

## **Wildkochkurs am 05. Nov. 2009**

Mit dem Caffee Beck Freystadt

im Umweltzentrum Habsberg

### **Rehfilet in Balsamico auf Rucola & Parmesan**

Für 2 Personen

#### **Zutaten:**

4 Rehfilets

1 EL. Olivenöl

Wildgewürz gemahlen

4 gehackte Schalotten

6 EL Aceto Balsamico

Geriebener Parmesan

Preiselbeeren oder Marmelade

Salz, Pfeffer

1 EI Butter

#### **Zubereitung:**

Rucola putzen.

Das Rehfilet in der Pfanne scharf anbraten. Schalotten und Preiselbeeren/ Marmelade hinzugeben.

Mit Pfeffer, Salz würzen. Mit Balsamico angießen und etwas einkochen lassen.

Rehfilets aus der Pfanne nehmen.

Etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Den Fond über den Rucola geben, das Rehfilet anschneiden auf den Teller legen und mit Parmesan überstreuen.

Dazu Weißbrot

### **Wildschwein-Edelgulasch mit Gemüse und Maronen im Brotlaiberl**

für 4 Personen

#### **Zutaten:**

800 g Wildschweinkeule

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

2 EL Pflanzenfett

1 Zwiebel, 2 Karotten

1 Paprika rot/grün

1 Stück Sellerie

1 Glas Rotwein

1/2 l Gemüsebrühe  
1 TL Oregano  
2 EL Pflanzenfett  
150 g gemischte Waldpilze  
1 Tasse gehackte, gemischte Kräuter  
Wildgewürz  
Kräuterzweige zum Garnieren

**Zubereitung:**

Das Wildschweinfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Pilze unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten schmoren. Brotlaiberl aushöhlen und mit dem Gulasch füllen.

**Hirschroulade " Mediterran" dazu Rosmarin- Kartoffel**

**Zutaten: Pro Person**

150 g Hirschkeule  
1 Stück Mozzarella  
Bratenfond  
Butter  
1 Gemüsezwiebel  
3 Kartoffeln  
Knoblauch  
Olivenöl  
1 Paprika / schwarze Oliven  
1 Seranoschinken  
Pfeffer und Salz  
1 Bnd. Rucola  
Sahne  
Rotwein

**Zubereitung:**

Die Roulade würzen mit Pfeffer & Salz.

Mit Tomatenmark bestreichen,

Seranoschinken , Rucola und Gemüsezwiebeln auflegen. Zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Netz fixieren.

Die Roulade in Mehl wenden und scharf im Olivenoel anbraten. Mit Rotwein aufgießen, Paprikastreifen und Oliven dazugeben und ca. 35 Minuten im Backrohr bei 180 Grad garen.

Die Roulade entnehmen, den Bratensaft mit Sahne und Butter verfeinern, mit Tomatenmark abschmecken und reduzieren .

## Rezepte für 4 Personen

### Masscarpone Amaretto Mousse

4 Eigelb, 1 Vollei, 100g Zucker, 250g Mascarpone, 300g geschlagene Sahne,  
3 Blatt Gelantine, 4 cl Amaretto

Eigelb, Vollei und Zucker über dem Wasserbad aufschlagen  
Gelantine einrühren und danach kalt rühren, geschlagene Sahne unterheben  
4-6 Std kalt stellen

### Dressing Vorspeise

0,1 l Balsamico Essig  
0,1 l Olivenöl  
0,2 l Wasser  
3 Esslöffel Honig, 1 EL Salz

Mit Mixstab aufschlagen

### Hirschbraten

1,5 kg Bratenfleisch z.B. Keule 2-3 Tage einlegen  
(Rotwein, Lorbeer, Wachholder)  
in heißem Fett rundherum anbraten & würzen  
klein geschnittene Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebel dazugeben und kräftig  
anschwitzen.

Nach ca 20 Min mit 0,25 l Rotwein, 1 Tasse Essig und 1 l Traubensaft  
ablöschen.

Mit Wasser immer wieder aufgießen, Lorbeer Blätter und Wachholder dazugeben  
(falls Fleisch eingelegt war mit diesem Sud auffüllen).

Im geschlossenen Topf 1,5 Std schmoren lassen, Fleisch in Alufolie einpacken

Fond abgießen und einreduzieren lassen, mit Sahne, Preiselbeeren und  
Gemüsebrühe abschmecken

### Spätzle

500 g Mehl, 2 EL Hartweizengrieß, 8 Eier. 0,1 l Mineralwasser und Salz/Muskat

Teig glatt rühren, etwas stehen lassen ~ In kochendes Salzwasser einhobeln,  
aufkochen lassen, abschrecken  
Haselnussspätzle. Magarine zerrinnen lassen, Haselnussspätzle zugeben,  
Masse unter Spätzle heben

### Wirsing

Wirsing putzen und in Rauten schneiden, blanchieren, abschrecken  
Speckwürfel anbraten, Wirsing & Fond hinzugeben und abschmecken