

Frühlingsrolle vom Rebhuhn, Glasnudelsalat, Apfel-Pflaumen Chutney

Burger vom Reh im Parmesan-Bun
mit Ziegenkäse und Kürbis-Curry Ketchup

Hasenfilet im Eifeler Schinken
Apfel-Wirsing-Zwiebel Kompott, Stangenknödel

Joghurteiscreme mit Waldbeeren

Frühlingsrolle mit Rebhuhn

Zutaten für 4 Personen

pro Frühlingsrolle zwei Blätter Frühlingsrollenteig

1 Bund Frühlingszwiebeln in schrägen Spalten

2 geringelte Beete, grob geraspelt

1 Gurke, längs entkernt und in Streifen geschnitten

1 Bund Radieschen in Scheiben gehobelt

4 bunte Karotten geraspelt

4 EL Röstzwiebeln

1 Prise Chili (kleingehackt ohne Kerne)

1 Küchenfertiges Rebhuhn, in vier Teile geschnitten

Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Wacholderkörner, 2 Liter Wasser zum Garen

2 EL Sesamöl

4 EL Rapsöl

3 EL Teriyaki Sauce

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Die Rebhuhnteile mit den Gewürzen in kochendes Wasser geben und 30 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen, abkühlen und das Fleisch von den Knochen lösen. In einer Pfanne mit etwas Sesamöl und Teriyakisauce anbraten.

In einer anderen Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln kurz anschwitzen. Dann nach und nach das ganze Gemüse mit in die Pfanne geben. Alles für wenige Minuten anbraten, das Gemüse sollte noch bissfest sein. Mit Teriyakisauce, Pfeffer und ein wenig Chili abschmecken.

Ein Glas mit heißem Wasser oder zwei Eiweiß bereitstellen, um die Frühlingsrollen zuzukleben. Anschließend den Frühlingsrollenteig vor sich hinlegen, die Spitzen nach oben. Dann in die Mitte eine kleine Menge der Gemüsemischung legen, Rebhuhn und Röstzwiebeln oben auflegen, rechts und links einschlagen und dann fest von unten nach oben aufrollen. Mit Eiweiß oder heißem Wasser die Ränder bepinseln und zum Ende hin rollen. Die Rolle auf die gleiche Art und Weise in die zweite Teigplatte einschlagen. In ein wenig Öl goldbraun anbraten und zum Abtropfen auf Küchenkrepp ablegen. Beim Servieren schräg anschneiden.

Teriyaki Sauce

- 2 EL geriebener Ingwer
- 2 EL Sesamöl
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 2 Schalotten, sehr fein gehackt
- 2 EL Honig
- 100 ml helle Sojasauce
- Saft von 2 Orangen
- 4 EL trockener Sherry

Zwiebeln und Knoblauch mit dem Sesamöl anbraten, Ingwer und Honig zugeben, mit Sherry ablöschen, Orangensaft und Sojasauce einrühren und solange einreduzieren, bis die Gewünschte Konsistenz erreicht ist. Im Weckglas und gekühlt hält sich die Sauce 4 Wochen.

Glasnudelsalat

- 1 Paket Glasnudeln
- 500ml heiße Gemüsebrühe
- ½ Spitzkohl, fein geraspelt
- 2 rote Möhren, fein geraspelt
- 2 Stangen Staudensellerie, in feine Streifen geschnitten
- 100g frische Sojasprossen
- 100g Shitakepilze, in feine Streifen schneiden
- 1 kleine Chili ohne Kerne, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, in feinen Würfeln
- 1 Limette, abgeriebene Schale und den Saft
- 6 EL helle Sojasauce
- 3 EL Teriyakisauce
- 6 EL Sesamöl geröstet
- 1 Stück Langpfeffer, gemörsert
- 2 EL Sesamsamen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Die Glasnudeln mit der Brühe in eine Schüssel geben und die Nudeln aufweichen lassen. Anschließend mit einer Schere etwas kleinschneiden. In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen, Sesam, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Shitakepilze kurz anschwitzen. Dann die Spitzkohlstreifen hinzugeben. 2 Minuten anschwitzen und dann die Möhre zugeben. Kurz schwenken und beiseitestellen. Die Glasnudeln durch ein Sieb gießen, die Brühe auffangen. Das Gemüse aus der Pfanne

dazugeben und gut mischen. Zum Schluss die Sojasprossen untermischen, den Salat mit Sojasauce, Chili, Teriyakisauce, Limettenschale und Saft abschmecken.

