 l Rotwein, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sehnen, Haut und Fett von Rehrücken entfernen, Rehfleisch in gleichmäßige Nüßchenstücke, etwa 2 cm breit schneiden. Die Rehnüßchen 3-4 Stunden in Armagnac einlegen.

Die kleingehackten Knochen in etwas Butter anbraten, die Gemüsewürfel dazugeben und mit Rotwein ablöschen, ca 1 Stunde köcheln lassen. Dann die Rehnüßchen aus dem Armagnac nehmen, Armagnac beiseite stellen.

Die Nüßchen abtropfen lassen und in der restlichen Butter in der Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nüßchen auf einer Platte warm stellen.

Mit dem Armagnac den Bratenfond ablöschen, den Rotweinfond zugeben und zur Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu einen Rosewein servieren

Wildschinken und Wildsalami Vorspeisenteller

von Elisabeth Ziegler

Zutaten:

Rehschinken, Hirschschinken, Wildschweinschinken, Hirschsalami, Wildschweinsalami, frische Feigen, oder Orangenscheibe mit Preiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

Den Wildschinken und die Wildsalami auf Teller anrichten und mit geviertelten Feigen oder Orangenscheibe mit Preiselbeeren garnieren.

Dazu ein leichter, trockener Rotwein

Kaninchen in Weißwein

Zutaten:

1 gehäufter EL gesalzene Butter

1 ca. 1 cm breite Scheibe durchwachsenen Speck

1 in mehrere Teile zerlegtes Kaninchen

1 Fl. fruchtig-herber Weißwein

mind. 1 Knoblauchzehe

100 g kleine braune Champignons

4 mittlere Kartoffeln

Zubereitung:

Butter im Bräter zergehen lassen, in größere Würfel geschnittenen

Speck darin langsam auslassen. Speck aus dem Bräter nehmen,

Kaninchenteile in dem Fett hellbraun angehen lassen. Speck wieder hinzufügen und alles mit dem Weißwein ablöschen, ganze Knoblauchzehe(n) und ganze geputzte Champignons hinzufügen.

Bei leichter Hitze ca. 40 min. köcheln lassen und anschließend die geschälten Kartoffeln in Stücke in den Sud bis sie gar sind.

Dazu ist man Baguette.

Variation:

Anstatt der Kartoffeln Creme fraîche, Creme double oder Sahne in sie Soße und dazu Nudeln.

Lammkeule gespickt mit Knoblauch und Salbei

Von Christian Gasche

Zutaten für sechs Personen:

Eine Lammkeule mit Knochen, ca. 1,5 bis 2 kg mit einer kleinen Fettschicht auf einer Seite (je nach Knochengröße sollten am Ende für jeden Mitesser ca. 200 bis 250 gr. Fleisch gerechnet werden)

Eine Knoblauchknolle
Ein bis zwei Bund Salbei
Zwei bis vier Karotten
Zwei große Pastinaken (Petersilienwurzeln)
Drei bis Vier Zwiebeln
(Meer-) Salz, Pfeffer
Olivenöl
0,75l Pfälzer Rotwein
0,5 l Lammfonds
Mondamin oder Soßenbinder
Butter oder Creme Fraiche
1,5 kg kleine bis mittlere Kartoffeln, Salatware
Ein Bund Rosmarin
Olivenöl
Meersalz
1 kg feinste Grüne Böhnchen
Knoblauch
150 gr. Speck

Zubereitung Lammkeule:

Zum Spicken der Lammkeule wird diese mit einem kleinen Messer rundherum mit kleinen Einstichen versehen. Die Spickmasse wird aus den Salbeiblättern, Knoblauch, Salz und Pfeffer sowie dem Olivenöl zubereitet. Es liegt am Ermessen des Koches oder der Köchin, wie viel Knoblauch genommen wird. Ich empfehle mindestens fünf bis sieben Knoblauchzehen klein zu drücken, die Salbeiblätter sehr fein mit dem Wiegemesser zu zerkleinern und das Ganze mit dem Olivenöl zu vermengen, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Spickmasse wird nun in die Einstichstellen gedrückt. Das geht mit den Fingern oder einem kleinen Löffel. Den Knochen mit einem Messer etwas lösen, um das Fleisch auch innen mit der Spickmasse einzureiben. Zum Schluss wird der gesamte Braten mit der Spickmasse bestrichen.

