



Rezeptbuch

... vom Kunden für den Kunden

Ausgewählte Lieblingsrezepte unserer Kunden

Ausgabe 2, November 2011

remmel + sohn

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

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

Inhaltsverzeichnis

Bisongulasch

Bresse Poularde am Knochen von Robert Geissler (Steffen's Restaurant)

Cognac Coq au Vin mit Gorgonzola von Axel Beringer

Ente mit Honig

Entenbrust mit Ingwer in Riesling-Jus von Frau Semmler

Frische Flugente von Helga Fügner

Gänseschmalz für „Amuse Guelles“ von Helga Fügner

Gebratene Entenbrust mit Schattenmorellen von Hella Posth

Gefüllte Wachteln von Beate Braungart

Gemischter Salat mit Kaninchenleber von Hella Posth

Kapaun mit Beerenauslese und Pastinaken von Siegfried Danler

Maibock (Rehlende) mit Morchelrahmsauce von Gisela Pferr

Milchzickleinkeule in Rosmarinjus mit glasiertem Gemüse von Dietrich Fischer

Pasta mit Entenbrust à la Maître Gerard

Rehrücken mit Hagebuttensauce

Scharfe Hühnerbrust

Toskanisches Wildschwein von Birgit Hitschfeld

Wermut-Huhn

Zweierlei von der Poularde von Robert Geissler (Steffen's Restaurant)

Bisongulasch

Zutaten (für 4 Personen):

600g Bisonfleisch in 2x4 cm Würfel geschnitten

600g Schalotten

200g Karotten

200g Sellerie

200g Lauch

200ml Rotwein (Chianti)

200ml Wasser

4 lila Kartoffeln

2 Avocados

2 Aprikosen

200ml Kalbsvelouté

10g Roibuschtee

Öl, Salz, Pfeffer, Speisestärke

Zubereitung:

Das Fleisch im Topf bei hoher Hitze anbraten und wieder entnehmen. Schalotten, Karotten und Sellerie grob würfeln und im gleichen Topf anschwitzen. Fleisch wieder hinzugeben und mit Rotwein und Wasser aufgießen. Den geschnittenen Lauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und im Ofen bei ca. 200°C ca. 1 Stunde schmoren.

Die lila Kartoffeln mit Schale abkochen und danach schälen. Die Kalbsvelouté im Topf zum Kochen bringen, den Roibuschtee dazugeben und ziehen lassen.

Die Avocados schälen und in Segmente schneiden. Die Aprikosen waschen und in Spalten schneiden. Den Topf aus dem Ofen holen und das Fleisch mit einer Gabel ausstechen. Den restlichen Sud durch ein Sieb passieren. Den Sud noch mal zum Kochen bringen und mit Speisestärke abziehen. Anrichten.

Bresse Poularde am Knochen

(Prinzip Brathähnchen am Stück) von Robert Geissler (Steffen´s Restaurant)

Zutaten:

1 Bresse Poulet

Rosmarin

Thymian

Majoran

Olivenöl

Grobes Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Lorbeerblatt

Zitrone

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Haut oben an der Brust vorsichtig vom Fleisch lösen, dass sich eine kleine Tasche bildet (vorsichtig, damit es nicht einreißt). Diese Tasche mit gehackten Kräutern (Rosmarin, Thymian, Majoran) füllen. Den Bauch mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Lorbeer und etwas Zitrone ohne Schale füllen.

Das Huhn fesseln und die Keulen ganz leicht einschneiden (damit sie schneller garen). Die Brustseite kurz anbraten. Das Huhn mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Kräutermischung einreiben in einen Einsatz setzen und garen.

Das Huhn gelegentlich einstechen um zu sehen, ob es weich und gar ist. Die Bratzeit variiert nach Größe und Fettgehalt des Bresse Poulets.

Den Fond der dabei entsteht für die Soße nutzen.

