



Kochabend vom 24. Oktober 2017

Wild auf Wild

von Ruedi Mohler

Apéro

Gemssalsiz und Hirschbinden
mit kleinen Garnituren

Vorspeise

Wildsau auf andere Art
Wildsawwürfel mit leichtem Rosenkohlgratin

Hauptgang

Rehschnitzel badische Art
Rehschnitzel garniert in Wildrahmsauce

Selleriepurée

Käse

Fougerus
mit Trauben und Baumnüssen

Dessert

Cheshteneschläck
Marroni-Quarkcrème mit Kirsch

Apéro

Weißwein

Gemssalsiz und Hirschbinden

Gemssalsizstückchen und hauchdünne Scheiben vom Hirschtrockenfleisch

Zutaten für 4 Personen

120 g	Hirschtrockenfleisch
120 g	Gemssalsiz
	Silberzwiebeln
	Scheiben von Salzgurken
	Mini-Poivrons

Zubereitung

Stückchen und Scheiben locker auf Teller anordnen.

Salzgurken in regelmässige Scheiben schneiden,

Scheiben, Silberzwiebeln und Mini-Poivrons mit Zahnstocher bestecken.

Auf einigen Tellern gemischt anrichten.



Wildsau auf andere Art

Wildsauwürfel mit leichtem Rosenkohlgratin

Zutaten für 4 Personen (als Vorspeise, als Hauptgang Mengen ca. doppelt)

480 g	Wildsaufleisch von der Schulter oder vom Rücken
	Kochbutter
	Salz
	aromatischer Pfeffer (gemischt, Jamaica o.ä. - möglichst aus der Mühle)
	Koriander (möglichst aus der Mühle)
	Weißwein, nicht zu säurebetont
0.75 dl	Kalbs- oder Wildfonds
500 g	Rosenkohl (frisch oder gefroren)
	Kochbutter
1	Schalotte
2.5 dl	Rahm
1	Knoblauchzehe
etwas	geriebener Gruyère
	Salz
	schwarzer oder gemischter Pfeffer (möglichst aus der Mühle)

Mise en place

Backofen auf 180° vorheizen.

Backofen auf ca. 80° vorheizen und darin Schale für Fleisch warmstellen.

Schalotte sehr fein hacken; mit dem Messer, denn mit dem Cutter wird sie bitter.

Ofenfeste Form leicht ausbuttern. Ein Teil der gehackten Schalotten in die Form streuen.

Zubereitung

Frischer **Rosenkohl** zuerst putzen und waschen, gefrorener Rosenkohl kann direkt verarbeitet werden. Rosenköhli der Länge nach halbieren. Mit der Schnittseite nach oben in die Form schichten. Auf die erste Lage den Rest der Schalotten streuen.

Rahm mit Salz und Pfeffer würzen, die Knoblauchzehe dazu pressen, wenig geriebener Käse dazugeben und alles kurz durchrühren. Über den Rosenkohl gießen und mit etwas geriebenem Käse noch bestreuen.

Achtung: Da der Gruyère auch Salz einbringt, ist der Rahm nur zurückhaltend zu salzen.

In der Ofenmitte ca. 45 Minuten goldbraun backen. Überwachen, wenn die obere Schicht zu braun wird, mit einer Alu-Folie abdecken.



Wildsaufleisch in regelmäßige Würfel schneiden (wie Ragoûtwürfel), mit Küchencrêpe trockentupfen.

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Koriander maßvoll würzen.

In tiefer Sautierpfanne Wildsawwürfel allseitig kurz und gleichmäßig anbraten. Mit Weißwein ablöschen, so daß alle Würfel im Wein liegen, jedoch nicht überdecken. 20 bis 25 Minuten im Wein kochen, hin und wieder wenden.

Wenn die Würfel gar sind, aus der Flüssigkeit nehmen und in die vorgewärmte, aber nicht zu heiße Schale legen, warmhalten.

Weißwein rasch aufkochen und Pfannenboden deglacieren. Wenn es viel Flüssigkeit gegeben hat, etwas reduzieren; wenn es Bratenresten im Wein hat, über ein Sieb passieren. Fonds zugeben, aufkochen und so reduzieren, daß die Sauce am Löffelrücken leicht haftenbleiben.

Fleisch in die Sauce legen und kurz aufheizen aber nicht nachgaren.



Rehschnitzel badische Art

Rehschnitzel an Wildrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

800 g	Rehfleisch , das sich für Schnitzel eignet (z.B. Nuß oder Oberschale)	
	Kochbutter	
	Salz	
	Pfeffer (schwarz oder gemischt – möglichst aus der Mühle)	
	süßer Paprika	
0.75 dl	Wildfonds*	* = siehe weiter unten
2.5 dl	Rahm	
	Crème de Cassis	
ev.	Knorr Bratensauce Extrakt (s'Wunder) oder ähnlicher Bratensaucen-Extrakt zum Binden.	

