



Hirschrücken auf Spätburgundersoße mit Austernpilzrelisch

2,0 kg Hirschrücken mit Knochen *gereift*
2 Liter Spätburgunder Trocken aus dem Ahrtal
500 gr Röstgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch und Zwiebeln)
50 gr Tomatenmark
Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin
½ Blatt Lorbeer
50 gr Zucker (oder 1 EL Grafschafter Zuckerrübensirup)
1 kg Austernpilze
4 Stück große Tomaten
150 gr rote Zwiebeln (Schalotten)
150 gr Lauchzwiebeln (grün und extra Zwiebeln ganz)
50 gr Schinken
50 ml Portwein
Olivenöl, Thymian, Kerbel und Chili gehackt

Spätburgunder Sauce

Den Hirschrücken auslösen und portionsweise in Thymianöl einlegen. Die Knochen zerkleinern und in etwas Öl anrösten. Das Röstgemüse dazugeben und kurz mitrösten lassen. Tomatenmark dazugeben. Mit 1,5 Liter Spätburgunder ablöschen. 1 Liter Wasser dazugeben. Den Saucenansatz 3-4 Stunden köcheln lassen. 1 Stunde vor Beendigung der Garzeit die Gewürze dazugeben. Das Röstgemüse und die Knochen absieben. Anschließend die Sauce um die Hälfte durch leichtes köcheln einreduzieren lassen. Den Zucker oder das Rübenkraut karamellisieren und mit den restlichen 0,5 Liter Rotwein ablöschen. Den vorher angesetzten Fond dazugeben und wieder auf einen ½ Liter reduzieren lassen. Abschmecken nach Ihrer Vorstellung.

Austernpilze

Die Austernpilze putzen und schneiden (je nach Größe). Die Tomaten waschen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Die Haut abziehen und in die Tomate dann in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und waschen. Den oberen grünen Teil in feine Röllchen schneiden. Den hellgrünen Teil und die Zwiebel halbieren und in Würfel schneiden. Den Schinken in Würfel schneiden. Die Austernpilze in Öl andünsten, Schinken, Zwiebeln und Zwiebellauch dazugeben. Dies mit Portwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Würzen. Die Tomatenwürfel dazugeben.

Hirschrücken

Den Hirschrücken nach belieben braten. Wir empfehlen: Kurz in der Pfanne anbraten. 8 Minuten bei 220 Grad im Ofen garen. Anschließend mit Alufolie bedeckt 4 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und genießen.





Mini – Wachtelpastete mit Apfelchutney

2 Wachtelbrüste (60 – 80 g) p.P. (15 g Stopfleber – optional)
Rosmarin, Koriander, Vanille, Olivenöl
50 g Wachtelfarce (½ Wachtel , ½ Pute , mit gedünsteten Zwiebeln, Sherry etc.)
1 Schweinenetz
Blätterteig Wachtelfond für Gelee mit Sherry / Portwein oder Apfelsaft - dunkel
(pro 100 g = 1 Blatt Gelatine)
200 g Äpfel (Bräburn)
30 g Zwiebelwürfel
2 Chili's – rot
25 g Paprikawürfel – rot
5 g Koriandergrün
50 g Zucker
50 ml Weißwein
Saft einer Zitrone
Mark 1 Vanilleschote
1 Msp. Salz
1 Msp. Zucker
1 Msp. Chili
1 Msp. Koriander – frisch gemahlen
Apfelschale für den Tee
Eigelb zum Bestreichen

Apfelchutney

Äpfel für das Chutney schälen und aus den Schalen einen Apfeltee kochen - aus Zucker, Zitronensaft und Apfeltee einen Sirup kochen – in der Zwischenzeit Äpfel in Würfel schneiden- Apfelwürfel im Sirup blanchieren – die restlichen Zutaten würfeln – in den Sirup Weißwein und Vanilleschote geben – die restlichen Zutaten andünsten und mit den Äpfeln mischen , abkühlen lassen – Koriandergrün fein hacken und hinzugeben – Sirup abkühlen und hinzugeben – über Nacht ziehen lassen – am Folgetag Vanilleschote entnehmen und mit den Gewürze abschmecken.

Wachtelbrüste enthäuten und mit Rosmarin , Koriander , Vanilleschote und Olivenöl marinieren – kein Salz – mindestens 4 Stunden. Wachtelfarce herstellen und mit Sherry und Salz abschmecken. Die Wachtelbrüste leicht mit Farce bestreichen und die Stopfleber in die Innenseite legen, mit Farce bestreichen und anschließend die 2. Brust darüberlegen und gut andrücken die Wachtelbrüste in Schweinenetz einwickeln und anschließend mit Olivenöl bestreichen. In Olivenöl anbraten und nur Farbe nehmen lassen – abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen (2 größere Stücke). 5 g Apfelchutney auf den „ Bodenteig „ geben und die Wachtelbrust darauflegen , rundherum mit Eigelb bestreichen , mit dem „ Deckel „ überschlagen und fest andrücken. Ca. 1 cm Rand abschneiden und mit den Spitzen einer Gabel festdrücken , auf der Oberseite einen „Schorstein“ einschneiden und den Rand überstehen lassen, mit Eigelb bestreichen Bei ca. 220°C ca. 8-10 min backen. Auskühlen lassen. Wachtelgelee verflüssigen und in den „Schorstein“ eingießen / ausgießen. Kalt stellen – mit Chutney und Kräutern garnieren

Fettuccine Nudeln mit Streifen vom Wildschweinrücken und Pfifferlingen

480g Wildschweinrücken
400g Pfifferlinge
480g Fettuccine (Nudeln)
500ml Sahne
1 Stück mittlere Zwiebeln als Würfel
100ml Ahr Riesling
1 Bund Schnittlauch
oder Frühlingslauch

REZEPTE



Der Wildschweinrücken wird in Streifen geschnitten und in der heißen Pfanne angebraten. Die frischen Pfifferlinge und in feine Würfel geschnittene Zwiebeln werden nun dazugeben und alles schön goldbraun braten. Dann wird mit dem Ahr Riesling abgelöscht und mit der Sahne aufgegossen. Dies nun kurz aufkochen und dann mit Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch Muskat würzen. Die parallel gekochten Nudeln und das fein geschnittene Lauch wird nun hinzugefügt. In einem schönen großen tiefen Pasta Teller richten Sie das Gericht an. Als Dekoration empfehlen wir ein in Öl eingelegte Kirschtomate.



REZEPTE



Bürenbachstraße 35
53506 Rech
Telefon: 0 26 43 | 84 84
E-Mail: info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de

