

Wild

Stand 1. Oktober 2021

Coniglio in cartoccio

Für 4 Portionen:

40 g durchwachsener italienischer Speck

4 Kaninchenrückenfilets (à 70 g)

Salz, Pfeffer

9 El Olivenöl

80 g Schalotten

1 Knoblauchzehe

250 g kleine Pfifferlinge

1 Dose kleine weiße Bohnen (450 g)

12 Strauchtomaten (à 30 g)

100 ml Weißwein

250 ml Geflügelfond

2 El gehackte glatte Petersilie

8 kleine Thymianzweige

8 Basilikumblätter

Außerdem:

8 Backpapierbögen (à 35×35 cm, ersatzweise Alufolie)

Öl zum Bestreichen

1. Speck fein würfeln. Kaninchenfleisch salzen und pfeffern. Fleisch und Speck in einer Pfanne in 1 El Olivenöl 1 Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
 2. Schalotten und Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen. Bohnen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.
 3. In einer großen Pfanne 3 El Olivenöl erhitzen. Pfifferlinge 3 Minuten anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitbraten. Weißwein und Geflügelfond zugießen. Bohnen zugeben und einmal aufkochen lassen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und in eine Arbeitsschale geben. Gemüsesud mit restlichem Olivenöl zu einer Sauce verrühren.
 4. 4 Bögen Backpapier auf der Arbeitsfläche nebeneinanderlegen, leicht mit Öl einpinseln und jeweils mit einem zweiten Bogen belegen. Auf die Mitte jedes Bogens 1/4 Bohnen-Pilz-Gemüse, je 6 Tomatenhälften, je 1 Kaninchenrückenfilet, 1/4 Speck und je 2 Thymianzweige geben. Die Bögen über der Füllung zu Päckchen verschließen, eine kleine Öffnung frei lassen, die Enden fest zusammendrehen. Die Gemüsesauce durch die Öffnung in die Päckchen gießen.
 5. Die Päckchen fest verschließen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 220 Grad 20–25 Minuten garen (Gas 3–4, Umluft 200 Grad).
 6. Basilikumblätter grob zerpfeifen. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und öffnen. Das Basilikum hineinstreuen und die Päckchen sofort servieren.
- Dazu paßt italienisches Weißbrot oder Baguette.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

Quelle: E&T 8/01/21

Coniglio in umido

Für 4 Portionen:

1 küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,4 kg)

500 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 Tl Rosmarinblättchen

6 Salbeiblätter

3 El Olivenöl

1 El Butter

2 Lorbeerblätter

Salz, schwarzer Pfeffer

Muskat

1 Tasse trockener Rotwein

3 El Pinienkerne

1. Das Kaninchen in 8–10 Stücke teilen, waschen, dabei alle Knochensplitter entfernen, abtrocknen. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, die Kerne und Stielansätze entfernen, das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Die Knoblauchzehen schälen und mit den Rosmarin- und Salbeiblättern feinhacken.

2. In einer großen Kasserolle das Öl mit der Butter erhitzen. Die Kaninchenteile darin bei mittlerer Hitze gut anbraten. Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Lorbeerblätter dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Den Wein angeießen und bei mittlerer Hitze verdampfen lassen, dabei die Kaninchenteile mehrmals umdrehen. Dann die Tomaten und die Pinienkerne dazugeben. Das Ragout bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

3. Dazu passen Polenta, grüner Salat und Rotwein.

Gebratener Rehrücken mit Quetschkartoffeln

Für 2 Portionen:

Quetschkartoffeln

250 g kleine vorwiegend festkochende Kartoffeln

Meersalz

30 g Butterschmalz

Rehrücken

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

400 g Rehrücken ohne Knochen

Meersalz

2 El Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

3 Stiele Thymian

schwarzer Pfeffer

50 ml Weißwein

100 ml Wildfond
40 g Butter (kalt)

1. Kartoffeln ungeschält in reichlich Salzwasser kochen, kurz ausdämpfen lassen, pellen.
2. Inzwischen für den Rehrücken Schalotten vierteln, Knoblauch leicht andrücken. Rehrücken mit Meersalz würzen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze rundum 2–3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen. Schalotten, Knoblauch und Kräuter in die Pfanne geben, 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Beiseitestellen.
3. Kartoffeln auf einem Brett mit der Hand flach drücken. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 4 Minuten braten. Mit Meersalz würzen.
4. Fleisch auf die Knoblauch-Schalotten in die Pfanne legen, im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1–2, Umluft 140 Grad) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 10–12 Minuten rosa garen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer würzen und beiseite ruhen lassen. Knoblauch-Schalotten in der Pfanne auf dem Herd stark erhitzen, mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. Wildfond zugeben, auf die Hälfte einkochen, durch ein Sieb passieren. Sauce in einem kleinen Topf erhitzen, kalte Butter in Stücken einrühren.
5. Rehrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Quetschkartoffeln und Mixed Pickles servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Quelle: E&T 08/17/73

Gebratene Wachteln auf Artischocken

Für 4 Portionen:

175 g längliche Schalotten
3 Knollen junger Knoblauch
1/2 Bund glatte Petersilie
5 Zweige Thymian
2 El flüssiger Honig
6 El Zitronensaft (frisch gepresst)
4 Wachteln (à 200 g, küchenfertig)
Salz, schwarzer Pfeffer
10 kleine Artischocken (à 90 g)
5 El Öl
3 Lorbeerblätter
200 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond

1. Schalotten so pellen, dass der Wurzelansatz stehen bleibt. Die Schalotten längs vierteln. Die Knoblauchknollen putzen, dabei die beiden äußeren Häute entfernen. Die Knollen längs vierteln. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Thymianblätter von 2 Zweigen abzupfen, hacken und mit Honig und 2 El Zitronensaft verrühren. Die Wachteln kalt abspülen und trockentupfen, innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.

2. Restlichen Zitronensaft mit 1 Liter Wasser in eine Schüssel geben. Das obere Drittel der Artischocken abschneiden. Die äußeren, harten Blätter großzügig entfernen. Den Stiel um 1/3 kürzen. Mit einem scharfen Messer die dunkelgrünen Teile rund um den Boden entfernen und den Stiel schälen. Die Artischocken längs halbieren und sofort ins Zitronenwasser legen.
3. 3 El Öl in einem flachen breiten Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Artischocken abtropfen lassen, mit den restlichen Thymianzweigen und Lorbeerblättern zugeben. Wein und Gemüsefond zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischocken zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.
4. Inzwischen restliches Öl in einer Pfanne mit ofenfestem Griff erhitzen. Die Wachteln außen salzen und bei starker Hitze rundherum anbraten, im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 210 Grad 15 Minuten weiterbraten (Gas 3–4, Umluft 190 Grad). Die Honig-Thymian-Mischung auf die Wachteln streichen. Die Wachteln weitere 10 Minuten braten, dabei mehrmals mit dem Bratenfond beschöpfen.
5. Die Artischocken mit der gehackten Petersilie mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wachteln aus dem Ofen nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Wachteln auf die Artischocken setzen und servieren.

Zubereitungszeit: 1:10 Stunden

Quelle: E&T 06/02/20

Gefüllter Kohlrabi mit gebratenen Wachteln

Für 4 Portionen:

4 Wachteln (küchenfertig, à 120 g)

1 kleine Möhre

75 g Knollensellerie

1/4 Porreeestange

5 El Öl

50 ml Rotwein

5 schwarze Pfefferkörner

4 Kohlrabi (à 350 g)

90 g Butter

Salz, schwarzer Pfeffer

200 g Pfifferlinge

50–75 ml Schlagsahne

alter, milder Balsamico

2 Stiele glatte Petersilie

1. Wachtelkeulen abtrennen, Brüste mit einem scharfen Messer entlang des Brustbeins einschneiden und vom Knochen lösen. Abgedeckt kalt stellen. Wachtelkarkassen hacken. Möhre, Sellerie und Porree waschen und würfeln. 1 El Öl erhitzen, Karkassen darin kräftig anbraten, Gemüse dazugeben und braun braten. Mit Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen, 800 ml Wasser dazugießen. Zum Kochen bringen, abschäumen, Pfefferkörner dazugeben. 1 Stunde leise kochen lassen, durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und um 1/3 einkochen.
2. Kohlrabi schälen, oben eine Kappe abschneiden und die Kohlrabi aushöhlen. Je 10 g Butter in jeden Kohlrabi geben. Salzen, pfeffern, mit 250 ml heißem Wasser in eine Pfanne geben und mit Alufolie verschlossen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht

empfehlenswert) auf der 2. Einschubleiste von unten 50 Minuten garen. Die Deckel nach der Hälfte der Garzeit mit dazulegen. Pfifferlinge putzen und waschen.