Die Lammkeule wird auf ein tiefes Blech gelegt, die Fettschicht oben, und bei 160 bis maximal 180°C im Backofen ca. 2 bis 3 Stunden gegart. Die Garzeit hängt von der Größe der Lammkeule ab. Drumherum das Wurzelgemüse und die Zwiebel grob geschnitten verteilen. Aus dem Lammfonds und dem Rotwein sowie der restlichen Spickmasse wird ein Soßenansatz gemischt, der mit Salz und Pfeffer nach Belieben abzuschmecken ist. Damit wird der Braten regelmäßig übergossen. Wenn der Soßenansatz komplett eingegossen ist, wird fortan direkt vom Blech geschöpft, wie man es von der Weihnachtsgans kennt. Die letzte halbe Stunde kann Oberhitze zugeschaltet werden, damit sich eine Kruste bildet. Dies sollte aber nur gemacht werden, wenn der Braten eine kleine Fettschicht hat.

Der Bratenfonds wird zum Abschluss in einen Topf abgeseiht und langsam eingekocht. Wer es mag, kann das Wurzelgemüse mit dem Zauberstab passieren oder durch ein Sieb drücken und es der Soße begeben. Bei Belieben noch mit Lammfonds und Rotwein anreichern, wenn zu viel verdunstet ist. Die Soße kann nun abgeschmeckt werden. Ich nehme gerne einen Löffel Waldhonig, der die Aromen sehr gut verbindet. Zum Schluss die Soße mit einmontierter Butter und etwas Mondamin sämig abbinden. Alternativ kann auch Soßenbinder genommen werden, der bei Bedarf mit Butter oder Creme Fraiche angereichert wird.

Zubereitung Rosmarin-Ofen-Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, halbieren oder vierteln und mit Schale auf ein mit Olivenöl gepinseltem Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Darüber die Rosmarinzweige verteilen. Bei Bedarf können zusätzlich oder alternativ Thymian oder Salbeiblätter hinzu gegeben werden. Das Ganze in den Ofen schieben. Die Kartoffeln brauchen ca. 20 Minuten und können mit der Lammkeule zusammen garen. Ab und zu die Kartoffeln wenden und bei Bedarf mit weiterem Olivenöl beträufeln.

Zubereitung Grüne Bohnen:

Die allerfeinsten und kleinsten Böhnchen auf dem Wochenmarkt kaufen. Die besten sind die mit einer Länge bis ca. 15 cm und einem Durchmesser von 3 bis 5 und maximal 10 mm. Grüne Bohnen waschen und putzen und im Topf mit etwas gesalzenem Wasser dämpfen. Die Bohnen sollten noch „al dente“ sein. Wer möchte, kann auch Bohnenkraut mitkochen, was dem ganzen eine leicht pfeffrige Note gibt. Den Speck würfeln und mit zwei bis drei gehobelten Knoblauchzehen und mit Olivenöl anbraten. Die gekochten Grünen Bohnen hinzugeben und das ganze bei schwacher Hitze ziehen lassen. Ab und zu schwenken. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Weinempfehlung:

Da es ein sehr herzhaftes Gericht ist, passt am Besten ein kräftiger Rotwein dazu. Ich empfehle den „Ursprung“ vom Weingut Schneider aus Ellerstadt in der Pfalz.

Ursprung

Ein Rotwein aus den heißen Rebparzellen des Feuerberges; der Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Er zeigt sehr früh ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern. Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser.

Lammkeule mit Schafskäse-Füllung

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Lammkeule (entbeint, ca. 1 kg)

Füllung:

100 g Schafskäse

3 Knoblauchzehen

1 Eßlöffel Rosmarin (gehackt)

1 Bund glatte Petersilie

Salz und weißer Pfeffer

2 Eßlöffel Thymian (gehackt)

Sauce:

1 Zwiebel (100 g)

75 g Schafskäse

200 ml Weißwein

Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung:

Für die Füllung Schafskäse zerdrücken. Knoblauch pellen und grob zerkleinern. Petersilie hacken. Käse, Knoblauch, Rosmarin und Petersilie zu einer Paste pürieren. Diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch mit der Paste füllen und mit Küchengarn zusammenbinden. Mit gehacktem Thymian und zerstoßenem Pfeffer einreiben.

