



## **Kochkurs**

**Wild auf Wild aus  
heimischen Revieren**

**30.Oktober 2019**

## **Vorspeise**

### **Wildconsommé mit Kräuterflädle**

*für 4 Personen*

#### **Wildconsommé**

##### **Zutaten**

1 kg	Wildknochen
550 g	Wildabschnitte
1 L	Wasser
1 L	Brühe
2 EL	Madeira
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Bund	Suppengemüse
3	Nelken
3	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1	Zwiebel
	Salz und Pfeffer

##### **Zubereitung**

Die Wildknochen und Wildabschnitte gut abwaschen und trocken tupfen. Das Suppengemüse waschen und grob würfeln. Die Zwiebel halbieren und schwärzen. Die Wildknochen und Wildabschnitte kräftig ringsum anrösten, dazu das Gemüse, den Rosmarin und den Thymian geben und für kurze Zeit mit anrösten. Das Ganze mit Wasser und Brühe aufgießen. Die Nelken, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und die geschwärzte Zwiebel hinzu geben und für ungefähr 60 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Madeira abschmecken.

#### **Kräuterflädle**

##### **Zutaten**

65 g	Mehl
160 ml	Milch
1	Ei
	Schnittlauch und Petersilie
	Salz und Pfeffer

##### **Zubereitung**

Mehl, Ei und Milch in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Kräuter dazu geben und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch und Petersilie hinzufügen. Teig in einer Pfanne dünn und gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten goldbraun backen. Pfannkuchen auskühlen lassen und in Streifen schneiden.

Zubereitungszeit: Zwei Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

# Hauptgang

## Geschmorte Rehkeule mit Waldfrucht-Balsamicosauce, Spätzle und Apfel-Zimt-Rotkohl

*für 4 Personen*

### Rehkeule

#### Zutaten

2,5 kg	Rehkeule mit Knochen
1 L	Rotwein
3 EL	Tomatenmark
1 Bund	Suppengrün
Je 6	Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter
2	Zwiebeln
	Thymian
	Salz
	Waldfruchtkonfitüre
	Dunkler Balsamico
	Öl

#### Zubereitung

Mit dem Messer an dem Knochen der Rehkeule entlang schneiden und mit der Spitze den Knochen aus der Keule lösen. Die ausgelöste Keule mit einem Bindfaden so fest umwickeln, dass die Keule auch beim Anbraten in ihrer Form bleibt. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Suppengrün waschen und ebenso grob schneiden. Öl in einem Topf heiß werden lassen und darin die Rehkeule mit etwas Thymian von allen Seiten anbraten. Anschließend die Rehkeule aus dem Topf nehmen und im selben Topf das gesamte Suppengrün schmoren. Das Tomatenmark hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Das geschmorte Gemüse mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern verfeinern. Die Rehkeule wieder zurück in den Topf geben und das Ganze, bis die Rehkeule bedeckt ist, mit Wasser aufgießen. Dies nun ca. anderthalb bis zwei Stunden im Backofen bei 200°C Umluft garen.

Nach der Garzeit die Rehkeule erneut aus dem Topf nehmen. Die entstandene Sauce durch ein Sieb drücken und mit Waldfruchtkonfitüre sowie Balsamico abschmecken. Je nach Wunsch kann die Rehkeule auch noch mit Preiselbeeren verfeinert werden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten und zwei Stunden Garzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Spätzle**

### **Zutaten**

500 g	Mehl
200 ml	Milch
1 EL	Butter
6	Eier
	Salz, Muskat
	Butter

### **Zubereitung**

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl, Eier, Milch, die flüssige Butter, etwas Salz und eine Prise Muskat mit einem Knethaken verrühren. Den fertigen Teig ein paar Minuten ruhen lassen. Teig in eine Spätzlepresse geben und nach und nach in kochendes Salzwasser drücken. Die fertigen Spätzle, die an der Oberfläche schwimmen, anschließend noch in Butter anbraten.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Apfel-Zimt Rotkohl**

### **Zutaten**

800g	Rotkohl
100g	Preiselbeeren
300ml	Apfelsaft
2 EL	Gänseschmalz
1 EL	Zucker
2	säuerliche Äpfel
1	Zwiebel
	Mondamin
	Nelke
	Lorbeerblätter
	Zimt
	Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Rotkohl putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Äpfel und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Gänseschmalz zerlassen und darin Zwiebel- und Apfelwürfel andünsten. Rotkohlstreifen, Preiselbeeren, Apfelsaft und so viel Wasser hinzufügen, dass der Rotkohl bedeckt ist. Das Ganze mit Zucker, Lorbeerblättern, Nelken, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze alles zugedeckt ca. 40-60 Minuten garen und zwischendurch umrühren. Nach Wunsch mit etwas Mondamin abbinden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten und 40-60 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Hauptgang** **Hirschrücken mit Preiselbeer-Birne und Portweinjus** *für 4 Personen*

### **Hirschrücken**

#### **Zutaten**

900 g           Hirschrücken  
                  Öl  
                  Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Den Hirschrücken mit einem scharfen Messer von der Silberhaut trennen und parieren. Daraufhin den gesamten Hirschrücken in einer vorher geölten und heißen Pfanne kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach alles im vorgeheiztem Backofen bei 110°C Umluft etwa 30 Minuten langsam garen. Nach der Garzeit etwa 8 bis 12 Steaks aus dem Hirschrücken schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten und 30 Minuten Garzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

### **Preiselbeer-Birne**

#### **Zutaten**

2                Birnen  
4 EL            Preiselbeermarmelade  
                  Zucker und Zimtstangen

#### **Zubereitung**

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. In einem Topf die Birnen mit Wasser bedecken und Zucker und Zimtstangen hinzugeben. Das Ganze so aufkochen und ziehen lassen, dass die Birnenstücke bissfest bleiben. Zum Schluss etwas Preiselbeermarmelade auf die Birnenhälften geben und servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