3. Ausgelöste Kohlrabistücke in 30 g Butter andünsten, salzen, pfeffern und etwa 75 ml Wasser dazugießen. Zugedeckt weich kochen. Flüssigkeit abgießen, Sahne dazugeben, kurz aufkochen und alles mit dem Schneidstab fein pürieren.

4. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wachtelkeulen salzen und darin kräftig anbraten, Wachtelfond dazugießen und alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Anschließend die Brüste in 2 El heißem Öl auf der Hautseite 2–3 Minuten braten, würzen und auf der Fleischseite 1 Minute weiterbraten.

5. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge und restliche Butter dazugeben und 1 Minute unter Rühren kräftig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Kohlrabipüree in die Kohlrabi füllen. Kohlrabi jeweils in die Mitte der vier Teller setzen und die Wachtelstücke und Pilze dekorativ darum herumlegen. Die Sauce sehr dezent mit Balsamico abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Tellern verteilen und mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle: E&T 10/02/49

Geschmortes Kaninchen

Für 4 Portionen:

200 g Staudensellerie

3 Artischocken (à 300 g)

1 El Zitronensaft

100 g Pancetta am Stück

4 Kaninchenkeulen (à 250 g)

Fleur de sel

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6–7 El Olivenöl

150 g Schalotten

4 Knoblauchzehen

3 Zweige Rosmarin

1 rote Pfefferschote

100 ml Weißwein

150 ml Geflügelfond

150 g kleine Kirschtomaten

80 g gute schwarze Oliven mit oder ohne Stein

30 g geschälte Mandelkerne

30 g Pinienkerne

3 Stiele glatte Petersilie

Außerdem:

Tontopf

1. Den Tontopf, falls unglasiert, mit dem Deckel komplett 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Sellerie putzen, entfädeln und in dicke Stifte schneiden. Das obere Drittel der Artischocken abschneiden. Die äußeren harten Blätter großzügig entfernen. Den Stiel kürzen. Mit einem scharfen Messer die dunkelgrünen Teile rund um den Boden entfernen und den Stiel

schälen. Artischocken längs vierteln und das Heu mit einem Teelöffel auskratzen. Artischocken sofort ins Zitronenwasser legen. Pancetta in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Kaninchenkeulen mit Fleur de sel und Pfeffer rundum würzen. Topf trocken reiben. Zwischen Topf und Herdplatte einen Spiraltopfuntersetzer legen. 4 El Olivenöl im Tontopf bei kleiner Hitze erhitzen. Kaninchenkeulen, Schalotten, Knoblauchzehen, Pancetta, Rosmarin und Pfefferschote darin von allen Seiten sanft anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit 150 ml Geflügelfond auffüllen. Tomaten und Oliven zugeben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Gas 2; Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 1:10–1:20 Stunden zugedeckt schmoren.

3. Artischocken abtropfen lassen und trocken tupfen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Artischocken und Staudensellerie darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft braten. Nach 30 Minuten zu den Kaninchenteilen geben. Mandeln und Pinienkerne darüberstreuen und mitgaren. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und zu Ende garen.

4. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Das geschmorte Kaninchen mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit Ciabatta servieren.

Zubereitungszeit: 2:30 Stunden

Quelle: E&T 04/17/126

Geschmortes Kaninchen mit Mandeln und Oliven

Für 4–6 Portionen:

300 g weiße Zwiebeln

500 g Kartoffeln

1 Kaninchen (1,6 kg, küchenfertig)

1 Bund Thymian

6 Lorbeerblätter

Meersalz

Pfeffer

8 El Olivenöl

100 g geschälte Mandelkerne

100 ml Weißwein

300–400 ml Geflügelfond

100 g schwarze Oliven

1 Bund Petersilie

50 g Sobrasada (mallorquinische feine Paprikawurst)

1. Die Zwiebeln vierteln. Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Kanincheninnereien (Herz, Leber, Nieren) von eventuell vorhandenem Fett und Sehnen befreien und beiseitelegen. Das Kaninchen in 8 Teile hacken. Zwiebeln, Kartoffeln, Kaninchen, Thymian und Lorbeer in einer Arbeitsschale mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl mischen.

2. Einen schweren Bräter auf der Kochstelle aufheizen. Kaninchenteile und die anderen vorbereiteten Zutaten darin anbraten. Mandeln dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und einmal aufkochen lassen.

3. Das Kaninchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1:10 Stunden bei 180 Grad schmoren (Gas 2–3, Umluft nicht empfehlenswert). 20 Minuten vor Garzeitende die Oliven und die Innereien dazugeben.

4. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Bräter mit dem Kaninchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd einmal aufkochen lassen. Die Sobrasada einrühren und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt kräftiges Bauernbrot.

Zubereitungszeit: 25 Minuten plus Garzeit 1:10 Stunden

Quelle: E&T 05/11/43

Hirschgulasch

Für 4 Portionen:

Gulasch:

1 kg Hirschfleisch (aus der Schulter, küchenfertig)

2 Zwiebeln

1/2 kleine Karotte

120 g Knollensellerie

300 ml Rotwein

1 TL Puderzucker

1 EL Tomatenmark

200 ml Hühnerbrühe

1 Lorbeerblatt

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Koriander

1 TL schwarze Pfefferkörner

1/2 Vanilleschote

2 Scheiben Ingwer

1 Knoblauchzehe (in Scheiben)

1 TL gehackte Zartbitterschokolade

1 Msp. unbehandelter Orangenabrieb

Mildes Chilisalz

Garnitur:

100 g kleine feste Pfifferlinge

100 g Steinpilze

1/2 TL Öl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

80 g kleine, kernlose Trauben, rot oder grün

1 TL Butter

1. Das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen, die Karotte und den Sellerie putzen und schälen.
3. Das Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
4. Den Rotwein auf ein Drittel einkochen lassen.
5. Den Puderzucker in eine große tiefe Pfanne stäuben, bei mittlerer Temperatur erhitzen und hell karamellisieren.
6. Das Gemüse darin einige Minuten andünsten. Das Tomatenmark hineinrühren und etwas mitbraten, bis am Topfboden ein dunkelbrauner Film anlegt.
7. Das Fleisch dazugeben, mit der Brühe auffüllen und die Rotweinreduktion hinzufügen.
8. Das Fleisch soll dabei gut bedeckt sein. Mit einem Blatt Backpapier bedecken.

9. Das Hirschgulasch bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 1/2 Stunden weich schmoren.
10. Lorbeer, Wacholderbeeren, Koriander- und Pfefferkörner anmörsern und etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit Vanille, Ingwer und Knoblauch hinzufügen.
11. Zum Schluss die Fleischstücke aus der Sauce fischen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und das Gemüse dabei etwas ausdrücken.
12. Die Schokolade mit dem Orangenabrieb hineinrühren und mit Chilisalz würzen. Die Fleischstücke in die Sauce zurückgeben und erhitzen.
13. Garnitur für das Gulasch: Die Pilze putzen, große Exemplare zerkleinern. Weintrauben waschen, abtropfen lassen und halbieren, ggf. entkernen.
14. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Die Weintrauben in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter kurz erhitzen.
16. Das Gulasch auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pilzen und Weintrauben dekorieren.