Mise en place

Rehfleisch in ca. 7 mm dicke Schnitzelchen schneiden, mit Küchencrèpe trockentupfen.

Sauce separat vorbereiten und auf dem Herd heiß halten.

Alles für den Service vorbereiten, da die Rehschnitzel möglichst à la minute gemacht und direkt auf die Teller gelegt werden.



Zubereitung

Wildfonds erhitzen, nach und nach Rahm einarbeiten, stets etwas umrühren. Leicht reduzieren, damit eine gebundene Sauce entsteht. Möglichst mit Rahm binden, nur im Notfall mit etwas Bratensaucenextrakt stärker abbinden.

Sauce mit einem Tupfer Crème de Cassis würzen, abschmecken; für den Service heiß- und bereithalten. Darf nicht mehr kochen.

Rehschnitzel leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einer Sautierpfanne in der Butter beidseitig kurz anbraten und darauf achten, daß die dünnen Schnitzel nicht durchgebraten werden.

Schnitzel aus der Pfanne auf die angerichteten Teller geben und mit Sauce nappieren.

Anmerkung:

Statt Crème de Cassis kann man auch Crème de Kirsch, Portwein oder etwas Ähnliches verwenden.

Rotweibirne mit Preiselbeeren

Zutaten für 6 Personen

3	Birnen, wenn möglich Conférence
4 dl	Rotwein, möglichst Burgunder
75 g	Zucker
1 Msp	frisch gemahlene Muskatnuß
1 Msp	Ingwerpulver
einige	Tropfen Zitronensaft
1 Glas	Preiselbeeren

Mise en place

Backofen auf ca. 80° vorheizen und flache Form für Birnen warmstellen.

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse so entfernen, daß eine Vertiefung entsteht.

Zubereitung

Rotwein, Zucker, Ingwerpulver, Muskatnuß und einige Tropfen Zitronensaft aufkochen und auf kleinem Feuer ungedeckt gute 5 Minuten köcheln lassen.

Birnenhälften in den Sud geben und zugedeckt weichkochen; Dauer ist zwischen 5 und 25 Minuten, je nach Sorte; überwachen.

Birnenhälften mit Schaumkelle sorgfältig herausheben, Preiselbeeren in die Vertiefung füllen und warmstellen.

Der Birnensud kann eventuell zur Abrundung der Wildrahmsauce genutzt werden.



Selleriepurée

Zutaten für 4 Personen

1 Beutel	Knorr Stocki für 3 Portionen
4 dl	Wasser (1)
15 g	Butter (1)
2 dl	kalter Kaffeerahm
1	mittlerer Sellerieknollen
	Wasser (2)
	Gemüsebouillon (Würfel oder Pulver)
	weißer Pfeffer (möglichst aus der Mühle)
	Butter (2)

Mise en place

Sellerie rüsten, in größere Würfel schneiden.

Zubereitung

Bouillon in nicht zu kleiner Pfanne mit Wasser (2) und Gemüsebouillon zum Kochen bringen. Sellerie in Bouillon weichkochen. Selleriewürfel mit Stabmixer pürieren. Bouillon aufheben.

4 dl Wasser (1) mit ½ TL salzen und mit Butter (1) aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und den Kaffeerahm dazu gießen. Inhalt des Stocki-Beutels in einem Guß in die Flüssigkeit geben und mit einer Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. Kartoffelstock ziehen lassen und zügig umrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Pürierter Sellerie durch das Passevite oder ein grobes Sieb direkt in den Kartoffelstock geben und unterziehen. Mit Pfeffer würzen, Butter (2) in Flocken einrühren bis ein schön gebundenes Selleriepurée entstanden ist. Abschmecken. Bei Bedarf nach etwas mehr Flüssigkeit kann die Selleriebouillon genutzt werden, normalerweise aber nicht nötig.



Wildfonds*Zutaten für 6 Personen**

400 g	Wildknochen
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehe
1	kleiner Knollensellerie
1	große Karotte
1	reife Tomate oder Tomatenpüree
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
	etwas Sternanis
	etwas Zimt
	Sonnenblumen- oder anderes bratfestes Öl
1 Fl	anständigen, eher schweren Rotwein (1) *
2 – 3 dl	Wasser
	aromatischer Pfeffer (gemischt, Jamaica o.ä. - möglichst aus der Mühle)
3 dl	guten Rotwein (2) mit eher schwerem Charakter *
	* Côtes du Rhône, Lanquedoc, Bordeaux, Rioja sind gut geeignet

Mise en place

Backofen auf das Maximum (wenn möglich 300°) vorheizen. Großes Backblech auf der mittleren Rille von Anfang an einschieben.