Für die Sauce Zwiebel pellen und grob zerkleinern. Mit dem Schafskäse und dem Wein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorbereitetes Fleisch rundrum anbraten, dann Sauce hinzufügen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 70 Minuten fertig garen. Ggf. mehrmals Flüssigkeit angießen.

Dazu passen Backofenkartoffeln.

Lammkoteletts mit Thymian und Orangenschale

Zutaten für 2 Personen:

Pro Person 3-4 Lammkoteletts

Olivenöl

Salz, Pfeffer ,einige Zweigchen Thymian

Schale einer unbehandelten Orange

Zubereitung:

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten garen.

Die Orangenschale abreiben. 1-2 EL. Olivenöl, zugeben. Den Thymian von den Stielen zupfen und zugeben. Alles verrühren.

Die Koteletts aus dem Backofen nehmen und gleich mit der Orangenmarinade beträufeln.

Dazu schmecken in Rotwein und Balsamico geschmorte Schalotten.

Lammrückenfilets in Kartoffelmantel

Zutaten für 2 Personen:

2 Lammrückenfilets à 180-200 g
4-5 Kartoffeln (je nach Größe)
Petersilie
1 Knoblauchzehe
1/4 l Lamm- oder Kalbsfond
1/8 l Weißwein
2-3 Zweige Rosmarin
ca. 50 g kalte Butter
Öl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln grob raffeln und mit Salz und Pfeffer würzen
- Knoblauch dazu pressen
- fein gehackte Petersilie untermischen
- 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen
- die Hälfte der Kartoffeln in die Pfanne geben und flach drücken
- auf mittlerer Hitze ca. 10-12 Min braten
- mit der zweiten Portion Kartoffeln ebenso verfahren
- ein Stück Alu- oder Frischhaltefolie mit Öl bestreichen und beide Kartoffelpfannkuchen mit der gebratenen Seite nach unten nebeneinander auf die Folie legen
- Fleisch mit Salz & Pfeffer würzen und in Öl von beiden Seiten anbraten
- das Fleisch auf die Kartoffelpuffer legen und mit Hilfe der Folie aufrollen, dann in eine ofenfeste, leicht mit Öl bestrichene Form bei 200/220 °C für 12-15 Min in den Backofen schieben
- in der Zwischenzeit in der Pfanne Fond und Weißwein reduzieren, Rosmarin dazugeben, mit Salz & Pfeffer würzen
- ganz zum Schluss die eiskalte Butter einmontieren und nicht mehr kochen lassen
- Fleisch aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen, einmal in der Mitte schräg teilen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, Soße dazugeben
- mit kleinen grünen Bohnen und glacierten Bundmöhrrchen servieren

Perlhuhn mit Hühnerleber in Pergament

Zutaten für 2 Personen:

100g Hühnerleber

1 Knoblauchzehe

2 Blättchen Salbei einige Nadeln Rosmarin

2-3 Wacholderbeeren

2 EL. Butter

Salz, Pfeffer

5-6 Scheiben Speck

Öl für das Einölen des Papiers

1 Perlhuhn

Pergamentpapier

Die Hühnerleber putzen, kalt abbrausen, trocken tupfen und in ganz kleine Stückescheiden. Knoblauch zerkleinern. Salbei, Rosmarin und Wacholderbeeren fein hacken.

Die Butter zerlassen und die Hühnerleber mit den Kräutern kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Abkühlen lassen.

Das Perlhuhn waschen und trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn mit der Farce füllen und mit Küchengarn zubinden. Die Speckscheiben auf die Brust legen.

Ein doppeltes genügend großes Stück Pergamentpapier mit Öl bestreichen und das Huhn fest einwickeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 ½ Stunden garen.

Mit einem grünen Salat und italienischem Brot servieren

Rehrückenfilets mit Steinpilzen

Zutaten für 2 Personen:

300g Rehrückenfilets

Buttaris zum Anbraten

30-40g Steinpilze getrocknet

Salz, Pfeffer

2 Schalotten

3-4 Wacholderbeeren

Thymian

etwas Wildfond

Zubereitung:

Steinpilze in warmes Wasser geben und ca.30 Minuten einweichen. Danach die Pilze kurz unter fließendem Wasser waschen. Das Einweichwasser durch einen Filter geben und für die Soße aufbewahren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Buttaris in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von einer Seite 4 Min. anbraten. Dann umdrehen und für 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 170 Grad geben.