Quelle: Alfons Schuhbeck

Involtini von Kaninchen

Für 4 Portionen:

6 Kaninchenrückenfilets

6 Kaninchennieren

160 g Kaninchenleber (ersatzweise Geflügelleber)

80 g Pancetta

2 Knoblauchzehen

10 Salbeiblätter

4 Stiele glatte Petersilie

2 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

80 g Schalotten

40 g Möhren

3 Zweige Thymian

30 g Butter

150 ml weißer Portwein

250 ml Schlagsahne

1. Die Kaninchenrückenfilets zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dünn (ca. 20×30 cm) flach klopfen, kalt stellen.
2. Die Nieren und die Leber sehr fein hacken, kalt stellen. Den Speck sehr fein würfeln. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Salbei und Petersilie sehr fein hacken.
3. Nieren, Leber, Speck, Knoblauch, Olivenöl, Salbei und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die obere Folie von dem Kaninchenfleisch abziehen. Die Farce gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Die Rouladen von der Breitseite her mit Hilfe der unteren Folie zusammenrollen. Die Folie an beiden Enden fest zusammendrehen und die Rollen mindestens 30 Minuten kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit die Schalotten und die Möhren schälen und grob würfeln. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

6. Die Kaninchenrollen aus der Folie wickeln, salzen und pfeffern. Die Rollen bei milder Hitze in der Butter mit der Nahtstelle zuerst, dann rundherum anbraten. Schalotten, Möhren und Thymian dazugeben, mit dem Portwein ablöschen, die Sahne dazugießen. Die Kaninchenrollen mit der Nahtseite nach unten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 15 Minuten bei 170 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15–20 Minuten garen.

7. Die Rouladen aus dem Backofen nehmen und halbieren. Die Sauce passieren, eventuell mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern mit der Sauce servieren und mit einigen Thymianblättchen garnieren. Dazu passen Spätzle.

Anmerkung. Farce aus Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Rosmarin, Salbei, Muskat, Knoblauch probieren.

Quelle: E& T, 8/97

Kaninchenfilets

Für 4 Portionen:

4 Kaninchenrücken (à 400 g)

200 g Möhren

200 g Knollensellerie

200 g Zwiebeln

2 El Öl

750 ml Cidre (trocken)

2 Lorbeerblätter

10 weiße Pfefferkörner

6 Majoranzweige

Saft von 1 Zitrone

400 g Äpfel (z. B. Boskop)

300 ml Schlagsahne

3 Tl körniger Senf

Salz

weißer Pfeffer

1 El Butter

1 El Butterschmalz

1. Fleisch von den Knochen lösen, von Sehnen, Häuten und Bauchlappen befreien, kalt stellen. Knochen hacken. Möhren, Sellerie und Zwiebeln würfeln.

2. Knochen, Sehnen und Bauchlappen im Öl in einem Bräter bräunen, das Gemüse kurz mitrösten. Cidre und 500 ml Wasser, Lorbeer, Pfefferkörner und 3 Majoranzweige dazugeben, bei milder Hitze 1 1/2 Stunden garen, mehrmals abschäumen. Fond passieren, 250 ml abmessen und sirupartig einkochen.

3. Zitronensaft mit ungefähr 200 ml Wasser mischen. Apfel schälen, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden, ins Zitronenwasser legen. Restlichen Majoran hacken. Den reduzierten Fond mit der Sahne mischen und etwas einkochen lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen, warm halten. Den nicht reduzierten Fond aufkochen und leicht salzen. Hitze ausschalten, die Kaninchenfilets hineinlegen, 7–8 Minuten ziehen lassen.

4. Die Apfelspalten trockentupfen, in Butter und Butterschmalz bei starker Hitze 2 Minuten anbraten. 3 El Pochierfond dazugießen und völlig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Filets aus dem Fond nehmen, mit Sauce und Apfelspalten anrichten.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle: E&T 12/98/118

Kaninchen mit Kapernsauce

1 kg Kaninchenfleisch

1 Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten

30 g Schmalz oder Öl

6 Sardellenfilets

2 El Öl

40 g eingelegte Kapern

1 Bund Petersilie, fein gehackt

1 Tl Mehl

Für die Marinade:

1 Glas Essig

1 Glas Rotwein

1 Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten

1 Stange Bleichsellerie, gewürfelt

1 Mohrrübe, gewürfelt

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Fleisch waschen und trockentupfen. Essig, Wein, Zwiebel, Bleichsellerie und Mohrrübe in eine Schüssel geben. Das Fleisch in diese Marinade legen und über Nacht an einen kühlen Ort stellen.

Das Fleisch herausnehmen und trockentupfen. In einer Kasserole die Zwiebel in heißem Schmalz (oder Öl) dünsten. Das Fleisch hinzufügen und bei sehr schwacher Hitze rundum anbraten. Die Marinade durch ein Sieb seihen, damit das Gemüse zurückbleibt, und die Hälfte an das Fleisch gießen. Zugedeckt bei sehr schwacher Hitze ca. 1/2 Stunde garen.

In einer anderen Pfanne Öl erhitzen und die gewaschenen und zerkleinerten Sardellen braten und dabei zu einem Brei verrühren. Die gründlich gewaschenen und abgetropften Kapern und die Petersilie dazugeben. Die andere Hälfte der Marinade hineingießen. 1 Tl Mehl mit etwas lauwarmem Wasser verrühren und die Brühe damit binden. Ungefähr 20 Minuten leise köcheln lassen.

Das Fleisch aus der Kasserole nehmen und in Scheiben schneiden. Wieder in die Kasserole zurücklegen und mit der heißen Sauce übergießen. Noch ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Kaninchen mit Kräuter-Senfsauce

Für 4–6 Portionen:

4-6 Kaninchenkeulen (à 180 g)

Salz

Pfeffer

300 g kleine runde Schalotten

4 El Öl

750 ml trockener Sekt oder Champagner

400 ml Geflügelfond

600 g kleine fest kochende Kartoffeln
400 g Zuckerschoten
1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Estragon
200 g Creme Frischli (fettarme Crème fraîche)
1 El Dijon-Senf
1 El körniger Senf
1/2 Tl Kurkuma
2 Tl Speisestärke
3 El Olivenöl

1. Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten pellen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Keulen und Schalotten darin rundherum hellbraun anbraten. Mit 100 ml Sekt ablöschen und den Fond zugießen. Die Keulen bei mittlerer Hitze zugedeckt 1 Stunde schmoren.
2. Inzwischen die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 12–15 Minuten kochen, abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren.
3. Für die Sauce die Kräuter hacken und mit Creme Frischli, Dijon-Senf, körnigem Senf, Kurkuma und Speisestärke glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit des Kaninchens das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Zuckerschoten darin 8–10 Minuten braten, salzen und pfeffern. Die Kaninchenkeulen aus dem Fond nehmen. Den Fond aufkochen und die Kräutercreme mit einem Schneebesen einrühren. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Sekt oder Champagner abschmecken. Die Kaninchenkeulen mit der Sauce und dem Kartoffel-Zuckerschoten-Gemüse anrichten

Zubereitungszeit: 1:20 Stunden

Quelle: E&T 4/06/38

Kaninchenfilet auf Wirsing und karamellisierten Zwiebelchen

Für 4 Portionen:

16 Kaninchenfilets (ohne Silberhaut)
1 Wirsingkohl
4 Zwiebeln, rot
2 EL Honig
100 g Speck, durchwachsen
1 Zwiebel, weiß
400 g Butter
200 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 ml Gemüsebrühe
150 g Crème double
2 EL Dijon Senf, mild
1 Orange, unbehandelt
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Mehl

Öl

1. Den Wirsing zur Hälfte teilen, die großen Blätter entfernen und zur Seite legen. Den Strunk entfernen und den Rest des Wirsings in feine Streifen schneiden.
2. Speck und weiße Zwiebel würfeln, in einem Topf in Öl anbraten, die Wirsingstreifen hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und gar kochen. Nachdem das Gemüse gar ist, Crème double hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und abgeriebener Orangenschale abschmecken.
3. Kartoffeln gar kochen und durch die Kartoffelpresse drücken, dann 200 Gramm Butter und den Senf hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit einem Holzlöffel gut vermengen.
4. Nun die mit Salz und Pfeffer gewürzten Kaninchenfilets leicht mehlieren, in einer Pfanne mit Öl und dem Rosmarinzweig kurz von allen Seiten anbraten.
5. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, und in einer Pfanne mit der restlichen Butter anschwanken, mit dem Honig karamellisieren lassen.
6. Die großen Wirsingblätter auf den Tellern verteilen und das Wirsinggemüse darin anrichten. Daneben mit einem Spritzbeutel das Kartoffelpüree platzieren, die Kaninchenfilets gleichmäßig verteilen und diese mit den karamellisierten Zwiebeln garnieren.