Dazu: Polenta und Ratatouille

Cognac Coq au Vin mit Gorgonzola

von Axel Beringer

Zutaten (für 4 Personen):

1 in seine Einzelteile zerlegtes Huhn
+ 4 Hähnchenkeulen
10 zehen Knoblauch
Frischer Rosmarin + Thymian
Olivenöl
3-4 Chilischoten
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
Kräuter der Provence
1 Glas Geflügel Fond
1,5 Liter guter Rotwein
250ml Gemüsebrühe
6-8 cl Cognac
150g Gorgonzola (Alternativ Brie de Meaux)
200g Suppengrün
Lorbeerblätter
250g Baconwürfel
4 rote Zwiebeln
Frische Petersilie

Zubereitung

Am Tag vor der Zubereitung sollte das Huhn auf sein endgültiges Schicksal vorbereitet werden. Dazu bereiten wir eine Marinade aus Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Chilies und Olivenöl vor – am einfachsten mit der Küchenmaschine. Hähnchenteile gut mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern und der Marinade einreiben und über Nacht in einem Gefrierbeutel in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag kann es nun zur einfachen Zubereitung kommen. Hähnchenteile zusammen mit Hälfte der Baconwürfeln scharf anbraten. Zwiebeln und Suppengrün in kleinen Würfeln dazugeben und 5 Minuten mitgaren. Anschließend mit gutem Rotwein, Geflügel Fond und Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblätter, weiteren Knoblauch sowie Rosmarin und Thymianzweige dazugeben und bei sachter Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Nebenher die restlichen Baconwürfel in Butterschmalz auslassen. Sobald sich erste saftige Hähnchenfleischstücke von den Schenkelknochen lösen, den Kochprozess einstellen.

Alle Hähnchenteile vorsichtig entfernen, zur Seite stellen und zum wichtigsten Abschnitt der Zubereitung schreiten .. der Soße. Dazu wird der gesamte Topfinhalt durch ein feines Sieb passiert. Die verbleibende Flüssigkeit zum Kochen bringen, den Cognac hinzufügen und den Gorgonzola hinzufügen. Falls nötig mit Salz, Pfeffer abschmecken und etwas andicken. Hähnchenteile vorsichtig dazu tun, Baconwürfel mit ausgelassenem Fett dazu, reichlich frisch gehackte Petersilie dazu und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dazu bieten sich z.B. in Gemüsebrühe gekochte mehlig Kartoffeln an.

Ente mit Honig

Zutaten für 4 Personen:

1 Ente (ca. 2,5- 3kg)

6 Zweige Lavendelblüten

6 Zweige Thymian

6 Zweige Bohnenkraut

1 Zitrone

4 kleine Zwiebeln

8 Knoblauchzehen

2 EL schwarze Oliven

3 EL Lavendelhonig (oder Orangenblütenhonig oder Rosmarinhonig)

1/8 l Weißwein

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Innereien aus der Ente nehmen. Die Ente waschen und trockentupfen. Größere Fettstücke aus der Bauchöffnung herauslösen. Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Kräuter und Zitrone waschen, die Zitrone mit einer Gabel mehrmals gut einstechen. Zwiebeln und Knoblauch ohne die groben Stiele hacken und mit den Lavendelblüten über die Ente streuen. Zwiebeln, Oliven und restlichen Knoblauch neben der Ente verteilen.

Ente im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°C) ca. 30 Minuten braten. Dann 100ml heißes Wasser angießen, Ente wenden und je nach Größe 1- 1 ¼ Std weiterbraten; dabei mit dem Bratensaft begießen. Gelegentlich das Fett abschöpfen und falls nötig, etwas heißes Wasser angießen.

Ente mit 2 EL Honig bepinseln und weitere 15 Minuten braten. Ente mit Bratensaft übergießen, mit restlichem Honig bepinseln und weitere 15 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig ist. Ente mit den Zwiebeln und den Oliven aus dem Bräter nehmen, auf einer Platte anrichten und im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Bratenfond entfetten und nach belieben durch ein Sieb gießen. Bratenrein mit Wein aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt Gemüse und Baguette.

