

Flambierter Hasenrücken im Blätterteig-Kräutermantel auf geschmorten Gewürz-Birnen

Rezept für 4 Personen - Hasenrücken:

- *4 Hasenrückenfilets*
- *1 Pkg. Blätterteig gefroren*
- *5 Wacholderbeeren*
- *8 Zweige Thymian*
- *1 Zweig Rosmarin*
- *5 Blatt Salbei*
- *6 cl Cognac*
- *1 Eigelb*
- *1 Eiweiß*
- *3 EL Kondensmilch*
- *etwas Butter*

Zubereitung:

TK-Blätterteig auftauen lassen. Kräuter von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Wachholderbeeren zerdrücken und zu den Kräutern geben, gut mischen. Die Kräutermischung gleichmäßig auf die Blätterteigplatten verteilen, jeweils 2 Stück übereinander legen und ausrollen, so dass man vier größere Platten erhält. Hasenrückenfilets pfeffern und salzen. In heißem leicht braunen Butter von allen Seiten kurz anbraten, den Cognac zugeben und mit einem Feuerzeug leicht anzünden (flambieren). Je ein Hasenrückenfilet auf eine Teigplatte legen, Ränder mit Eiweiß bestreichen, Teig überklappen und gut festdrücken. Ggf Ränder mit der Gabel verzieren und oben zwei "Dampfaustrittslöcher" in den Teig schneiden. Aus evtl. vorhandenen Teigresten Verzierungen ausstechen und mit Eiweiß festkleben. Eigelb und Milch verrühren und die Päckchen damit bestreichen. Im auf 180-190 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Min backen.

Rezept für 4 Personen – geschmorte Gewürz -Birnen:

- *3 Birnen*
- *1 EL Butter*
- *1 EL Zucker*
- *125 ml Balsamico – Weiß*
- *1 Nelke*
- *1 Lorbeerblatt*
- *2 EL Sahne*
- *Pfefferkörner frisch*

Zubereitung:

Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Birnen in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen. Birnen kurz darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit weißem Balsamico-Essig ablöschen. Nelke und Lorbeerblatt zufügen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und zu den Balsamico-Gewürz-Birnen geben. Sahne zufügen und die Sauce sirupartig einkochen lassen. Gewürz-Birnen passen sehr gut als Beilage zu Wild.

Hirschrollbraten gefüllt mit Apfel und Meerrettich dazu Würfelkartoffeln

Rezept für 4 Personen - Hirschrollbraten:

- **2,0 kg Hirschrollbraten**
- **Salz, Pfeffermühle**
- **2 EL Meerrettich**
- **2 Äpfel**
- **2 EL Olivenöl**
- **1 Zwiebel**
- **2 Karotten**
- **½ Selleriekopf**
- **¼ Liter Rotwein**
- **½ Liter Brühe**
- **1 Lorbeerblatt**
- **2 Nelken**
- **4 Wachholderbeeren**
- **Pfefferkörner**
- **50 gr. Speck**
- **1 TL Majoran**
- **Kümmel ganz**

Zubereitung:

Hirschrollbraten abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innenseite mit Meerrettich bestreichen. Die Äpfel schälen, entkernen, und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel, Karotten und Sellerie putzen, in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und durchwachsenen, geräucherten, in feine Würfel geschnittenen Speck darin glasig schwitzen, Apfelstreifen zugeben und leicht andünsten. Die Speck-Apfel Masse gleichmäßig auf dem Braten verteilen. Den Braten zusammenrollen, mit einer Küchenschnur zusammenbinden oder in ein Küchennetz hüllen. Öl in einem Bräter erhitzen und den Rollbraten darin rundherum Farbe nehmen lassen. Zwiebel, Karotten und Sellerie zum Fleisch geben und kurz mitschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeerblatt, Nelken, Wachholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben. Eventuell mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran nachwürzen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C ca. 70-80 Minuten schmoren lassen. Je nach Bedarf etwas Gemüsebrühe nachgießen. Den fertig gegarten Rollbraten herausnehmen, die Küchenschnur bzw. das Netz entfernen und den Rollbraten in Scheiben schneiden.

Rezept für 4 Personen – Würfelkartoffeln:

- **700 gr Kartoffeln (festkochend)**
- **4 EL Butter**
- **Salz, Pfeffer**

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine 1cm x 1cm Würfel schneiden. Topf mit Wasser zum kochen bringen. Kartoffeln ca. 5 Minuten darin kochen lassen und anschließend in einem Küchensieb abseihen. Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun ausbacken. Mit Salz und Pfeffermühle abschmecken. Eventuell mit frischen Rosmarin oder Thymian verfeinern.

Wildschweinmedallions auf Rotweinnudelnest mit Selleriepüree

Rezept für 4 Personen - Wildschweinmedallions:

- **1 Wildschweinfilet (ca. 800-1000 Gramm)**
- **Salz, Pfeffer**
- **etwas Butter**

Zubereitung:

Wildschweinfilet waschen, trockentupfen und von den Sehnen befreien. Das Filet in gleichmäßige 8 Medallions schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen (leicht bräunlich – Nußbutter). Medallions von beiden Seiten stark anbraten und in eine Alufolie einwickeln. Die Medallions nun ca. 5 – 8 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten die Medallions in der selben Pfanne nachbraten und mit Salz, Pfeffer würzen. Den Bratensaft mit einem Löffel über die Filet's gießen.

Rezept für 4 Personen - Rotweinnudelnest:

- **200 ml. Rotwein**
- **100 gr. Zucker**
- **50 ml. Aceto Balsamico**
- **50 gr Butter**
- **500 gr. Tagliatelle**

Zubereitung:

Den Butter mit den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Acetoessig ablöschen und kurz einköcheln lassen. Rotwein zugeben und Sirupartig einkochen lassen. Den Sirup auskühlen lassen. Derweilen die Nudeln in einen Topf ca. 5 Minuten vorkochen, abseihen und kalt abschrecken. Zum Anrichten die Nudeln in den Sirup ca. 3-5 Minuten fertig köcheln lassen.

Rezept für 4 Personen - Selleriepüree:

- **1 Kopf Sellerie**
- **200 ml. Sahne**
- **100 ml. Brühe**
- **50 gr. Butter**
- **Salz, Pfeffer**

Zubereitung:

Knollensellerie schälen, in feine Würfel schneiden und mit der Brühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Die Selleriewürfel ca. 10 - 15 Minuten butterweich kochen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend den Sellerie mit der Butter pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Püree in einen Dressierbeutel geben und in die Mitte des Nudelnestes Spritzen.

Maronicreme auf Schokoflocken

Rezept für 4 Personen - Maronicreme:

- *250 – 300 gr Maronen (blanchiert)*
- *180 gr. Zucker*
- *1 Pkg. Vanillezucker*
- *250 ml. Sahne*
- *2 EL Kirschwasser*
- *1 TL Zimt*
- *4 Eigelb*
- *2 EL Speisestärke*
- *1 Liter Milch*
- *250 gr. Blockschokolade*

Zubereitung:

Die Maroni in der gewürzten Milch weichkochen. Durch ein Sieb streichen und süßen. Eigelb und Speisestärke mit dem Schlagrahm verquirlen, zum Maronibrei geben und unter Rühren bei mässiger Hitze zu einer dicken Creme kochen. Mit Kirschwasser abschmecken, in Glasschalen füllen und erkalten lassen. Zum Anrichten auf eine Teller stürzen. Mit geraspelter Blockschokolade bestreuen und die Creme eventuell mit steifem Schlagrahm garnieren.