Quelle: Horst Lichter

Kaninchen in Zimtsauce

Für 4 Portionen:

1 Kaninchen (1 kg)

Salz, Pfeffer

2–3 El Olivenöl

1 Zwiebel

1 Selleriestange

1–2 Stangen Zimt

etwas Muskat

800 ml Hühnerfond

1 Bund Möhren

1–2 El Butter

etwas Piment d'Espelette

etwas Zimt

150 ml Sahne

1. Das Kaninchen zerlegen und die Rückenfilets auslösen. Alle Teile salzen und pfeffern und in einem gusseisernen Bräter in Olivenöl goldbraun anbraten (zuerst die Keulen und ganz zum Schluss die Filets). Die Zwiebel und den Staudensellerie in kleine Würfel schneiden zum Fleisch geben und mit anbraten. Zimtstangen hineingeben, einen Hauch Muskat darüberreiben und den Hühnerfond angießen. Den Deckel auf den Bräter legen und das Kaninchen bei kleiner Flamme etwa 40 Minuten leise köcheln lassen.
2. Die Möhren schälen, größere längs teilen und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Zum Kaninchen geben und weich, aber nicht zu weich, garen.

3. Fleisch und Möhren herausnehmen und auf einer heißen Platte warm halten. Die Sauce durch ein Haarsieb in eine Kasserole passieren. Gut ausdrücken! Die Sauce reduzieren bis sie sirupartig ist. Am besten noch ein bis zwei Esslöffel Butter einschwenken. Mit Salz, Piment d'Espelette und—wenn nötig—etwas Zimt abschmecken, die Sahne zugeben und über Kaninchenteile und Möhren gießen. In einem Gusseisentopf noch einmal gut erhitzen und darin servieren.

4. Als Beilage passt Basmatireis, bei dem zwei bis drei Kardamomkapseln mitgekocht werden.

Quelle: Lea Linster

Kaninchenpflanzerl mit Apfel und dicken Bohnen

Für 4 Portionen

2 kleine Äpfel

50 g Butter

150 g Zwiebeln, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, durchgepreßt

6 Kaninchenkeulen (à 230 g)

2 frische Brötchen

2 Bund glatte Petersilie

2 Eier

150 ml Schlagsahne

Salz, weißer Pfeffer

450 g grüne Bohnenkerne

100 g rote Zwiebeln

100 g Kirschtomaten

11 El Öl

3 El Weißweinessig

2 Kopfsalatherzen

2 El steirisches Kürbiskernöl

1 Bund Schnittlauch (in Röllchen)

1. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Äpfel schälen, in 4 je gleich dicke Scheiben schneiden und in 30 g Butter auf jeder Seite 1–2 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch im restlichen Fett andünsten.

2. Kaninchenkeulen entbeinen, das Kaninchenfleisch von den dicken Sehnen befreien und grob würfeln.

3. Brötchen in der Küchenmaschine mit dem Schneidmesser fein zerkrümeln, herausnehmen. Kaninchenfleisch mit der Petersilie im selben Gerät kurz zerkleinern und in eine Schüssel geben.

4. Brötchenkrümel, Eier, Zwiebel-Knoblauch-Gemisch und Sahne dazugeben und gleichmäßig vermischen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Kaninchenmasse in 8 gleiche Portionen teilen. Jeweils die Hälfte einer Portion auf der Handfläche zu einer Scheibe formen, eine Apfelscheibe darauflegen, mit der zweiten Portionshälfte bedecken und rundum zu einem gut geschlossenen Pflanzerl formen.

6. Die Bohnenkerne 4 Minuten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Dann in einem Sieb abtropfen lassen und abschrecken. Bohnenkerne häuten.

7. Rote Zwiebeln fein würfeln, Tomaten vierteln.

8. Die Bohnen mit den Zwiebeln, Tomaten, 6 El Öl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Die Kaninchenpflanzlerl im restlichen heißen Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten.
10. Zum Servieren die Kopfsalatherzen zerzupfen, auf Teller verteilen und mit Kürbiskernöl beträufeln. Den Bohnensalat darübergerben und die Kaninchenpflanzlerl daraufgeben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Quelle: E&T 8/94/20

Kaninchenragout mit dicken Bohnen und jungem Knoblauch

Für 4 Portionen:

30 g Butter

15 g Mehl

1 kg Kaninchenkeulen

Salz

weißer Pfeffer (a. d. Mühle)

1 El Öl

1 kleines Bund Suppengrün

1 Zwiebel

5–6 junge Knoblauchzehen

2 Lorbeerblätter

3 Gewürznelken

1 Tl weiße Pfefferkörner

2 Wacholderbeeren

200 ml Weißwein (trocken)

600 ml Geflügelfond (a. d. Glas)

1/2 Zitrone (unbehandelt)

2,4 kg dicke Bohnen (i. d. Schale, ersatzweise 600 g TK-Bohnen)

1/2 Bund Bohnenkraut

1. 15 g Butter und das Mehl gründlich zu Mehlbutter verkneten, zu einer Kugel formen und ins Gefrierfach stellen. Die Kaninchenkeulen kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.
2. Inzwischen das Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und würfeln. Knoblauch pellen. Angebratene Kaninchenkeulen aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen. Suppengrün und Zwiebelwürfel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und unter Wenden anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Fond ablöschen, Flüssigkeit aufkochen lassen und anschließend mit Gemüsegewürfen und Gewürzen in einen großen Bräter geben. Die Kaninchenkeulen und die in Stücke geschnittene 1/2 Zitrone darauflegen und zugedeckt 1 Stunde, 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Kaninchenkeulen dabei einmal umdrehen.
3. Inzwischen die Bohnen pelen. Die Kerne 1 Minute in Wasser blanchieren, abschrecken und aus den Häuten pellen. Das Bohnenkraut von den Stielen zupfen. Nach Ende der Garzeit die Kaninchenkeulen aus dem Sud nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in groben

Stücken von den Knochen schneiden. Den Sud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und um 1/3 reduzieren. Die Mehlbutter grob hacken und in die kochende Sauce rühren, bis sie bindet. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Fleischstücke, die Bohnenkerne und das Bohnenkraut in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze 7 Minuten zugedeckt erwärmen. Das Ragout zusammen mit Schmand-Kartoffelpüree servieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Quelle: E&T 5/98/111

Kaninchenrückenfilets mit Ziegenfrischkäse

Für 4 Portionen:

8 Kaninchenrückenfilets (à 40 g)

Pfeffer

80 g Ziegenfrischkäse (Rolle)

8 Scheiben Parmaschinken (à 10 g)

1 Bund Salbei

Salz

3 El Öl

100 g Butter

1 Zitrone (in Spalten geschnitten)

1. Die Filets einzeln zwischen Klarsichtfolie legen und auf eine Größe von 15×8 cm flach drücken. Die Filetscheiben nebeneinander auf die Arbeitsplatte legen und mit Pfeffer würzen. Die Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben à 10 g schneiden.

2. Jede Kaninchenscheibe mit 1 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Auf die obere Hälfte jedes Filets jeweils 1 Scheibe Ziegenkäse legen. Die untere Filethälfte darüberklappen. Die Fleischenden mit einem kleinen Holzspieß zusammenstecken.