## Hauptgang

### Wildgulasch mit Waldpilzen

für 4 Personen

#### Wildgulasch

##### Zutaten

1kg	Reh-, Hirsch- oder Wildgulasch
1kg	Zwiebeln
300 g	Gemischte Waldpilze
3 EL	Tomatenmark
0,5 l	Rotwein
¼ Glas	Preiselbeeren
	Wasser
	Wildgewürz
	Mehlbuttermilch oder Mondamin

##### Zubereitung

Zuerst das Wildgulasch in einer Pfanne scharf anbraten. Danach die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und zu dem Wildgulasch in die Pfanne geben. Nun 3 Essl Tomatenmark in die Pfanne geben und mit anschwitzen, bis es sich ganz verteilt hat. Jetzt alles mit etwas Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Ansatz erneut zu rösten beginnt. Dies nun 2- bis 3-mal wiederholen. Wichtig ist, dass der Ansatz immer wieder komplett ein reduziert wird, er aber nicht anbrennt. So karamellisiert der Zucker im Tomatenmark und es entsteht das typische Röstaroma. Zum Ende des Glasierens alles mit Wasser ablöschen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun alles ca. 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen. Waldpilze putzen und alles in gleich grosse Stücke schneiden. Pfanne erhitzen und die Pilze in heißen Öl anbraten und 15 Min vor Schluß zu den Gulasch geben. Nach der Garzeit das Gulasch mit Wildgewürz und reichlich Preiselbeeren abschmecken und falls nötig mit etwas Mehlbuttermilch binden.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Kartoffelklöße**

### **Zutaten**

1,5 kg	festkochende Kartoffeln
240 g	Mehl
2	Eier
	Salz
	Mondamin

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und waschen. Eine Hälfte der Kartoffeln kochen und die andere Hälfte mit etwas Wasser bedeckt in einem Topf bei Seite stellen. Nach dem Kochen die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Rohe Kartoffeln auf ein Küchentuch reiben und ausdrücken. Gekochte Kartoffeln durch eine Presse geben und zu den rohen, geriebenen Kartoffeln hinzufügen. Mehl und Eier zu dem Kartoffelteig begeben und mit Salz abschmecken. Zum Schluss aus der Masse Klöße formen, in Salzwasser geben und bei siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Falls der Probekloß im Wasser auseinander fällt einfach etwas Mondamin begeben.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Wirsinggemüse**

### **Zutaten**

450g	Wirsing
150ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter
2	kleine Zwiebeln
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Olivenöl

### **Zubereitung**

Äußere Blätter des Wirsingkopfes entfernen. Restlichen Blätter des Wirsings abzupfen. Das feste Stück der Wirsingblätter rausschneiden und Blätter in Routen schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, Wirsing hinzugeben und mit dünsten. Gemüsebrühe begeben. Wirsing nur paar Minuten dünsten, sonst wird der zu weich. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

## Dessert

### Spekulatius Mousse

*für 4 Personen*

#### Spekulatius Mousse

##### Zutaten

3	Eigelb
60g	Zucker
3 Blatt	Gelatine
1-2 EL	Rum
350ml	Sahne
1 TL	gestrichener , Lebkuchengewürz (4 g)
120g	Spekulatius

##### Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Spekulatius klein hacken. Eigelb und Zucker zusammen in einer Rührmaschine schaumig schlagen. Die Masse im Wasserbad erhitzen bis sie mindestens 65 Grad hat. Die Gelatine gut ausdrücken und unter die warme Eigelbmasse rühren. Das Lebkuchengewürz und den gehackten Spekulatius unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eimasse heben. Die Masse in kleine Gläser füllen und ca. 5h in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: 45 Min  
Schwierigkeitsgrad: mittel



**Dessert**  
**Apfel-Zimt-Strudel mit Vanillesoße**  
*für 4 Personen*

**Apfel-Zimt-Strudel**

**Zutaten Strudelteig**

280 g	Mehl
90 ml	Wasser
1	Ei
3 EL	Öl
1 Prise	Salz
2 Prisen	Zucker

**Zutaten Füllung**

500 g	Äpfel
1 Schuss	Rum
140 g	Rosinen
2 EL	Zitronensaft
120 g	Semmelbrösel
130 g	Zucker
1 TL	Zimt
2 EL	Butter
	Puderzucker

**Zubereitung**

Alle Zutaten für den Strudelteig in einer Schüssel circa 10 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten. Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Äpfel waschen, schälen, halbieren und in 1 cm große Würfel schneiden. Rum, Rosinen, Zitronensaft, Zucker und Zimt zu den Apfelwürfeln geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel goldbraun backen.

Den Teig ausrollen, die Füllung auf dem unteren Drittel verteilen und den Teig nach oben zusammenrollen. Den Strudel auf ein Backblech legen und bei 180° (Umluft) für circa 30 Minuten in den Ofen geben. Nach dem Backen den Strudel auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel

## **Vanillesauce**

### **Zutaten**

1	Vanilleschote
3 EL	Zucker
240ml	Sahne
2	Eigelb

### **Zubereitung**

Das Mark mit einem Messer aus der Vanilleschote entfernen und zusammen mit der Schote in einen Topf mit der Sahne und dem Zucker geben. Nun das Ganze 5 Minuten köcheln und dann 5 Minuten ziehen lassen. Jetzt die Eigelbe verquirlen und die Vanilleschote aus der Sahne entfernen. Die Eigelbe langsam in die Sahne einrühren. Dann alles unter ständigem Rühren erhitzen bis die Sauce dickflüssig wird. Zuletzt die Vanillesauce kalt stellen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach