

wild auf Wild

Menu vom 14.10.2009

Gefüllte Pilze

**Hirschentrecôte mit Thymian und Orange
Chrütterspätzli
Rosenkohl
Preiselbeeren**

Traubenauflauf



Gefüllte Pilze auf Salat

Rezept für 6 Personen/pro Person 2 Pilze

Champignons wenig Zitronensaft	ofenfeste Form, einfetten Stiele herausdrehen und hacken Pilzhüte und Stiele damit beträufeln
-----------------------------------	---

Füllung:

1 Esslöffel Butter	in der Bratpfanne warm werden lassen
1 kleine Zwiebel, fein gehackt	
1 Knoblauchzehe fein gehackt	beides begeben, andämpfen
wenig Petersilie, fein gehackt	
Peperoni, fein gehackt	
Tomaten, fein gehackt	
gehackte Pilzstiele	zugeben mitdämpfen
Paprika	würzen, vom Feuer nehmen
wenig Greyerzer oder Parmesan	daruntermischen
Salz und Pfeffer	nach Bedarf zugeben und verrühren

Füllung in die Pilze verteilen. Gefüllte Pilze in die ofenfest Form verteilen.

Greyerzer oder Parmesan	über die Füllung streuen
-------------------------	--------------------------

½ - 1dl Gemüsebouillon	in die Form giessen
------------------------	---------------------

Gratinieren: Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens.

Die Füllung kann auch nur mit den fein gehackten Stielen und verschiedenen Kräutern gemacht werden.

Dazu Salat, egal welcher Art.

Hirsch-Entrecôte mit Thymian und Orange

Zutaten:

Hirsch-Entrecôte
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
6 Zweige Thymian
1 Schalotte
20 g Butter
60 g helles Paniermehl
1 Eigelb

Sauce:

1 Bio-Orange
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
3 Zweige Thymian
1 dl Weisswein
2 dl Wildfond
2 TL Maisstärke
2 TL Rohrzucker
150 g Crème fraîche

Entrecôte:

Backofen auf 120 °C vorheizen.
Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Oels erhitzen, Entrecôte rundum anbraten. In eine ofenfeste Form legen und in der Ofenmitte rund eine Stunde garen.

Für die Sauce:

Orangenschale abreiben, Orange auspressen. Schalotte und Knoblauchzehe grob hacken, in Butter dünsten. Thymianzweige dazugeben. Mit Weisswein und Fond ablöschen. 15 Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb streichen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen. In die Sauce rühren und aufkochen, bis diese bindet. Zucker, Crème fraîche, Orangensaft und -schale dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce warm stellen.

Thymianblättchen und Schalotte fein hacken. In Butter dünsten, auskühlen lassen. Paniermehl, Eigelb und restliches Öl unterrühren. Gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entrecôte aus dem Ofen nehmen und mit der Paniermehlmasse belegen. Unter dem Ofengrill ca. 5 Minuten knusprig überbacken. Entrecôte mit der Orangenrahmsauce servieren.

Chrüterspätzli

Rezept für vier Personen

200 g Weissmehl
50 g Dinkel- oder Ruchmehl
2 Eier,
12g Salz
125 g Wasser,
10 g gehackte Petersilie
und je nach Lust andere Kräuter
(frisch oder getrocknet)

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit Pfeffer aus der Mühle und geriebenem Muskat abschmecken. Dann mit einer Kelle glatt rühren und 10 Minuten zugedeckt stehen lassen. Anschliessend den Teig in zwei, drei Portionen durch das Spätzlisieb in kochendes Salzwasser streichen, kurz aufkochen und in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen und in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze mit Butter braten, ab und zu wenden, Damit die Spätzli schön aufgehen, deckt man sie noch kurz zu.

Rosenkohl

Pro Person ca. 6 „Röseli“

Zutaten:
Gemüsebouillon
Butter
Aromat

Rosenkohl rüsten und waschen, an der „Storze“ leicht einschneiden.

Rosenkohl in der Bouillon ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abschütten, abtropfen lassen. Butter in der Pfanne zergehen lassen, Rosenkohl begeben, mit Aromat abschmecken und einmal kurz wenden.

Traubenauflauf

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter
2 EL Zucker
2 Eigelb
150 g Rahmquark
1 Zitronenjoghurt
½ Zitrone,
wenig geriebene Schale
50 g Weissmehl
½ dl Halbrahm
2 Eiweiss
2 Prisen Salz
15 Haselnuss-Stängeli
(ergibt ca. 75 g), in ca. 2 cm langen Stücken
1 ½ EL Grappa oder helle Traubenschorle
Je 200 g weisse und blaue Trauben, halbiert, entkernt
Puderzucker zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit

Ca. 30 Minuten
Backen: ca. 25 Minuten
Für eine weite ofenfeste Form von ca. 1 ½ Litern, Boden gefettet

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse schaumig ist. Quark, Joghurt und Zitronenschale darunter mischen. Mehl und Rahm darunter rühren. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form füllen. Haselnuss-Stängeli mit Grappa beträufeln. Die Hälfte der Nuss-Stängeli und die Hälfte der Trauben auf die Masse verteilen. Mit der restlichen Masse bedecken. Restliche Nuss-Stängeli und die restlichen Trauben darauf verteilen.

Backen:

Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.