Entenbrust mit Ingwer in Riesling-Jus

von Frau Semmler

Zutaten für 2 Personen:

2 Entenbrüste (à ca. 350g)
20g frischen Ingwer
2 TL Akazienhonig
1 EL Butter, Salz & Pfeffer

Soße

2 EL Akazienhonig
200ml Riesling (halbtrocken), 200ml Kalbsfond
1-2 EL Butter, Balsamico
Salz & Pfeffer

Garnitur

8 Lauchzwiebeln, 2 EL Butter

Orangenzesten

1 Bio-Orange, 100ml Zucker, 100ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Haut der Entenbrüste mit einer Gabel aufrauen, damit das Fett austritt. Die Entenbrüste salzen und pfeffern (aus der Mühle) und auf der Hautseite schön braun anbraten. Im ausgetretenen Fett auch die andere Seite braun anbraten. Insgesamt beträgt die Bratzeit etwa 8 Minuten. Entenbrüste auf einen Rost legen und den austretenden Jus (Saft) bitte mit einem Teller darunter auffangen.
2. Inzwischen den Ingwer schälen, die Hälfte davon in der Knoblauchpresse über der Entenbrust ausdrücken und diese dann noch mit je 1 TL Akazienhonig beträufeln. Den restlichen Ingwer in feinste Streifen (Julienne) schneiden. Das Fett aus der Pfanne gießen, 1 EL Butter in die Pfanne geben und den Ingwer darin frittieren.
3. Die Entenbrüste im Backofen bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) etwa 12 -15 Minuten fertig garen. Gleichzeitig wird der Riesling-Jus zubereitet: den Akazienhonig mit dem Riesling, dem Fond, dem aufgefangenen Enten-Jus und Salz & Pfeffer in einem kleinen Topf aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen, 1 EL Butter hinzugeben. Das Ganze mit etwas Akazienhonig und Balsamico abschmecken.
4. Für die Garnitur: Die Lauchzwiebeln werden im Ganzen blanchiert, also 3 Minuten sprudelnd gekocht und anschließend mit kaltem Wasser abgeschreckt. Die Zwiebeln bis zum Herzen aufschneiden, aber nicht ganz, sie sollen noch zusammenhalten. In einer Pfanne werden die Lauchzwiebeln dann in 2 EL Butter goldbraun gebraten. TIPP!: Als Dekoration zu der Entenbrust passen kandierte Orangenzesten: Aus der Schale einer Bio-Orange Zesten ziehen, dreimal blanchieren und 15 Minuten in Zuckersirup (aus 100ml Zucker und 100ml Wasser) garen. Die Orangenzesten im Sirup abkühlen lassen, damit diese richtig kandieren.
5. Die Entenbrust mit dem Riesling-Jus anrichten, den frittierten Ingwer und die Orangenzesten drüberstreuen.

Frische Flugente

von Helga Fügner

Zutaten:

3 kg männliche Flugente

Salz

Boskop-Äpfel

Orange

Pfeffer

Mondamin

Sahne oder Crème fraîche

Frisch gepresster Orangensaft

Beifuß

Zubereitung:

Die Ente sehr gut salzen. In den Bauch Boskop-Äpfel mit etwas Beifuß geben, evtl. auch Orange und Pfeffer. Die Ente auf die Fettpfanne legen und ca. 1 ½ Std bei 200 °C braten. Die erste Stunde die Brust oben, dann wenden. Dann das Fett, welches ausgetreten ist abgießen, ca. ½ l heißes Wasser in die Fettpfanne geben und die Ente weitere 30 Minuten bei 250°C braten mit der Brust nach oben.

Bratenfond der Fettpfanne lösen, das gibt dann eine herrliche Soße. Diese mit wenig Mondamin und Sahne oder Crème fraîche verfeinern.

Evtl. etwas frisch gepressten Orangensaft dazugeben.

