



Auf der PIRSCH nach
verlockendem Genuss

Ein Kochkurs mit *Johann Herrler*

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing und Wildschweinschinken

Zutaten für 4 Personen

Feldsalat, Kartoffeln
Wildschweinschinken

Olivenöl
Balsamicoessig, Portwein, Kartoffel
Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum

Salat waschen und zupfen. Schinken scharf anbraten.
Salat auf dem Teller richten, Schinken darüber und Sauce darüber geben.

Kartoffeldressing (bitte mitschreiben)

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Kartoffel, Fond

Kartoffel weich kochen und durch pressen. Mit Fond glatt rühren und mit Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Kürbisschaumsuppe

Zutaten für 4 Personen

80g	Butter
500g	Kürbis
1	Schalotte
1	Ingwer
	evtl. Karotten, Orangensaft, Mango
1ltr.	Gemüsefond
100 ml	Sahne, 20 Min. kochen, mixen, passieren evtl. noch einen Schuss Orangensaft

Wer mag, kann die Suppe noch mit Brotchips etc. und Öl verfeinern

Zubereitung:

Schalotte und Ingwer fein würfeln, in Butter andünsten. Fein geschnittene Kürbisstücke dazugeben. Mit dem Gemüsefond auffüllen und je nach Geschmack mit Orangensaft verfeinern. Mit Sahne am Ende fein mixen und passieren.

Anrichten:

Mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl.



Hirschrücken, rosa gebraten in der Kräuterkruste mit Rosenkohlblättern und Herzoginenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

800g Hirschrücken oder Hirschfilet oder Rehmedaillons
(dieses bei 62 C anbraten, warum erklärt der Chef)

Kräuter nach Saison (Petersilie, Basilikum, Minze, Thymian, Rosmarin, Salbei etc.)

Rosenkohl

oder was man für Gemüse mag☺

Brokkoli, Paprika, Zucchini, Blumenkohl

Speisestärke

Gewürze

Gemüse waschen und scharf anbraten.

Hirschrücken (Möglichkeiten)

Im Ganzen oder in dicke Scheiben schneiden (ca. 2- 3cm), auf beiden Seiten kurz scharf anbraten und dann auf Niedertemperatur braten.

Rosenkohlblätter

nehmen und diese einzeln in der Pfanne kurz und scharf anbraten.



Herzoginnenkartoffeln

Zubereitung für 4 Personen

750g	Pellkartoffeln, mehlig kochende
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Muskat
50g	Butter, weiche

Die Pellkartoffeln ungeschält weich kochen. Anschließend pellen und heiß zerdrücken. Mit 2 Eigelb, 50g Butter, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Rosetten auf einem eingepinseltem Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 C ca. 10 Min goldgelb backen.



Preiselbeercreme mit Sauerrahmeis in der Honigwaben mit glacierten Birnen

Die Zutaten:

Für das Sauerrahmeis

500g Sauerrahm
90g Puderzucker
25g Zitronensaft
100ml Sahne

Für die Honigwaben

30g Butter
30g Mehl
30g Honig
55g Staubzucker

Zubereitung:

Alles zu einem Teig vermengen und kleine Kugeln (Form von einer Murmel) formen.
Das ganze flach backen und im Anschluss (nicht ganz heiß) über eine Tasse stülpen, damit es
Eine „Körbchenform“ erhält.