Danach das Fleisch in Alufolie wickeln und die Soße zubereiten.

Dazu die Schalotten fein würfeln und im Bratfett anbraten .Wacholderbeeren, Thymian und Wildfond sowie etwas Steinpilzwasser zugeben und gut einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze zugeben und erwärmen. Zum Schluss das Fleisch wieder in die Pfanne geben, aber nicht mehr kochen lassen.

Wer mag kann noch etwas Sahne zur Soße geben.

Die Rehrückenfilets in Medaillons schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Steinpilzsoße servieren.

Dazu passt ein Kürbis-Kartoffel-Püree

Salbeihähnchen mit Parmaschinken

Zutaten für 2 Personen:

2 Hähnchenkeulen jeweils in Ober und Unterkeule getrennt

2 Hähnchenflügel

8 Salbeiblätter

4 Parmaschinken

Salz, Pfeffer

¼ l Weißwein

1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Hähnchenflügel sowie die Haut der Keulen in einem flachen Bräter ohne Fettzugabe anbraten bis alles Fett ausgetreten ist und die Flügel eine schöne braune Farbe angenommen haben.

Die Keulen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann mit jeweils 2 Salbeiblättern belegen und mit Parmaschinken umwickeln. Mit Kückengarn festbinden.

Die Hähnchenkeulen in dem Bratfett der Flügel anbraten. Die Knoblauchzehe zerkleinern und zugeben. Den Weißwein angießen und für ca. 12 – 15 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Blattspinat und kleinen Bratkartoffeln servieren.

Zicklein aus dem Ofen an Rosmarinkartoffeln mit grünen Bohnen

Zutaten für ca. 4 Personen:

Zickleinhinterviertel mit ca. 1,5 kg (alternativ Lammkeule)

Viel grobes Meersalz

1-2 zerdrückte Knoblauchzehen

viel Thymian (am besten frischen)

Oregano

2 Lorbeerblätter

Saft einer Zitrone

0,1 l Olivenöl

0,2 l trockenen Wein

1 kg Kartoffeln

Rosmarin (frisch)

Zubereitung:

Meersalz mit zerstoßenem Knoblauch mischen. Zicklein mehrfach einstechen, mit viel Thymian, Oregano und dem groben Salz großzügig einreiben. Mit einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft und Wein begießen, die Lorbeerblätter dazugeben und alles 12 Stunden marinieren.

Fleisch am besten in einen Tontopf oder eine Tonschale geben und z.B. mit Alufolie bedeckt ca. 1 Std. bei 200 °C im Ofen garen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in kleinere Stücke schneiden, ölen und mit gehackten Rosmarinnadeln einreiben.

Die Kartoffeln zu dem Fleisch geben, und alles zusammen unbedeckt im Ofen fertig garen bis die Kartoffeln gut sind und das Fleisch knusprig.

Dazu grüne Bohnen reichen.

Wildhasengulasch mit Oliven an Waldpilzen

Zutaten für ca. 2 Personen:

500 gr. Wildhasengulasch
100 gr. Walnüsse
100 gr. schwarze entsteinte Oliven
Zitronensaft
Olivenöl
5 frische Salbeiblätter
1 Thymianzweig
1 Lorbeerblatt
300 ml Weißwein, trocken
300 ml Fleischbrühe

Für das Waldpilzragout

300 - 400 gr Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilz,... Champignons, je nach Geschmack)
1 Karotte
1-2 kleine Lauchzwiebeln
Salz und Pfeffer
Petersilie
Olivenöl
Fond vom Hasengulasch

Zubereitung:

Hasengulasch in Zitronensaft einige Stunden marinieren, abtrocknen, salzen und pfeffern, mit Mehl bestreuen und dann in Olivenöl mit frischen Salbeiblättern und Thymianzweig in einer Pfanne anbraten. Walnüsse dazugeben und kurz rösten.

Alles z.B. in einen Steintopf geben, Lorbeerblatt, trockenen Weißwein und in etwa gleicher Menge Fleischbrühe dazugeben. Ca. 1,5 Std. sanft garen.

Gelegentlich weitere Flüssigkeit hinzufügen!

