

Restaurant im Gütchen

Rezepturen
für 6 Personen

für den Wild auf Wild Kochkurs

am 24. Oktober 2013

Rehcarpaccio
mit Wildrahmsuppe
und sautierten Steinpilzen

Wildschweinfilet in der Würzkruste
(Niedertemperatur gegart)
auf eingelegtem Muskatkürbis

Hirschroulade „orientalisch“
auf Gemüsebulgur

Rotweibirne mit Sabayonne,
Quittenschmandeis

Rehcarpaccio mit Wildrahmsuppe und gebratenen Steinpilzen

Rehcarpaccio:

2 Rehnüsschen ca. 500 g sauber geputzt
250 g Steinpilze geputzt und geschnitten
Salz
Pfeffer

Marinade

1 El Himbeeressig
1 El Honig
1/8 Liter Wildfond
2 El süßer Balsamico
etwas Holundersirup
6 El Walnussöl
3 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
Cayenne

Alles zusammen rühren oder mixen, das Öl nach und nach begeben und abschmecken.

Wildrahmsuppe

200 g Zwiebelwürfel
70 g Selleriewürfel
70 g Karottenwürfel
1 kg Wildparüren
1 kg Wildknochen
2 Liter Wildfond
1/8 Liter Weißwein
3/4 Liter Sahne
100 g Speckwürfel
etwas Liebstöckel
Petersilie
Kerbel
Wachholder
Nelke
Salz
Pfeffer
Cayenne

etwas Rehfleisch aus der Nuss als Einlage (ca. 30 g pro Person)

Zubereitung

Knochen mit Parüren kräftig anbraten und Gemüse zugeben, mit Weißwein ablöschen und Wildfond angießen, ca. 1-1,5 Stunden einkochen, würzen und mit Sahne angießen eventuell binden, passieren, abschmecken.

Wildschweinfilet in der Würzkruste (Niedertemperatur gegart) auf eingelegtem Muskatkürbis

Wildschweinhüfte

3 Wildschweinhüften

dreierlei Pfeffer (langer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, roter Pfeffer)

misterium libarius (Ingo Holland) Gewürzmischung

Meersalz

eingekochter Wildfond mit Holundersaft und Rotwein, eventuell etwas Honig

Butterschmalz

Marinade für den Kürbis

¼ Liter Weißwein

½ Liter Wasser

100 g Zucker

2-3 Lorbeerblätter

2 Sternanis

3-4 Kardamonkapseln

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

etwas Meersalz

1/8 Liter Apfel-Essig

etwas geschroteter Chili

Ein Muskatkürbis putzen und in gleichmäßig große Stücke schneiden, im kochenden Sud al dente kochen und anschließend in dem Fond erkalten lassen. Aus den erkalteten Stücken, kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten, abschmecken.

Wildschweinhüfte parieren und mit der Gewürz-Pfeffermischung einreiben, kurz anbraten und bei ca. 80°Cel zwischen 45 Minuten und einer Stunde (Kerntemperatur 54°Cel) im Ofen garen. Mit einreduzierter Sauce angießen.

Hirschroulade „orientalisch“ auf Gemüsebulgur

Hirschroulade

6 Hirschrouladen aus der Oberschale à ca. 180 g
12 Backpflaumen
18 Datteln
6 Feigen
200 g Zwiebelwürfel
Salz
Pfeffer
Cayenne
6 Metallspieße

Die Trockenfrüchte klein hacken, die Zwiebelwürfel unterarbeiten, zusammen mit den restlichen Zutaten in die Roulade einrollen und mit dem Spieß schließen, anbraten und würzen.

Sauce

200 g Zwiebelwürfel
100 g Rosmarin
¼ Liter Orangensaft
200 g Heidelbeeren TK
½ Liter Rotwein
Curry Delhi
Zimtstange
Raz el hanout
Kardamon
Meersalz
Chili
Pfeffer
Lorbeer
Mole (Gewürzmischung)
2 Liter Wildfond
Bratfett

Zwiebelwürfel anbraten und mit Rotwein mehrmals einkochen, Orangensaft reduzieren, Heidelbeeren dazu, Wildfond und Gewürze, Rouladen einlegen und langsam schmoren, herausnehmen, Sauce passieren, ein reduzieren, abschmecken.

Bulgur

150 g Bulgur

½ Liter Brühe

Kurkuma

Safran

80 g Karottenwürfel

80 g Selleriewürfel

80 g Lauchwürfel

80 g Petersilienwurzelwürfel

Salz

Chili

Curry

Bulgur abwaschen in der Brühe mit Kurkuma und Safran weichgaren.

Karottenwürfel, Selleriewürfel, Lauchwürfel, Petersilienwurzelwürfel anbraten und darunterheben.

Rotweibirne mit Sabayonne, Quittenschmandeis

6 kleine feste Birnen
¼ Liter Cassismark
½ Liter Rotwein
150 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Eiweiß
Puderzucker
eingeweichte Rosinen
etwas Rum
Puderzucker
100 g Marzipanrohmasse

Birnen schälen und von unten aushöhlen. Den Rotwein mit dem Zucker, Zimt, Vanille aufkochen, die geschälten Birnen einsetzen und Cassis zugeben. Bei kleiner Hitze die Birnen weich kochen und herausnehmen. Mit Marzipan, Eiweiß, Puderzucker, Rum und Rosinen eine weiche Masse herstellen und in die ausgehöhlte Birne drücken. Birnen-Rotweinfond reduzieren und die Birnen wieder einlegen, kurz erhitzen und warm stellen.

Sabayonne

178 Liter Rosé Sekt
3 Eigelbe
1 Ei
50 g Zucker
etwas Rotweinsud

Eier und Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Rotweinsud und Sekt zugeben und warm aufschlagen.

Sabayonne in warme, tiefe Teller füllen und die glasierte Birne darauf setzen, Eis anlegen.