3. Die gefüllten Filets rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne im Öl bei nicht zu starker Hitze 3–4 Minuten von jeder Seite braten. In den letzten 2 Minuten die Butter und die restlichen Salbeiblätter dazugeben. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets mit der Salbeibutter und den Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeit: 40 Minuten.

Quelle: E&T 8/2000/24

Kräuterwachteln

Für 4 Portionen:

1 1/2 El Thymianblättchen (ca. 1/2 Bund)

2 frische junge Knoblauchzehen

2 El süßer Senf

4 El Öl

4 Wachteln (küchenfertig, à 220 g)

Salz

Pfeffer

8 dünne Scheiben durchwachsener Speck

80 g Schalotten

1 kg frische dicke Bohnen in der Schote (ersatzweise 300 g TK)

300 g Mini-Zucchini

1/2 Bund glatte Petersilie

100 ml Weißwein

300 ml Geflügelfond

1 1/2 El dunkler Saucenbinder

1. Thymian und Knoblauch fein hacken. Senf mit Thymian, Knoblauch und 1 El Öl zu einer Paste verrühren. Wachteln kalt abspülen, trockentupfen, von innen und außen salzen und pfeffern. Keulen zusammenbinden. Brüstchen mit Kräuterpaste bestreichen, mit je 2 Speckscheiben umwickeln.
2. Schalotten vierteln. Dicke Bohnen aus den Schoten lösen, kurz blanchieren, aus den Häutchen palen. Zucchini putzen, längs halbieren. Petersilie grob hacken. 1 El Öl in einem kleinen (gusseisernen) Bräter erhitzen. Schalotten unter Wenden darin goldbraun andünsten. Wachteln mit der Brustseite nach oben hineinsetzen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten bei 220 Grad braten (Gas 3–4, Umluft nicht empfehlenswert). Nach 15 Minuten nach und nach Weißwein und Fond dazugießen.
3. Inzwischen restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zucchini bei starker Hitze unter Wenden 2–3 Minuten darin anbraten. Bohnen dazugeben, 1 Minute weiterbraten. Salzen, pfeffern, von der Herdplatte ziehen.
4. Wachteln herausnehmen, auf einem Blech 2–3 Minuten unter dem Backofengrill goldbraun grillen. Warm halten.
5. Bratensud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf die Hälfte einkochen. Saucenbinder einrühren, salzen, pfeffern. Sauce mit dem Gemüse mischen, Petersilie dazugeben und kurz erwärmen. Wachteln, Gemüse und Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passt Baguette.

Zubereitungszeit: 1:20 Stunden

Quelle: E&T 6/05/92

Quaglie ai petali di rosa

Für 4 Portionen:

4 Wachteln ausgenommen und gut gesäubert

Einige Rosen aus dem Garten oder von biologischem Anbau

8 Scheiben Speck

6 entsteinte Trockenpflaumen

1 EL Honig

1 Schalotte

1 TL Anispulver

1 Glas Marsala

1 Glas heißes Wasser

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

1. In einem kleinen Kochtopf Olivenöl erwärmen, die feingehackte Schalotte und Anispulver hinzufügen und langsam goldbraun anbraten. Rosenblätter, entsteinte Pflaumen, Honig, etwas Salz beifügen und mit heißem Wasser etwa 3–4 Minuten kochen lassen.

2. Je 2 Scheiben Speck um die gut gesäuberten Wachteln wickeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und auf jeder Seite die Wachteln braten und danach in eine feuerfeste Ofenform legen, mit Marsala übergießen und im Ofen bei etwa 180 Grad braten.
3. Die entstandene Sauce mixen und vor dem Servieren über die Wachteln geben. Mit den übriggebliebenen Rosenblättern verzieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 30 Minuten Kochvorgang

Rehkeule mit Pilzsauce

Für 4 Portionen:

Pilzsauce:

15 g getrocknete Steinpilze

2 Schalotten

150 g rosa Champignons

1 Tl Butter

250 ml Schlagsahne

2 El Öl

Salz

Pfeffer

Rehkeule:

2 Stücke Rehkeule (à ca. 400 g, z. B. Oberschale und Unterschale)

Salz

Pfeffer

3 El Öl

5 Stiele Thymian

Außerdem:

Alufolie

1. Für die Pilzsauce die Steinpilze 10 Minuten in 300 ml lauwarmem Wasser einweichen. Die Schalotten fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. Steinpilze in ein sehr feines Sieb gießen, das Steinpilzwasser auffangen (soll 250 ml ergeben). Größere Steinpilze klein schneiden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten kurz darin andünsten. Mit Steinpilzwasser und Sahne auffüllen und in ca. 20 Minuten cremig einkochen lassen. Champignons in einer Pfanne im Öl anbraten. Steinpilze dazugeben und 3 Minuten bei kleiner Hitze mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Steinpilz-Sahne-Sauce mit einem Schneidstab pürieren. Pilze zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Dann beiseite stellen.
3. Das Rehfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten bei starker Hitze anbraten, Thymian zugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Stück doppelt gefaltete Alufolie setzen. Dann im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 170 Grad) 20 Minuten garen.
4. Fleisch aus dem Ofen nehmen, ganz in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Sauce erwärmen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den restlichen Beilagen servieren

Zubereitungszeit: 40 Minuten plus Garzeit für das Fleisch 20 Minuten

Quelle: E&T 12/12/16

Rehplanzerl mit Salat-Bouquet

Für 4 Portionen:

Rehplanzerl:

50 g Möhren

50 g Porree

1 Zwiebel

10 El Olivenöl

400 g Rehfleisch aus der Keule

100 g Weißbrot (entrindet)

1 El Wacholderbeeren

1 El gehackte glatte Petersilie

2 Eier (Kl. M)

Salz, Pfeffer

Salat:

200 g Blattsalate (z. B. Chicorée, Radicchio, Rucola, Eichblatt, Kerbel)

25 g Kürbiskerne

200 g Tomaten

50 g Schalotten

3 El Balsamessig

3 El Wildfond

Salz, Pfeffer

4 El Preiselbeeren (Glas)

1. Möhren und Porree putzen und würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. Gemüse in 2 El heißem Öl andünsten. Fleisch und das andünstete Gemüse durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Weißbrot in kaltem Wasser einweichen. Den Wacholder fein mörsern. Das Weißbrot gut ausdrücken und mit der Fleischmasse, Wacholder, Petersilie und Eiern mischen. Salzen und pfeffern. Portionsweise mit einem Eiskugelausstecher ca. 12 Planzerl formen. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischplanzerl hineingeben und von jeder Seite ca. 5–6 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

2. Salate putzen, in Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Aus Essig, Fond, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Schalotten und Preiselbeeren zugeben. Die Salatblätter in der Mitte der Teller anrichten, mit Kürbiskernen und Tomatenwürfeln bestreuen und mit der Hälfte der Vinaigrette beträufeln. Je 3 Fleischplanzerl sternförmig dazulegen und mit der restlichen Vinaigrette beträufelt servieren.

Zubereitungszeit: 1:10 Stunden

Quelle: E&T 8/02/33

Rehragout mit Apfelgratin

Äpfel

Zitronensaft

Sahne

Crème fraîche

Rehkeule
Wildfond
Weinessig
Senf
Preiselbeeren
Madeira
Butter

Apfelgratin: Äpfel schälen und Kernhaus ausstechen, auf einem Gurkenhobel in dünne Ringe schneiden und in einer ausgebutterten feuerfesten Form dachziegelartig anordnen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Mischung aus Sahne und Crème fraîche bedecken. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten backen.

Rehragout: Nur die schönsten Stücke aus der Keule nehmen und in gleichmäßige Würfel von 3 cm Kantenlänge schneiden. (Aus dem Rest und weiteren Wildresten einen Fond zubereiten). Die Fleischwürfel in einer großen Pfanne in Butter etwa 4–5 Minuten braten (nicht knusprig!), aus der Pfanne nehmen, etwas salzen und warm stellen.