Apfel-Pflaumen Chutney

- 4 Schalotten, in Würfeln
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 2 EL Rapsöl
- 2 saure Äpfel, in kleine Würfel geschnitten
- 10 reife Pflaumen, entkernt und in Würfeln
- 4 EL roter Balsamicoessig
- 3 EL Orangenzesten
- Saft der Orangen
- 2 Pimentkörner (werden nach dem Kochen wieder entfernt)
- 2 EL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Schalotten und Knoblauch im Rapsöl goldbraun anschwitzen, dann nach und nach die anderen Zutaten zugeben. 15-20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen, abschmecken und abkühlen lassen,- Oder, noch heiß in kleine Schraubgläser füllen und auf den Deckel stellen. Nach 10 Minuten rumdrehen. Hält sich bis 4 Wochen.

Burger vom Reh

Zutaten für 6 Personen

Fleisch aus der Rehkeule, pro Person etwa 300g

1 Rehkeule ohne Knochen pariert und die einzelnen Stücke separiert

200g fetter Speck, in Würfeln

grobes Meersalz und grober Pfeffer, 2 Nelken, 2 Pimentkörner, 2 Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen

1 Fleischwolf oder Küchenmaschine

Burgerformer

Die Fleischstücke im Fleischwolf mit dem Speck zu Hack verarbeiten. Nach Belieben mit Wildgewürz oder nur Salz und Pfeffer würzen. In wenig Öl auf einer Grillplatte zubereiten.

Parmesan Bun

8 Stück

300 ml Milch, warm

1 Würfel Hefe

2 Eier

50g Butter, geschmolzen

1 ½ EL Zucker

1 TL Salz

500g Mehl

2 EL Wasser

2 EL Sesam, zum Bestreuen

4 EL geriebener Parmesan

Milch, Hefe, Butter, Zucker, in einer Kasserolle mischen und verquirlen. In einer Schüssel das Mehl, Parmesan und Salz mit der Hefe-Milch und einem Ei vermischen. In einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben. Gegebenenfalls mit Milch oder Mehl nacharbeiten.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Wenn sich das Volumen verdoppelt hat mit Mehl auf einer Arbeitsflächen die Luft wieder aus dem Teig kneten. Den Teig in 8 gleichgroße Teile trennen. Daraus die Buns formen, mit Mehl bestäuben und auf ein Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das zweite Ei aufschlagen und damit die Buns bestreichen, mit Sesam und Parmesan bestreuen. Im Backofen mit Brotfunktion abbacken. Die fertigen Buns mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten abkühlen lassen.

Gratinierter Ziegenkäse

6 Kleine Ziegenkäsetaler (Picandous)
6 EL gehackte Nüsse
6 TL Honig
6 Scheiben Frühstücksspeck
schwarzer Pfeffer

Ziegenkäse auf Backblech legen, mit Nüssen, Honig und Pfeffer würzen und unter der Grillstufe im Backofen gratinieren.

Kürbis-Curry Ketchup

6 Gläser

500g Kürbis in Würfel
2 Schalotten in Würfeln
100g Rohrzucker
160ml Orangensaft
50 ml Balsamico Bianco
1 TL geräucherter Paprika
2 rote Chilischoten gehackt
1 TL Currypulver (vorsichtig dosieren)
½ TL Zimt, Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Andünsten

Schalotten in einem Topf goldbraun anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben und 20 Minuten zusammen mit dem Orangensaft und den Gewürzen köcheln lassen. Mit einem Pürierstab die Masse mixen und nochmal abschmecken. Noch heiß in Gläser füllen und auf den Kopf stellen. Nach 10 Minuten umdrehen. Hält sich einige Wochen.

Rotweinschalotten

12 rosa Schalotten in Spalten
200 ml Rotwein
4 EL Balsamicoessig
Salz und Pfeffer

Die Zutaten in einer Schüssel mischen und mit den Händen fest zerdrücken. 30 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren den Sud abgießen und die Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen

Feldhasenfilets im Eifeler-Schinken

Zutaten für 6 Personen

6 Hasenfilets, pariert
12 Scheiben luftgetrockneten Eifeler-Schinken
Salz und Pfeffer

Farce:

200g Hasenfleisch, pariert
1 Schalotte in feinen Würfeln, in Butter goldbraun angeschwitzt
100g fetter Speck, in Würfeln
2 Eier
2 EL feingehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
6 Bögen Backpapier

Warmhaltefunktion am Backofen auf 70° C einstellen. Die gekühlten Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren 2 Scheiben Schinken nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen, 2-3 EL Farce aufstreichen in der Größe des Filets, Filet am Rand auflegen und vorsichtig einrollen. Auf einen Bogen Backpapier legen, einrollen und zu einem Bonbon drehen. Die Bonbons auf ein Backgitter legen und im Backofen bei 70°C etwa 45 Minuten garen lassen.