Gänseschmalz für „Amuse Guelles“

(Appetitanreger der vor dem Essen zum Aperitif gereicht wird) von Helga Fügner

Zutaten:

1/3 Schweinefett vom Metzger

2/3 Gänseschmalz

frische Gänseleber

Butter

Zwiebel

Apfelstückchen

Majoran

Zubereitung:

Die Gänseleber leicht von allen Seiten in Butter anbraten, sie sollte innen noch etwas rot sein. In kleine Steinguttöpfchen legen. Dann Zwiebel in dem Fett glasig braten, die kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben, etwas Majoran dazu und das ganze etwas köcheln lassen. Dann heiß über die gebratene Gänseleber geben und kalt werden lassen.

Auf frischem Bauernbrot servieren. Schmeckt sehr gut.

Man kann auch die Äpfel mit Schale kleinschneiden und dann wieder mit den Zwiebeln aus dem Fett herausnehmen.

Gebratene Entenbrust mit Schattenmorellen

von Hella Posth

Zutaten für 2 Personen:

2 Entenbrustfilets (mit Haut, je ca. 250)

200g Schattenmorellen (Glas)

2 TL brauner Zucker

6 EL Rotwein

2 TL gehackter Estragon

1 TL Speisestärke

30g kalte Butter

2 TL Aceto Balsamico

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenhaut rautenförmig einschneiden. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Entenbrust salzen und pfeffern, mit der Hautseite nach unten 7-8 Minuten in der Pfanne braten. Wenden, weitere 7-8 Minuten braten. Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln, ruhen lassen. Fond mit Essig, Zucker und Wein ablöschen. 220ml Kirschsafft zugeben, 2-3 Minuten einkochen. Kirschen und Estragon zugeben, Stärke mit kaltem Wasser verquirlen, mit der Butter unter die Sauce rühren, salzen, pfeffern. Entenbrust in Scheiben schneiden und mit Kirschsauce servieren.

Gefüllte Wachteln

von Beate Braungart

Zutaten für 4 Wachteln:

4 ausgebeinte Wachteln (zu bestellen z.B. bei Remmel & Sohn, Markt Bockenheim)

1 trockenes Brötchen im Milch einweichen

2 Puten Salsiccia-Würste (ebenfalls bei Remmel & Sohn)

1 Boskop Apfel

1 Zwiebel

ca. 80g Leberpastete

1 kl. Bund Petersilie

Portwein

Wildfond

Sahne

Safran; fruchtiges Curry

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Füllung: Die Zwiebel und den Apfel würfeln und anbraten, mit dem ausgedrückten Brötchen, der ausgedrückten Salsiccia, der Leberpastete, der Petersilie und den Gewürzen vermengen.

2. Die Wachteln innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Füllung füllen. Die Öffnungen mit Zahnstochern schließen.

3. Die Wachteln rundherum anbraten und dann im Ofen bei 160°C ca. 20-30 Minuten backen.

4. Den Bratensatz mit Portwein und Wildfond ablöschen, mit Sahne verfeinern und mit Safran, Pfeffer und fruchtigem Curry würzen.

Dazu: Kartoffelbrei aus 2/3 Kartoffeln, 1/3 Sellerie und Petersilienwurzel (alles zusammen aufsetzen) und gebratene Scheiben von Steinpilzen.

Gemischter Salat mit Kaninchenleber

von Hella Posth

Zutaten:

Salat je nach Jahreszeit (Lollo Rosso, Schnabelsalat, Radicchio rosso, Feldsalat, Gartenkresse, Rucola, Chicoré, Frisé, Portulak o.a.) pro Person etwa 1 Hand voll

ca. 350g Kaninchenleber

1-2 rote Zwiebeln

2 EL Himbeeressig oder Aceto Balsamico

4-5 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer aus der Mühle

etwas Zucker (nach Geschmack)

Zubereitung:

Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Aus Essig, 2 EL Öl und den Gewürzen ein Dressing bereiten. Die Kaninchenleber in mundgerechte Stücke schneiden.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber ca. 4 Minuten unter Wenden anbraten. Salat mit dem Dressing gut mischen und zuletzt die noch warme Kaninchenleber dazugeben und vorsichtig untermischen.