Den Fond aufkochen, reduzieren, 1 EL Weinessig und 1 TL Senf hinzufügen, salzen und pfeffern, abschmecken, wenig Preiselbeeren und einen Schuß Madeira dazugeben und wieder abschmecken, Butterwürfel einschwenken und die Sauce über die Fleischwürfel geben.

Rehragout mit Pistazienspätzle

Für 4 Portionen:

Rehragout:

5 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke
3 Pimentkörner
1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
1/2 El Rosmarin (fein gehackt)
250 g Zwiebeln
1 kg Rehkeule (ohne Knochen)
Salz, Pfeffer
8 El Öl
350 ml Rotwein
500 ml Wildfond
1 Lorbeerblatt
200 g kleine braune Champignons
5 El Cassis
1-2 El Speisestärke
20 g Butter
4 El Preiselbeerkompott

Spätzle:
500 g Spätzle
30 g Pistazienkerne
2-3 El Öl
30 g Butter

Haselnuss-Petersilie:

20 g Haselnusskerne

5 Stiele glatte Petersilie

1. Für die Gewürzmischung Wacholderbeeren, Nelke, Piment und Pfeffer im Mörser fein mahlen. Rosmarin zugeben und gut mischen.
2. Für das Ragout die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Sehnen vom Fleisch entfernen. Fleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Fleisch leicht salzen und pfeffern. 4 El Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze in 4–5 Minuten braun anbraten. Mit der Hälfte der Gewürzmischung und Salz würzen. Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Topf in eine Schale geben. Restliches Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Fond auffüllen, Fleisch mit Fleischsaft und Lorbeerblatt zugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Gas 1–2, Umluft 150 Grad) auf der 1. Schiene von unten 50–60 Minuten schmoren. Champignons putzen, große Champignons halbieren. Abgedeckt beiseite stellen.
3. Pistazien mit Öl in einem Blitzhacker sehr fein mixen. Die Pistazienpaste beiseite stellen.
4. Das fertig gegarte Ragout aus dem Ofen nehmen und kurz aufkochen lassen. Mit der restlichen Gewürzmischung, Salz und Cassis abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und damit das Ragout binden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei starker Hitze 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, unter das Ragout heben. Ragout bei geringer Hitze warm halten.
5. Haselnüsse grob hacken. Petersilienblätter abzupfen, grob schneiden und mischen.
6. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten braten. Nach 5 Minuten die Pistazienpaste zugeben und unterschwenken. Mit Salz würzen.
7. Ragout mit Spätzle in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Mit der Haselnuss-Petersilie bestreuen. Mit Preiselbeerkompott servieren.

Zubereitungszeit: 1:40 Stunden plus 1 Stunde Garzeit

Quelle: E&T 10/11/13

Rehrücken auf böhmische Art

Für 8 Portionen:

1 Rehrücken

150 g Selchspeck

Salz, Pfeffer

5 Wacholderbeeren

120 g Butter oder Schweinefett

1 Zwiebel

Zitronenstreifen

Essig

1/8 l Sauerrahm

20 g Mehl

1. Den Rehrücken sorgfältig häuten, den Rückenmarkskanal mit einem Spieß durchstechen. Den Rücken spicken, mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben.
2. Mit Zwiebelringen und Zitronenstreifen mit der gespickten Seite nach unten in das heiße Fett legen, mit heißem Fett übergießen, mit etwas Essig beträufeln und im Rohr braten; dabei

wiederholt mit Bratensaft und mit Sauerrahm, verrührt mit Wasser, begießen. Nach der halben Bratzeit umdrehen und die andere Seite braun und resch braten.

3. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen, tranchieren und warm stellen. Den Bratensatz etwas eingehen lassen, mit Mehl stauben und zu einer dicklichen Sauce einkochen, passieren; extra in der Sauciere servieren.

Rehrücken auf Cassis-Pfeffersauce mit Zimt-Rotkohl

Für 4 Portionen:

Rehrücken

1,2kg Rehrücken mit Knochen

1 El schwarze Pfefferkörner

Salz

3 El Olivenöl

Cassis-Pfeffer-Sauce

2 El neutrales Pflanzenöl

3 Schalotten

1 Möhre

1 Stück Knollensellerie

1 El Tomatenmark

1/2l kräftiger Rotwein

1 Lorbeerblatt

3 Zweige Thymian

1 El angedrückte Wacholderbeeren

1 El Pfefferkörner

100 ml Creme de Cassis

Salz

Zimt-Rotkohl

1 Zwiebel

2 säuerliche Äpfel, etwa Boskop

50 g Gänseschmalz

1 Tl Zucker

600 g Rotkohl (Dose), abgetropft

1 El angedrückte Wacholderbeeren

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

100 ml Zimtlikör (ersatzweise 1/2 Stange Ceylon-Zimt)

Saft von 1/2 Zitrone

250 ml Rotwein

Salz

Pfeffer

Außerdem

50 g eiskalte Butter, in Stücken

Kräuterblättchen

Rehrücken

1. Die Rehrücken vom Knochen lösen. Das Fleisch sauber parieren und alle Sehnen und Häute entfernen. Die Knochen grob hacken und mit den Abschnitten (Parüren) für die Sauce beiseite legen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und das Fleisch damit einreiben.
2. Den Backofen und eine ofenfeste Form auf 80°C vorwärmen. Das Fleisch salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das ausgelöste Rehrückenfleisch darin von allen Seiten 4 Minuten kräftig anbraten. In der warmen Form im vorgeheizten Backofen in 30 Minuten fertig garen. Mit dem Fleischthermometer eine Garprobe machen. Bei 65°C Kerntemperatur ist das Fleisch innen rosa, bei 70°C durchgegart.

Cassis-Pfeffer-Sauce

1. Öl in einem Topf erhitzen und die Knochen und Parüren darin anrösten. Schalotten, Möhre und Sellerie schälen und grob würfeln. Das gewürfelte Gemüse mit dem Tomatenmark zufügen und anbraten.
2. Sobald das Röstgemüse bräunt und am Boden leicht ansetzt, mit einem kleinen Schuss Rotwein ablöschen. Den Bratsatz mit dem Bratwender vom Boden lösen. Diesen Vorgang mit der halben Menge Rotwein (ca. 250 ml) mehrfach wiederholen, bis eine schöne dunkle Saucengrundlage entstanden ist.
3. Alles knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden köcheln lassen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren und grob zerstoßene Pfefferkörner zufügen.
4. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Kasserolle passieren und auf knapp 400 ml reduzieren. Den restlichen Rotwein (ca. 250 ml) und den Cassis-Likör zufügen. Die Sauce nochmals um die Hälfte einkochen. Mit Salz abschmecken.

Zimt-Rotkohl

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel noch einmal halbieren.
2. In einem Topf das Gänseschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Apfelstücke mit dem Zucker zu den Zwiebeln geben. Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Zimtlükör, Zitronensaft und Rotwein zugeben.
3. Etwa 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Rotkohl zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 15 Minuten ohne Deckel garen um die Flüssigkeit zu reduzieren.

Fertigstellen und Anrichten

Kurz vor dem Servieren die Sauce erhitzen. Die eiskalte Butter in Stücken mit dem Pürierstab untermontieren, sodass eine leichte Bindung entsteht. Die Cassis-Pfeffer-Sauce als Spiegel auf vorgewärmte Teller gießen. Rehrückenfilets in Scheiben schneiden und mit Zimt-Rotkohl auf dem Saucenspiegel anrichten. Mit Kräuterblättchen garnieren.

Anmerkung

Nur gesundheitlich unbedenklichen Ceylon-Zimt-Würzlikör oder ersatzweise Ceylon-Zimtstangen zum Würzen verwenden. Viele Industrieprodukte enthalten billigen Cassia-Zimt aus China. Der steht zu Recht im Verdacht, gesundheitliche Schäden zu verursachen. Grund ist sein exorbitant hoher Cumaringehalt, der schon in kleinen Mengen Leberschäden verursachen kann. Nur Ceylon-Zimt ist gesundheitlich unbedenklich und vorzüglich im Geschmack.