15 Min. vor Ende der Garzeit die schwarzen entsteinten Oliven dazugeben.

Für das Pilzragout eine klein gewürfelte Karotte in Olivenöl anbraten, geputzte und geschnittene Pilze dazugeben. Etwas salzen und pfeffern und geschnittene Lauchzwiebeln dazu. Zum Schluss etwas Soße aus dem Hasengulasch untermischen, sowie klein geschnittene Petersilie.

Weihnachts-Rothirschragout mit Schwarzbier und Lebkuchen

Zutaten:

1 kg Rothirschgulasch
3 rote Zwiebeln
150g Steinpilzchampignons
3 Zehen französischer Knoblauch
1 Glas Wild Fond
1 Flasche Schwarzbier (Krusovice)
300ml Gemüsebrühe
3 Nelken
4 Wacholderbeeren zerdrückt
Zerstossenes Piment
1 EL Dijon Senf
Lorbeerblätter
Frische und getrocknete Chilies
Frischer Thymian, Salbei und Rosmarin
1 Orange
2 Eiertomaten
2 EL Tomatenmark
4 Lebkuchen
1 Becher Süsser Sahne
Zuckerulör
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kräuter der Provence, Piments de Espelette Pulver
1 Gläschen Cognac

Zubereitung:

Hirsch mit Gewürzen (ausser Salz) und Senf einreiben und scharf anbraten. Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Knoblauch, Chilies und Orange (ohne Schale) dazugeben und mitdünsten. Nach kräftigem Salzen Tomatenmark hinzufügen und mit Teil der Brühe, Wild Fond und Bier ablöschen. Nelken, Wacholder, Lorbeerblätter und ein Bouquet der Kräuter dazugeben und 3-4 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf ab und zu weitere Brühe dazugeben. Kurz vor Ende, die Lebkuchen zerbröseln hinzufügen und ca. 10 Minuten mitköcheln, bis sich alles aufgelöst hat. Kräuterbouquet und Lorbeerblätter entfernen und Sahne plus Cognac dazugeben, abschmecken und eventuell Farbgestaltung mit etwas Zuckerulör beeinflussen. Noch 5 Minuten köcheln lassen und .. fertig! Mit Klößen, in Butter und Speck geschwenktem Rosenkohl und Preiselbeeren servieren und mit etwas frischer Petersilie bestreuen.

Zartes Kastenbier-Hirschgulasch

Diese Zubereitung wurde anlässlich einer rustikalen Feierlichkeit in größerem Rahmen zubereitet.

Zutaten für ca. 50 Personen:

15 kg Hirschgulasch
2 kg Tulip Bacon Würfel
6 Gläser Lacroix Wild Fond
1 Kasten Köstrizer Schwarzbier
3 kg gewürfelte Zwiebeln
2,5 kg Suppengemüse
2 Knollen Knoblauch
je 2 Bund Rosmarin, Thymian, Majoran
Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner
ca. 2 Liter Gemüsebrühe
1-2 Liter Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, Pimenton De la Vera Picante, Kräuter der Provence
2 Gläser Preiselbeeren

Zubereitung:

Hirschgulasch mit Öl, Kräutern, Pfeffer, kräftig Pimenton, Kräuter der Provence und Knoblauch vermischen und mindestens eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Baconwürfel zuerst anbraten, anschließend den marinierten Hirsch dazugeben und kräftig anbraten. Entstehenden Fleischsaft abschöpfen und aufheben. Sobald der Hirsch gut angebräunt ist, Zwiebeln und Suppengemüse hinzufügen und Menge weiter kräftig anrösten.

Anschließend bei voller Hitze mit dem zur Seite gestellten Fleischsaft, den ersten 6-7 Flaschen Köstrizer, Wild Fond und Gemüsebrühe ablöschen. Hitze runter, Preiselbeeren dazugeben und das Ragout für ca. 3 bis 3,5 Stunden vor sich hin simmern und stetig reduzieren lassen. Flüssigkeitsverlust (des Hirsches) dabei über die gesamte Kochzeit mit dem verbliebenen Schwarzbier und Brühe ausgleichen. Sobald das Bier alle ist und das Fleisch kurz vor dem zerfallen ist, Hitze ausstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorzugsweise mit Kartoffelklößen, Preiselbeeren und auf Wunsch mit einem Schuss Sahne oder Creme Double servieren.