Sie können den Salat als Vorspeise servieren oder im Sommer auch als leichtes Abendessen (dann sollten Sie die Mengen etwas großzügiger bemessen!) zu Baguette und einem fruchtigen Rosé-Wein.

Kapaun mit Beerenauslese und Pastinaken

Von Siegfried Danl

Zutaten für 6-8 Personen:

1 Kapaun (etwa 3 ½ kg)

Salz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

200g gewürfelter Knollensellerie

½ Bund Majoran

3 Thymianzweige

4 geschälte halbierte Schalotten

0,375 l weißer Süßwein (etwa Beerenauslese)

Zubereitung:

Kapaun ausnehmen und außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sellerie, Thymian, Majoran und Schalotten füllen. Öffnung zunähen. Im auf 190°C vorgeheizten Backofen den Kapaun im Bräter auf eine Keulenseite legen, etwa 20 Minuten braten. Hitze auf 160°C reduzieren, Kapaun auf den Rücken legen, etwa 1 ½ - 2 Std. weiterbraten. Während des Bratens austretenden Fond auffangen, etwas davon zum Begießen nehmen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Beerenauslese löffelweise in den Bräter dazugeben, leicht reduzieren lassen. Dann den Kapaun mit der Beerenauslese durch ein Sieb gießen. Kapaun herausnehmen, kurz warmhalten. Vom aufgefangenen Fond das Fett abschöpfen, Fond in den Bräter geben, kurz einkochen lassen.

Dazu: **Pastinakengemüse mit Trompetenpilzen**

Zutaten:

2 EL Butter, 3 mittelgroße, geschälte, in nicht zu dünne Scheiben geschnittene Pastinaken, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, frisch geriebener Muskat, bis zu 0,15 l Geflügelfond, 200g geputzte Trompetenpilze, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL gezupfte glatte Petersilie

Zubereitung:

1 EL Butter aufschäumen lassen. Pastinaken hinzufügen. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat würzen. Zugedeckt bei ganz kleiner Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Prüfen, dass die Pastinaken nicht anbrennen. Wenn nötig, nach und nach Geflügelfond angießen. Petersilie unterheben. Trompetenpilze in 1 EL aufgeschäumter Butter kurz andünsten, salzen und pfeffern. Beides zum Kapaun servieren.

Weintipp!: 1995er Tokay-Pinot gris Grand Cru l'Exception, Josp Meyer, Elsass, Frankreich

Maibock (Rehlende) mit Morchelrahmsauce

Von Gisela Pferr

Zutaten für 4 Personen:

Morchelrahmsauce:

50g Spitzmorcheln (getrocknet)
50g Butter
200g Creme fraiche
1 Bund Schnittlauch
1 Pack. Bacon (durchwachsener Speck) ca. 60g
20g Mehl
1 mittelgroße Scharlotte
3-4 EL Trockener Sherry
Salz & Pfeffer

Maibock:

600g Maibock (Lende)
Butterschmalz
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Morchelrahmsauce:

Die Morcheln unter einem Sieb unter fließend kaltem Wasser gründlich abbrausen. In ½ l lauwarmen Wasser einweichen (ca.4-5 Stunden). 20g Butter (Teil der 50g) mit den 20g Mehl verkneten (Mehlbutterm) und in den Kühlschrank stellen.

Den Speck sehr fein würfeln und in 30g Butter ausbraten. Die Zwiebel schälen, fein hacken und mit dem Speck glasig dünsten. Die Morcheln in der Flüssigkeit ausdrücken und dazu geben.