Quelle: Hagen Grote

Rehrücken, ausgelöst

1 Rehrücken

Olivenöl

10 Wacholderbeeren, zerdrückt

Pfeffer, schwarz, grob gemahlen oder gemörsert

100 g Butter

Salz

Für die Brühe:

4 El Olivenöl

1 Zwiebel mit Schale

1 Stange Lauch

1 Möhre

30 g Knollensellerie

1 Petersilienwurzel oder 10 Stängel Petersilie

1 Lorbeerblatt

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

1 Tl Thymian, getrocknet

50 g Schinken, gewürfelt

1 Tl Pfefferkörner, weiß, geschrotet

1 Tl Wacholderbeere(n), zerdrückt

500 ml Rotwein, trocken

Für die Sauce:

1 Tl Senf

1 Tl Johannisbeergelee

Crema di Balsamico

Pfeffer aus der Mühle

Salz

evtl. Butter in Stückchen, eiskalt

1. Die Rückenstränge von Fett und allen Häutchen befreien, es bleiben je nach Größe des Tieres etwa 1000–1200 g schieres Fleisch übrig. Dieses wird mit einer Mischung aus Olivenöl, zerdrückten Wacholderbeeren und geschrotetem Pfeffer eingerieben. Die Fleischstücke in Alufolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Dort kann es 2–3 Tage ohne Qualitätseinbuße lagern.

2. Der Fond:

Für den Fond werden alle Knochen und Fleischabfälle sehr klein gehackt bzw. geschnitten und in einer schweren Pfanne oder im Bratentopf im Backofen in etwas Olivenöl möglichst gleichmäßig gebräunt. Darauf achten, dass nichts anbrennt, denn angebrannte Knochen machen die Sauce bitter. Alles in einen großen Kochtopf umschichten. Pfanne oder Bratentopf mit einem Glas Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und in den Kochtopf geben.

Die Zwiebel halbieren und die Schnittstellen anrösten, das restliche Gemüse würfeln und mit den Schinkenwürfeln ebenfalls in Olivenöl anrösten. Auch umschichten, ablöschen und in den Topf geben. Kaltes Wasser dazu gießen, bis alles bedeckt ist. Gewürze hinzu, und den Inhalt 4–5 Stunden im offenen Topf leicht vor sich hinköcheln lassen. Dabei immer wieder gründlich abschäumen. Die verkochte Flüssigkeit von Zeit zu Zeit durch Rotwein ersetzen. Anschließend die Knochen-, Fleisch- und Gemüseteile entsorgen und die Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder Passiertuch in einen anderen, ausreichend großen Topf umfüllen. Dieser Fond wird bei großer Hitze eingekocht, bis nur noch ein knapper halber Liter übrig geblieben ist. Fond erkalten lassen.

3. Die Sauce:

Bevor das Fleisch in den Ofen kommt, wird die Sauce gemacht. Dazu den Fettdeckel, der sich an der Oberseite des Fonds gebildet hat, abnehmen. Die Konsistenz des Fonds ist geleeartig und fest. Den Fond erhitzen, 1 Tl Senf einrühren, pfeffern, salzen und mit 1 Tl Johannisbeergelee und Crema di Balsamico abschmecken. Evtl. mit kalten Butterstückchen binden.

4. Das Fleisch:

Am Tag des Essens das Fleisch 1–2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Denn bei der kurzen Bratzeit wäre es in der Fleischmitte noch kalt, wenn es direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen käme.

In einer flachen Brat- oder Auflaufform, die gerade so groß sein sollte, dass das Fleisch gut nebeneinander liegen kann, evtl. die beiden Fleischstränge noch mal halbieren. In dieser Form die Butter in dem auf 200° vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) zum Schmelzen bringen, dabei etwas salzen. Sie soll zwar richtig heiß sein, aber nicht braun werden.

In diese Butter die Fleischstücke legen. Schon nach 2 Minuten wenden und leicht salzen. Nach weiteren 2 Minuten wieder wenden, ohne zu salzen. Noch zweimal in jeweils 2 Minuten Abstand wenden. Nach etwa 8 Minuten prüfen, wie weit der Rücken ist. Er soll auf Fingerdruck gut nachgeben und nicht zu stramm sein, aber auch nicht zu weich wie gekochte Pilze.

Die fertigen Rückenstücke in Alufolie wickeln und auf der offenen Ofentür ca. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann und damit beim Anschneiden kein Fleischsaft auf den Teller läuft.

Als Beilagen liebe ich Spätzle, Salzkartoffeln oder ein Selleriepüree und dazu gebratene Waldpilze, Rosenkohlblättchen oder auch Spitzkohl. Halbe Birnen mit Preiselbeeren passen nicht dazu, weil ich einen guten trockenen Rotwein dazu trinken möchte.

Rehrückenfilet

Für 4 Portionen:

3 El Olivenöl

je 2 ausgelöste Rehrückenfilets und Rehfilets (ca. 480 g; von 1 Rehrücken à ca. 1,4 kg)

Salz

Pfeffer

20 g Butter (kalt)

4 kleine Lorbeerblätter

4 kleine Zweige Rosmarin

Außerdem:

Fleischthermometer

1. Für den Rehrücken 2 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die kleineren Rehfilets abgedeckt beiseitestellen, die größeren Rehrückenfilets im heißen Olivenöl ca. 1 Minute rundum braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rehrückenfilets mit Butter, Lorbeer und Rosmarin auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 50 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 57–58 Grad garen (Thermometer benutzen!).

2. Rehrückenfilets aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Für die kleinen Rehfilets restliches Olivenöl (1 El) in einer kleinen Pfanne erhitzen, Filets darin rundum 1 Minute bei starker Hitze braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rehfilets und Rehrückenfilets schräg in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Quelle: E&T 12/29/46

Rehrücken nach Lafer

Für 4 Portionen:

- 1 Rehrücken
- 2 El brauner Zucker
- 1 Tl Salz, grobes Meersalz genommen
- 1 El Pfefferkörner, schwarz
- 1 El Pimentkörner
- 1 Biolimette (davon die Hälfte der Schale)
- Küchengarb
- 1 Bund Thymian
- 2 Zwiebeln oder 4 Schalotten
- 3 El Butter
- 3 Zweige Rosmarin

Rehrücken waschen, trockentupfen und beide Filets auslösen. Dafür mit einem scharfen Messer immer auf dem Knochen entlang schneiden. Dann die Silberhaut abziehen. Das kleinere, falsche Filet ggf. ablösen.

Den Ofen auf 140° Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Marinade Zucker mit Salz, Pfeffer und Piment in einen Mixer geben. Die Limette heiß abspülen, gut abtrocknen mit einem Sparschäler etwa die Hälfte der Schale dünn abziehen und mit in den Mixer geben. Alles zu einer feinen Körnung mixen.

Dann die Hälfte der Marinade auf den Knochen verteilen, die Filets wieder auf den angestammten Platz legen, die restliche Marinade auf dem Fleisch verteilen. Mit Küchengarb gut festbinden.

