

Rezepte vom Wildkochkurs am 18.11.11 im Umweltzentrum Habsberg

Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“ Vorspeise für 4 Personen

400 g Rehrücken, Rehfilet, Hasenrücken
3 St. Schalotten/kleine Zwiebeln
300g kleine Champions
2 EL Öl
etwas Salz und Pfeffer
2 EL Mehl
4 St mittelgroße Gewürzgurken
etwas Petersilie
etwas Schnittlauch
150g Crème fraîche/Schmand
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Gurkenwasser

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Pilze putzen, evtl. waschen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Schalotten und Pilze in das heiße Bratfett geben und anbraten. Fleisch zugeben, alles mit Mehl bestäuben und anschwitzen. ½ l Wasser unter Rühren zugießen, aufkochen lassen. Brühe einrühren, ca. 10 Min. köcheln lassen.

Gurken längs halbieren, in Scheiben schneiden. Kräuter waschen. Petersilie hacken, ein wenig zur Garnierung ganz lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Crème fraîche, Kräuter, Senf und Gurken unter das Geschnetzelte heben. Mit Salz, Pfeffer und evtl. 1-2 EL Gurkenwasser abschmecken. Aufkochen lassen. Mit restlicher Petersilie garnieren. Brot in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Cordon Bleu „Hubertus“ Hauptspeise für 4 Personen

Rehrücken, Hirschrücken, Wildschweinrücken bzw. Keule
800 Fleisch in 4 gleiche Stücke schneiden und zwischen Folie dünn klopfen
Mit Salz und Pfeffer außen würzen
200g Frischkäse mit Kräutern
das Fleisch mit dem Frischkäse und gekochtem Schinken füllen, in Mehl, Milch und Semmelbrösel wenden
Fett in der Pfanne erhitzen und auf jeder Seite 2 Minuten (bei Keule 5 min.) braten.
Im Backrohr bei 100° ca. 15 Minuten warm stellen.

Dazu Butterkartoffeln mit Kräutern, Petersilie, Rosmarin, Thymian