Das Einweichwasser durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb zugießen. Die Creme fraiche zugeben und zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Mehlbutterm in die Sauce verrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Sherry würzen. Schnittlauch waschen und feine Röllchen schneiden und über die Sauce streuen.

Maibock:

Das Fleisch pfeffern und in Butterschmalz auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. (Nicht zu hohe Temperatur: das Fett öfter mit Löffel über das Fleisch gießen).

Aus der Pfanne nehmen und salzen und in Alufolie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen (bei 100°C) 10-15 Minuten ruhen lassen. Fleisch schräg aufschneiden, es sollte leicht rosa sein. Teller mit Fleisch, Sauce und Beilage garnieren.

Tipp!: Grüne oder weiße Bandnudeln passen ausgezeichnet dazu.

Weinempfehlung: ein nicht zu taninhaltiger Rotwein, wie Merlot, Deutscher Früh- oder Spätburgunder guter Qualität.

Milchzickleinkeule in Rosmarinjus mit glasiertem Gemüse und kleinen Kartoffeln

von Herrn Dietrich Fischer

Zutaten für 4 Personen:

Milchzickleinkeule ca. 1-1,2 kg

1 kleine Stange Lauch, 1 mittelgroßer Staudensellerie, 2 mittelgroße Zwiebeln
3 Rosmarinzwige, 2 Knoblauchzehen, 2 kleine Lorbeerblätter, 9 ganze Pfefferkörner
1 kleine rote Pepperoni, 5-6 EL ÖL zum braten, ½ l Brühe vom Kalb oder Rind
1 gehäufte TL Mondamin, Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Junges Gemüse: gut waschen und abtrocknen

300g Fingermöhren mit Grün, 300g weiße Rübchen mit Grün, 250g kleine Zucchini
150g Prinzessbohnen, 150g Zuckerschoten, 4 kleine feste Romatomen (Eiertomaten)
1 gelbe Paprika, 20-25 kleine Kartoffeln (ca.500-600g), 70g Butter, Salz, TL Zucker frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Zickleinkeule:

Zickleinkeule, Stelzenknochen bis auf ca. 5 cm sauber freilegen, salzen, pfeffern, mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und Olivenöl einmassieren, mindestens 20 Minuten einziehen lassen. Lauch und Zwiebel in grobe Würfel schneiden, Knoblauchzehe kleinschneiden.

Öl im Bräter erhitzen, Ziegenkeule von allen Seiten gut anbraten. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen (220°C) schieben. Nach 20 Minuten gewürfeltes Gemüse, Knoblauch, kleine Peperoni, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Rosmarinzwige dazugeben. 10-12 Minuten weiterbraten, Ziegenkeule mit Alufolie abdecken und auf einer Platte bei ca.80°C warm stellen. Bratensatz im Bräter mit Brühe auffüllen, etwas einkochen (ca.5 Minuten), durch ein Haarsieb gießen, mit Mondamin leicht andicken, mit Pfeffer und Salz vorsichtig nachwürzen und 2 Minuten leicht kochen lassen, kann mit 3-5 EL Rieslingwein verfeinert werden.

Zubereitung Gemüse und Kartoffeln:

Kleine Kartoffeln schälen, im Salzwasser max. 18 Minuten kochen. Gemüse gut waschen und trocknen, Karotten- und Rübchengrün bis auf 2 cm abschneiden, von den Prinzessbohnen und den Kaiserschoten die Fäden ziehen, einzeln in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken (erhält die Farbe). Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden, Tomaten vierteln, Zucchini in mittelgroße Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in der Kasserole mit etwas Öl andünsten. Gesamtes gewürfeltes Gemüse dazugeben, Butter zufügen, restliches blanchiertes Gemüse und Tomatenviertel hinzufügen, alles ca. 5 Minuten erhitzen und mit Zucker, Salz und weißem gemahlenem Pfeffer abschmecken. Zwischenzeitlich in einer Pfanne die kleinen gekochten Kartoffeln in Butter oder Olivenöl goldgelb bräunen, würzen mit Salz und Pfeffer.