Schinkenschaum

4 Scheiben Schinken, in Würfeln
2 Schalotten, in feinen Würfeln
150ml Weißwein
200ml Sahne
Salz und Pfeffer

Schinkenwürfel mit den Schalotten ohne zusätzliches Fett auf mittlerer Hitze ausbraten lassen bis sie knusprig sind. Mit Weißwein ablöschen, pfeffern, Sahne aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken, gegebenenfalls salzen und die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

Wildreduktion:

Hasenkarkassen
2 Schalotten, in Würfeln
3 Tassen Suppengemüse, in Würfeln
200ml Wasser
200ml Portwein
1 EL Tomatenmark
Wildgewürz
Salz und Pfeffer

Karkassen klein hacken und in Butter anrösten. Suppengemüse zugeben und scharf anrösten, Tomatenmark zugeben und alles gut vermischen. Würzen und mit Portwein und Wasser ablöschen. Auf mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und nochmal einreduzieren. Abschmecken.

Apfel-Wirsing-Zwiebel Kompott

2 mehligke Äpfel (Boskop, Cox Orange) entkernt, in Stücken, mit Schale
1 kleinen Wirsing, ohne Strunk in feinen Streifen
3 Schalotten, in Spalten
3 EL Öl
100ml Apfelsaft
2 EL heller Balsamicoessig
2 EL Rohrzucker oder Honig
1 TL Natron
Muskat und Zimt
Salz und Pfeffer

Die Schalotten im Öl goldbraun andünsten, dann die Äpfel und den Wirsing zugeben. Das Natron zugeben und alles gut vermischen. Den Apfelsaft, Essig Honig und Salz und Pfeffer zugeben. Gut vermischen und auf kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und zum Schluss etwas Muskat und Zimt zugeben. Hitze hochstellen, gut umrühren und sofort in heiß ausgespülte Gläser geben. Deckel drauf und auf den Kopf stellen. Nach 10 Minuten umdrehen. Hält sich einige Wochen

Brioche Stangenknödel

600g Brioche Brot, in kleinen Würfeln

200 ml Mandel oder Sojamilch, warm

4 EL Dinkelmehl

3 Schalotten, in Würfeln und in Butter goldbraun angedünstet

3 Eier

2 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

1 große Schüssel, Frischhaltefolie und Alufolie

Die Brioche kleinschneiden und mit der warmen Milch übergießen. Schalotten, Mehl und die übrigen Zutaten dazugeben. Mit den Händen vermischen, aber so dass man die einzelnen Stücke der Brioche noch sehen kann. 10 Minuten ruhen lassen, dann eine dünne ungleichmäßige Rolle formen und in Frischhaltefolie einrollen. Dann in Alufolie rollen und zu einem Bonbon drehen.

In siedendem Wasser 30 Minuten ziehen lassen. Nach dem Auskühlen in schräge längliche Fingerdicke Scheiben schneiden und sofort servieren. Reste der Knödel kann man am nächsten Tag in Butter anbraten.

Joghurt-Creme-Eis

Zutaten für 6 Personen

250g geschlagene Sahne
400g Bio-Naturjoghurt
100g feiner Zucker
1 EL Vanillezucker
6 Eigelb

Eigelb mit Zucker auf dem Wasserbad schaumig aufschlagen, abkühlen lassen. Sahne und Joghurt verrühren, dann das Zuckereigelb unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben. Aus dem Eiweiß eine Meringuemasse herstellen.

Meringuemasse

6 Eiweiß
2 EL sehr feiner Zucker
1 Prise Salz
1 EL kaltes Wasser
1 EL Speisestärke

Eiweiß aufschlagen, Salz und Wasser zugeben. Den Zucker und die Speisestärke zugeben. Die Masse in eine Spritztülle geben und in den Kühlschrank stellen. Die Masse beim Dekorieren auf das Waldfruchtpüree setzen und mit einem Brenner anbräunen. Die Masse eignet sich auch um damit Baisier herzustellen. Dazu die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, Tupfen oder andere Formen aufspritzen. Bei 120°C Ober/ Unterhitze ca. 70 Minuten „trocknen“ lassen.

Waldbeerpüree

400g gefrorene Waldbeeren
200g feiner Zucker
wer mag, ein paar Thymianblättchen gezupft

Alles in einem Topf erhitzen und auf kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Gemischte, frische Waldbeeren zum Garnieren.