Gemüse putzen und grob schneiden.

Zubereitung

Die Wildknochen mit den Fleischrestchen auf das brandheiße Backblech legen und zum Rösten der Knochen in den Ofen schieben. Nach ca. 15 Minuten Blech herausnehmen (Ofen sofort wieder schließen!) und die Knochen wenden, Blech wieder in den Ofen schieben. Nach weiteren 15 Minuten den Vorgang wiederholen. Bei sehr großer Hitze reichen ca. 45 Minuten für die Röstung. Wenn der Ofen nicht ganz so hoch geht, muß man das Wenden der Stücke nochmals vornehmen und das Rösten nach ca. 1 Stunde beenden. Die Stücke sollen richtig schön braun, aber nicht schwarz verbrannt sein. Stets überwachen.

Während des Röstens werden die Gemüse in heißem Öl in einer sehr großen Pfanne oder einem Bräter angezogen. Sie dürfen durchaus auch etwas geröstet sein.

Nach dem Rösten werden die Knochen zu den Gemüsen gegeben und mit dem Wein (1) nach und nach aufgegossen. Alles während ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen, nie sprudelnd. Im

Laufe des Kochvorganges ist ev. die Ergänzung mit Wasser nötig, denn die Flüssigkeit sollte immer in der Knochen-/Gemüsemischung stehen. Von Zeit zu Zeit den ganzen Pfanneninhalte wenden.

Nach ca. 3 Stunden Flüssigkeit über ein feines Sieb passieren. Anschließend wird der Fonds mit Wein (2) ergänzt und angemessen reduziert.

Abschmecken. Der Fonds soll recht kräftig sein, denn er wird später immer mit anderen Flüssigkeiten für die Herstellung einer Sauce verwendet.



Anmerkung:

- Es lohnt sich, bei Fonds immer eine größere Menge herzustellen. Man kann sie sehr gut portionieren, indem man sie in kleine Behältnisse oder in Beutel für die Herstellung von Eiswürfeln abfüllt und dann tiefgefriert. Sind sehr lange haltbar.
- Im Handel gibt es heute verschiedene Fonds, die qualitativ i.O. sind. Aber da fehlt einfach der Spaß.

Fougerus

Ein bißchen Weichkäse muß noch sein, "pour changer le goût".

Der Fougerus ist ein Rohmilchkäse von der Kuh. Er gehört in die Familie der Brie-Käse und kommt auch aus dem Gebiet der Ile de France.



Mit Baumnußkernen und Trauben garnieren.

Cheshteneschläck

Marroni-Quarkcrème mit Kirsch

Zutaten für 4 Personen

100 g	Zucker (1)
6 EL	Wasser (1)
400 g	tiefgekühlte Marroni
4 EL	Wasser (2)
2 TL	Zitronensaft
200 g	Quark
2 EL	Zucker (2)
3 EL	Kirsch
1,5 dl	Rahm
	Schokoladestreusel zum Verzieren

Zubereitung

Zucker (1) und Wasser (1) in weiter Pfanne aufkochen, ohne Rühren. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte nehmen. Marroni, Wasser (2) und Zitronensaft zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten weichköcheln lassen.

8 Marroni für die Verzierung aufheben. Rest auskühlen lassen, mit Stabmixer pürieren. Quark, Zucker (2) und Kirsch begeben.

Rahm steifschlagen, davon $\frac{3}{4}$ sorgfältig unter die Masse ziehen. Ca. 30 Min. kühlstellen. Zum Servieren, die Crème in geeignete Gläser oder Becher abfüllen, den restlichen Rahm und die Marroni aufsetzen und mit Schokoladepulver dekorieren.



Impressionen



Mise en place für den Apéro

Mise en place für Beilagen





Zwei an der Arbeit



Einer allein



Präzises Schaffen

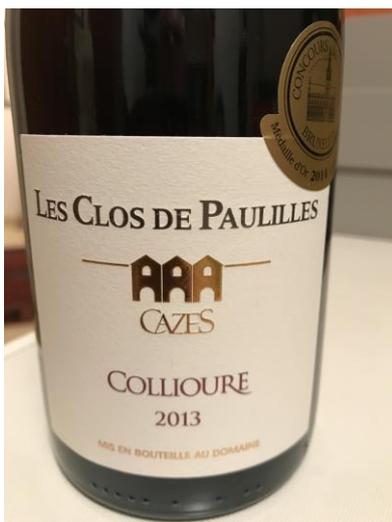


Machen sie es richtig?

Schön anrichten ist auch wichtig.



Hübsches Apéro-Potpourri



Feiner Südfranzose zur Wildsau.



Hanspi hat uns ganz großzügig und erstklassig zu den Rehschnitzeln verwöhnt. Herzlichen Dank!