Tipp zum Anrichten:

Zickleinkeule aufschneiden, auf den Knochen setzen, auf einer Platte mit etwas Sauce/Jus umgießen. Rosmarinzwige als Garnitur. Die Sauce/Jus in eine heiße Sauciere geben. Das Gemüse auf einer Platte bunt anrichten. Kartoffeln in eine Schüssel geben. Dazu passen: ein Riesling-Wein aus Rheinhessen, Chardonay - Wein aus Italien oder ein nicht zu herbes Pils.

Pasta mit Entenbrust à la Maître Gerard

Zutaten:

1 Entenbrust

Knoblauch, gehackt

Zwiebel, gehackt

getrocknete Steinpilze, gehackt

getrocknete Tomaten, gehackt

evtl. Chilischote

Rotwein

Sahne oder Crème Fraîche

Parmesan

Rucola

Zubereitung:

Die Entenbrust beidseitig anbraten, in Alufolie warm stellen.

Die gehackten Zutaten (Knoblauch, Zwiebel, Steinpilze, Tomaten, evtl. Chilischote) in dem Anbratfett dünsten. Den Rotwein angießen, und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Pasta kochen.

Etwas Sahne oder Crème Fraîche in die Soße geben. Die Entenbrust dünn aufschneiden und kurz vor dem servieren dazu geben.

Die Pasta mit der Soße und der Entenbrust anrichten und mit geriebenem Parmesan und gehacktem Rucola servieren.

Rehrücken mit Hagebuttensauce

Zutaten für 12 Portionen:

1 Rehrücken (ca. 2kg)

180g Hagebuttenmus (möglichst ungesüßt aus dem Reformhaus)

Salz & Pfeffer aus der Mühle

3 EL Semmelbrösel

1 TL Korianderkörner

2 TL Wacholderbeeren

200g Crème fraîche

1 Glas Wildfond (400ml)

1 EL dunkles Saucenbindemittel

Zubereitung:

1. Den Rehrücken häuten, die kleinen Filets unterhalb der Rippen auslösen. Die Rückenfilets entlang des Mittelknochens ½ cm tief einschneiden. Die kleinen Filets hineindrücken.
2. 140g Hagebuttenmus mit Salz, Pfeffer, Semmelbröseln und gehackten Korianderkörnern verrühren. Das Fleisch damit bestreichen.
3. Den Rehrücken im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Gas 3, Umluft nicht geeignet) auf der 2. Einschubleiste von unten 35 Minuten garen. Nach 10 Minuten ¼ l Wasser zugeben.
4. Die Wacholderbeeren hacken und mit Crème fraîche und Wildfond in einem Topf 10 Minuten einkochen lassen.
5. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Zugedeckt im Ofen warm halten. Den Bratfond mit einem Pinsel vom Blech lösen und zur Sauce geben. Die Sauce durch ein Sieb gießen, noch mal aufkochen lassen und mit Saucenbindemittel binden.
6. Die Sauce mit dem restlichen Hagebuttenmus, Salz und Pfeffer würzen. Zum Fleisch servieren.

Scharfe Hühnerbrust

Zutaten:

4 halbe Hühnerbrustfilets

6 EL Orangensaft

3 EL Honig

3 EL Sesamöl (hell)

3 EL Sojasoße

1 EL Sambaloleg

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste in Mehl wenden. Die Zutaten zu einer Soße verrühren. Das Hühnchen in einer feuerfeste Form geben und die Soße hinzugeben.

Den Grill auf 300°C vorheizen. Hühnerbrustfilets in den Ofen stellen nach 10 Minuten wenden. Garzeit: 20 Minuten. Dazu passen Baguette und Salat.

