

MENÜ

(für 4 Personen)

Blätterteigtaschen mit pikanter Pilzfüllung

Fasanensuppe mit gebratenen Bruststreifen

Sikahirsch-Braten aus der Keule mit Butterkartoffeln und Rotkohlrouladen

Ausgebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Vanille-Eis

Foto: Yasmin Wängeler

Blätterteigtaschen mit pikanter Pilzfüllung



Zutaten:

300 g braune Champignons
3 Shiitake-Pilze
1 – 2 Kräuterseitlinge
1 Platte Blätterteig
Butterschmalz, Salz, Pfeffer,
Chili, Sahne oder Eigelb

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Pilze im heißen Fett kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Blätterteig (aus dem Kühlregal) in 6 Teile schneiden, die Pilzfüllung darauf verteilen ①, die Ecken übereinanderschlagen ②, den Rand mit einer Gabel zudrücken. Mit Sahne oder Eigelb bestreichen, bei 200 Grad Umluft circa 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Sofort anrichten und servieren.



Fasanensuppe mit gebratenen Bruststreifen



Fotos: Mike Brauer

Zutaten:

1 Fasan
1 Gemüsezwiebel
1 Stange Porree
4 Möhren
1 kleines Stück Sellerie
Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung:

Vom fertig vorbereiteten Fasan die Brust auslösen und zur Seite legen. Die Gemüsezwiebel mit Schale in dicke Scheiben schneiden, in einen Topf geben und gut braun werden lassen. Porree, Sellerie und 2 Möhren und den Fasan dazugeben und mit kaltem Wasser aufgießen, im Anschluss salzen. Auf kleiner Flamme circa 2 Stunden ziehen lassen, damit die Suppe klar bleibt.

Die Brust in 3 Stücke teilen und mit der Faser in dünne Streifen schneiden. Butter in eine Pfanne geben und die Fasanenbrust schnell hellbraun braten, salzen und pfeffern. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 Möhren in feine Streifen raspeln, die Brühe durch ein feines Sieb gießen, die Möhren dazugeben und abschmecken.

Die Suppe mit den gebratenen Bruststreifen servieren.



Sikahirsch-Braten aus der Keule, Butterkartoffeln und Rotkohlroulade

Zutaten Sikahirsch-Braten und Butterkartoffeln:

- 1 Sikahirsch-Keule
- 3 Möhren
- 2 Tomaten
- je 1 kleines Stück Sellerie, Zwiebel, Petersilienwurzel
- 1/2 Stange Porree (das Grüne)
- 20 Drillinge (kleine Kartoffeln)
- Butter, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, Mehl, süße Sahne

Zubereitung Sikahirsch-Braten:

Gemüse putzen und würfeln. Haut und Sehnen von der Keule entfernen, abwaschen, trocken tupfen und in einem Bräter im heißen Butterschmalz von allen Seiten braun anbraten. Dann die anderen Zutaten hinzugeben und mit anrösten. Wenn alles schön braun ist, das Fleisch 2- bis 3-mal mit der Sahne übergießen und dann mit 3 bis 4 Tassen Wasser angießen und den Deckel auflegen. Bei mittlerer Hitze (circa 160

Grad) im Backofen etwa 3 Stunden garen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Soßenfond durch ein Sieb streichen und mit Mehl binden.

Zubereitung Butterkartoffeln:

Drillinge kochen und pellen.

In eine Pfanne mit Butter geben, salzen und mit etwas Pfeffer durchschwenken.

Zutaten Rotkohlroulade:

- 1 Kopf Rotkohl, 1 Gemüsezwiebel, 1 Boskop-Apfel,
- Zucker, Salz, Essig, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken,
- Margarine, Johannisbeergelee, Preiselbeeren

Zubereitung Rotkohlroulade:

Rotkohl in kochendes Wasser legen und die äußeren Blätter vorsichtig ablösen. Die Blätter noch 3 bis 4 Minuten unter Zugabe von etwas Essig köcheln, damit sie etwas weich werden. Den restlichen Rotkohl fein hobeln. 2 EL Zucker karamellisieren, 1 EL Margarine und die fein geschnittene Zwiebel leicht darin anbräunen und mit ½ Tasse Wasser ablöschen. Den Rotkohl, einen Schuss Essig, 1 EL Johannisbeergelee, 1 EL Preiselbeeren und die restlichen Zutaten in einem Teebeutel verschlossen mit in den Topf geben. Nach circa 15 Minuten den Apfel schälen, klein schneiden und zum Rotkohl geben. Nach weiteren 15 Minuten den Rotkohl abschmecken, auf die Rotkohlblätter geben und zusammenrollen. Die Rouladen in die Kasserolle legen und bei mittlerer Hitze 25 bis 30 Minuten garen.



Gute Stimmung in der Vorweihnachtszeit.
Die Jägerinnen lassen sich das köstliche Essen schmecken.
Dazu gibt es – je nach Geschmack – Rot- oder Weißwein.



Ausgebackene Apfelringe mit Zimtzucker & Vanille-Eis

Zutaten:

300 g Mehl

2 Eier

150 ml Radler

2 Äpfel

2 Platten Pflanzenfett

Salz, brauner Zucker, Zimt

Zubereitung Teig:

Die Eier schaumig schlagen, Mehl und Radler nach und nach zugeben sowie circa $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz. Der Teig sollte mindestens 30 Minuten ruhen.

Zubereitung Apfelringe:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in circa 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Fett erhitzen. Die Apfelringe in den Teig tauchen und in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten unter Wenden hellbraun werden lassen. Auf Küchenpapier legen, anschließend in einer Mischung aus Zucker und Zimt wenden.

Die gebackenen Apfelringe auf Teller geben und mit einer Kugel Vanille-Eis sofort servieren.