Dann den Thymian gut waschen, trockenschütteln. Einen Backrost auf ein Backblech legen. Die Zwiebeln schälen und achteln. Dann die Zwiebelachtel gemeinsam mit dem Thymian so in Länge auf dem Rost drapieren, dass der Rehrücken gut darauf gesetzt werden kann (man soll weder Thymian noch Zwiebeln sehen)

Den Rehrücken auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Den Rehrücken aus dem Ofen nehmen.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Rosmarinzweige waschen, trockenschütteln und in die Pfanne geben. Das Küchengarb entfernen, die Rehfilets von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Dann ist es superzart und in der Mitte superrosa und saftig. Aufgeschnitten auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: Insgesamt fertig in 45 Minuten

Rehrücken mit Rotkohlnödel und Cassis-Feigen

Für 4 Portionen:

Für den Rehrücken:

- 40 g Butterschmalz
- 1 Rehrücken, küchenfertig, ca. 3 kg
- 2 Zwiebeln, rot
- 100 g Staudensellerie

1 Apfel
1 EL Tomatenmark
1 EL Honig
100 ml Portwein
100 ml Rotwein
100 ml Orangensaft
400 ml Wildfond
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
8 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
2 cl Orangenlikör
40 g Butter, kalt
Salz

Pfeffer

Kerbel für die Garnitur

Für die Rotkohlnödel:

500 g Rotkohl
2 EL Apfelmus
1 Stange Zimt
0,5 EL Honig
150 ml Rotwein
50 g Schalotten
20 g Butterschmalz
1 Nelke
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner
1 Apfel
2 EL Speisestärke
40 g Mehl
2 Eier
80 g Semmelbrösel
300 ml Fett, zum Frittieren
Salz

Für die Cassis-Feigen:

50 g Zucker
150 ml Johannisbeersaft, schwarz
3 Gewürznelken
1 Orange, unbehandelt
5 EL Aceto Balsamico
8 Feigen

1. Für den Rehrücken den Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen.
2. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Fleischseite im Bräter anbraten. Anschließend den Rücken herausnehmen.

3. Zwiebeln schälen und vierteln, Staudensellerie in Würfel schneiden, Apfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Zwiebeln, Staudensellerie und Apfel in den Bräter geben und anschwitzen. Tomatenmark und Honig unterrühren und mit anrösten. Mit Rotwein, Portwein und Orangensaft ablöschen und den Wildfond angießen. Wacholderbeeren zerdrücken und zusammen mit Rosmarin, Thymian, Piment- und Pfefferkörner zum Sud hinzugeben. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und für etwa 30 Minuten bei 120 Grad in den Ofen schieben. Dabei öfter mit dem Sud übergießen.
4. Wenn der Rücken gar ist, herausnehmen und ruhen lassen. Den Wildfond eventuell noch etwas köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren, mit Orangenlikör verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss kalte Butterwürfel einrühren.
5. Für die Rotkohlknödel den Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Apfelmus, Zimtstange, Honig und Rotwein vermengen, gut durchkneten, mit Salz würzen und etwa drei bis vier Stunden ziehen lassen.
6. Die Schalotten in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf im Butterschmalz glasig dünsten. Pfefferkörner schroten. Das marinierte Rotkraut zu den Schalotten geben und die Gewürze mit dem Rotkraut circa 30 Minuten in einem Topf zugedeckt schmoren.
7. Den Apfel reiben und zu dem Rotkraut geben, einmal kurz aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und das Rotkraut damit binden. Zimtstange und Gewürze entfernen und auskühlen lassen.
8. Eier verquirlen, Fett in einem großen Topf heiß werden lassen. Aus dem kalten Rotkraut Klöße formen und einfrieren. Wenn die äußere Schicht der Knödel gefroren ist, herausnehmen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und im heißen Fett ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Für die Cassis-Feigen von der Orange die Schale abreiben und Saft auspressen. Zucker in einem Topf karamelisieren lassen und mit dem Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimtstange, Orangensaft und -schale, Aceto Balsamico begeben und auf drei Viertel reduzieren lassen.
10. Feigen schälen und in die Flüssigkeit geben. Einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Feigen circa vier Stunden in der Flüssigkeit ziehen lassen.
11. Zum Anrichten das Fleisch vom Knochen lösen und in Medaillons schneiden. Mit Rotkohlknödeln, Cassis-Feigen und der Sauce anrichten und mit Kerbel garnieren.

Quelle: Johann Lafer

Wachteln auf Bohnen-Tomaten-Gemüse

Für 4 Portionen:

1 kg dicke Bohnen

8 Wachteln

Salz, Pfeffer

6 El Öl

4 Scheiben Bacon

4 Zwiebeln (in Spalten)

1 El Rosmarinnadeln (frisch)

200 ml Geflügelfond (a. d. Glas)

4 Tomaten

1/2 Tl Zucker

1/2 Bund Suppengrün

1 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 El abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

1. Bohnen palen, Kerne aus den Häuten lösen. Wachteln waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern. In 4 El heißem Öl anbraten, herausnehmen. Je 1/2 Scheibe Bacon über den Brüstchen feststecken.

2. Zwiebeln und Rosmarin im Bratöl anrösten, Fond dazugießen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und vierteln. Bohnen und Tomaten untermischen, mit Salz und Zucker würzen. Wachteln darauflegen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten braten. Suppengrün putzen und sehr fein würfeln, Petersilie und Knoblauch hacken. Alles mit der Zitronenschale im restlichen Öl 5 Minuten dünsten, über die Wachteln streuen und servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Min.

Quelle: E&T 5/95/104

Wachtelbrüstchen auf Saté-Sauce

Für 4 Portionen:

200 g Tofu
1 kleine rote Chilischote
1 El Korianderblätter
75 ml Sherry
25 ml Sojasauce
2 El Sesamöl
175 g frische Erdnüsse
30 g Kokasraspel
1 Ei
Salz
10 Wachtelbrüstchen
200 g frische Shiitake-Pilze
150 g Möhren
2 Bund Frühlingszwiebeln
9 El Öl
150 ml Gemüsefond
1 Tl Speisestärke

1. Tofu in Scheiben schneiden. Chili und Koriander grob hacken, darüberstreuen. Sherry, Sojasauce und 1 El Sesamöl verrühren, darübergießen, 20 Min. marinieren.

2. Nüsse fein mahlen. Mit Kokosraspeln und 1/2l Wasser 5 Minuten unter Rühren kochen. Tofu-Marinade dazugeben, Sauce pürieren und zweimal durch ein Haarsieb gießen. Rückstände ausdrücken, mit dem Ei verquirlen, beiseite stellen. Sauce cremig einkochen, salzen.

3. Je 2 1/2 Wachtelbrüstchen auf Spieße stecken. Pilzstiele abschneiden. Hüte kreuzweise einschneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Stücke schneiden.

4. 3 El Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen. Tofu darin von beiden Seiten braun braten, herausnehmen. Pilze 1 Minute scharf braten. Möhren dazugeben, unter Rühren 1 Minute braten. Zwiebeln dazugeben und anbraten. Gemüsefond mit der Speisestärke verrühren, dazugießen und aufkochen. Mit Salz und restlichem Sesamöl würzen, den Tofu darauflegen.
5. Nußmasse zu 8 Plätzchen formen und in 3 El Öl von beiden Seiten je 2–3 Minuten braten. Wachtelspieße salzen, im restlichen heißen Öl zuerst auf der Hautseite 2 Minuten scharf braten, wenden und 1 Minute braten. Alles zusammen anrichten.

Zubereitungszeit: 1:20 Stunden

Quelle: E&T 05/95/105

Wildschweingulasch

Für 4 Portionen:

1000 g Fleisch vom Wildschwein

3 dicke Zwiebeln

100 g Speckwürfel von Räucherspeck

1 Päckchen Suppengemüse

1 Esslöffel Wacholderbeeren angequetscht

2 Lorbeerblätter

Pfeffer aus der Mühle, Salz

1 Esslöffel Tomatenmark

100 ml Rotwein

300 ml Fleischbrühe oder Fond

eventuell Soßenbinder dunkel

1. Fleisch in Würfel schneiden, Zwiebeln und Suppengemüse in Stücke schneiden. Die Speckwürfel kross ausbraten, dann das Fleisch im ausgetretenen Fett goldbraun anbraten (möglichst in 2 Partien), die Zwiebeln zugeben und auch noch bräunen lassen. Nun kommt das Suppengemüse mit dem Tomatenmark dazu - das darf auch noch goldbraun werden.
2. Mit Rotwein ablöschen, Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben, auch die Fleischbrühe und dann das Gulasch etwa 1 1/2 bis 2 Stunden (kommt auf's Alter des Fleisches an) schmoren lassen.
3. Wenn das Gulasch noch nicht sämig genug ist, mit Soßenbinder abrunden, nochmals abschmecken und servieren. Dazu passen Knödel und Rotkohl, aber auch Spätzle oder Steinpilze.

Zubereitungszeit: 2 Stunden