Toskanisches Wildschwein

von Birgit Hitschfeld

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg ausgelöste Wildschweinkeule
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
2 Stück Staudensellerie
1 Bund glatte Petersilie
1 kleiner Rosmarinzwig
3 EL Öl
1 EL Mehl
2 Lorbeerblätter
frisch geriebene Muskatnuß
100 ccm Rotwein
1/8 l Fleischbrühe
2 TL Kakaopulver
1 TL Zucker
1 EL Zitronat (gewürfelt)
1 EL Rosinen (in 1cl Grappa eingeweicht)
2 EL Pinienkerne
3 EL Balsamessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Fleisch nicht zu klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Möhre und den Sellerie putzen und würfeln, Petersilie und Rosmarin hacken.

Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch hineingeben, mit Mehl bestäuben, kräftig anbraten. Vorbereitetes Gemüse und Kräuter zugeben und kurz andünsten. Salzen, pfeffern, Lorbeerblätter 1 Prise Muskat zugeben.

Wein angießen. Zugedeckt bei kleinster Hitze 30 Minuten schmoren. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Schmorsud pürieren, Fleisch wieder hineingeben.

In einem kleinen Topf Kakao, Zucker, Zitronat, Rosinen und Pinienkerne rösten. Mit Balsamessig ablöschen und unter das Fleisch rühren.

Vor dem Servieren noch einmal gut erhitzen!

Dazu: weißes Landbrot oder Polenta, helle Tagliatelle und frischer Salat.

Wermut-Huhn

Zutaten:

ca. 2 kg Poularde

Salz & Pfeffer

1 EL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe püriert (oder mehr)

1 frischer Bund Thymian

30g Butter

200 ccm Wermut

ca. 350g Fleischtomate

150 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Poularde waschen, trocknen, zerteilen, salzen, pfeffern, mit Paprikapulver und Knoblauch einreiben. (Man kann auch gut Einzelteile der Poularde verwenden).

Thymian von den Stielen zupfen, Stiele zusammenbinden. Butter zerlassen, Poularde anbraten, Thymian (abgezupft und Stielebündel) zugeben, Wermut angießen.

Bräter auf den Boden des auf 225°C vorgeheizten Ofens stellen und 10 Minuten ohne Deckel schmoren. Tomaten häuten, würfeln und zur Poularde geben. 30 Minuten schmoren, ab und zu begießen.

Temperatur auf 250°C hochschalten.

Bräter auf 2.Schiene des Backofens stellen. Sahne zugießen, Poularde weitere 10 Minuten bräunen und dann futtern.

Dazu: Weißbrot/Ciabatta

Zweierlei von der Poularde

(Brust gebraten und Keule geschmort) von Robert Geissler (Steffen´s Restaurant)

Zutaten:

1 Bresse Poulet

Rosmarin

Thymian

Majoran

Zwiebel in Würfel

Rotwein

Lorbeerblatt

Salz & Pfeffer

etwas Mondamin

Zubereitung:

Rotwein zum köcheln bringen. Zwiebel, Kräuter und Pfeffer dazugeben (Salz erst später!). Poulet zerlegen. Die Enden von den Keulen abhacken und den hinteren Knochen auslösen. Pfeffern und Kräuter zugeben und anbraten. In den Rotweinsud legen und entweder auf dem Herd leise weiterköcheln lassen oder in den Backofen stellen. Auch hier gilt, gelegentlich einstechen, kurz bevor sie gar sind und etwas Salz hinzugeben. Wenn die Keule leicht von der Fleischgabel rutscht ist sie fertig. Aus dem Sud nehmen. Sud abpassieren, abschmecken und mit etwas Mondamin (immer erst in kaltem Wasser anrühren, ist besser) abbinden. Flügel von der Brust lösen. Ende vom Brustknochen abhacken und Knochen etwas putzen. Brust würzen und auf der Haut anbraten. Wenn sie goldbraun ist umdrehen und im Backofen bei 180°C garen.

Die Keulen brauchen länger als die Brust. Also erst die Keulen fertig machen. Bei Bedarf die Sauce wieder erwärmen.

Dazu: Spitzkohl à la creme