

Verführerische Menü-Ideen

Der besondere Anlass ...

... oder einfach um sich selber einmal zu verwöhnen. „Liebe geht durch den Magen“ und „Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen“ sind geflügelte Worte und aus beiden lässt sich ablesen, dass es beim Essen nicht nur um die Befriedigung eines Grundbedürfnisses geht.

Die beiden Ideen für ein Menü rund um die Wildküche sollten daher am besten in angenehmer Atmosphäre in einem entsprechenden Ambiente serviert und genossen werden, damit auch alle Sinne bei und zwischen den Gängen angesprochen werden.



Kleines Weihnachtsmenü

Vorspeise: Klares Pilzsüppchen

Zutaten Pilzsüppchen (für 4 Personen)

ca. 50 g getrocknete Waldpilze
 1 EL Schinkenspeckwürfel
 1 EL Zwiebelwürfel
 1 Scheibe Mischbrot
 Petersilie
 ¼ l Wildfonds
 Creme Fraîche

Zubereitung Pilzsüppchen

1. Die Pilze über Nacht in ca. ¼ l Wasser einweichen.
2. Schinkenspeckwürfel mit den Zwiebelwürfeln in wenig Fett anbraten. Pilze zusammen mit dem Einweichwasser zugeben, mit dem Wildfond auffüllen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit gerösteten Brotwürfeln, Creme Fraîche und gehackter Petersilie servieren.



TIPP:

Brotwürfel aus Mischbrot haben einen kräftigeren Geschmack. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in Gänsefett gleichmäßig rösten.



Vorspeise: Winterlicher Salat

Zutaten

200 g Rucola und Feldsalat
Olivenöl
100 ml Balsamico Dressing
200 g Waldpilze
100 g Schinkenspeck, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Schinkenspeck und Zwiebel in Olivenöl anbraten. Geschnittene Waldpilze zugeben und mit anbraten bis sie Farbe annehmen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Salat sorgfältig waschen, auf Salattellern anrichten, mit etwas Dressing übergießen und die heißen Pilze darüber geben.



Hauptgang: Wildschwein im Senf-Preiselbeermantel

Zutaten (für 4 Personen)

Fleisch

1 kg Wildschweinkamm ohne Knochen
 250 g mittelscharfer Bautz'ner Senf
 80 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
 2 gehäufte EL feines Wildgewürz
 etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 mittlere Knoblauchzehe,
 2 cl Sherry
 1 gehäufte EL getrocknete Waldpilze

Gemüsefond

1 Möhre, gewürfelt
 etwas Sellerie, gewürfelt
 1 Pastinake, gewürfelt
 etwas Lauch, in Scheiben geschnitten
 1 große Zwiebel, gewürfelt
 etwas Bauchspeck, gewürfelt
 0,1 l süßer Rotwein
 1 Knoblauchzehe
 1 l Wasser
 25 g gefrorene Butter
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Alle anderen Zutaten zu einer Paste verrühren. Den Boden und die Seiten eines Römertopfes mit der Paste bestreichen, Kammstück einlegen und den Rest der Paste auf dem Fleisch verteilen. Mit Frischhaltefolie dicht verschließen und zwei Tage im Kühlen ziehen lassen.
2. Das Fleisch in dem Römertopf bei 180 °C ca. 1 ½ Stunden garen, den Ofen aber nicht vorheizen.
3. Fleisch aus dem Tontopf nehmen und auf einer hitzebeständigen Servierplatte mit dem Gemüse aus dem Gemüsefond anrichten. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad der Kruste das Fleisch bei ca. 80 °C nur noch ruhen lassen oder kurz unter den Grill schieben.
4. Den im Tontopf befindlichen Bratensaft zum Gemüsefond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Butter binden.

Gemüsefond

Alle festen, grob gewürfelten Zutaten, außer dem Knoblauch, leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen und dem Wasser aufgießen. Die grob gehackte Knoblauchzehe zugeben. Das Ganze leicht köcheln lassen und bis auf ⅓ einreduzieren.

Rotkraut (einfach)

1 Glas Rotkraut, (Gänse-) Fett
 50 g Schinkenspeck
 1 mittlere Zwiebel
 1 mittlerer Apfel, Pfeffer
 etwas konzentrierten (Wild-) Bratenfond

Grüne Klöße (einfach)

750 g Kloßteig (Rohe Klöße)
 4 mittlere rohe Kartoffeln
 Fett,
 Salzwasser
 2 Scheiben Weißbrot, in Würfel geschnitten



Zubereitung Rotkraut

Schinkenspeck und Zwiebel fein würfeln und in Fett anschwitzen. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden und mit Schinkenspeck und Zwiebel weiter anrösten, bis der Apfel Farbe annimmt. Rotkraut zugeben, pfeffern und nach Geschmack Fond zugeben. Erwärmen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Zubereitung Klöße

Weißbrotwürfel gleichmäßig, unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze in ausreichend Fett rösten. Kartoffeln schälen, fein reiben und so trocken wie möglich auspressen. Geriebene Kartoffeln und den Kloßteig sorgfältig verkneten und 8 Klöße formen und dabei mit den Weißbrotwürfeln füllen. Die Klöße in reichlich siedendes Salzwasser legen und ca. 25 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen.

TIPP:

Klöße mit angefeuchteten Händen formen und auf feuchte Teller legen. So kleben sie nicht und können gleichzeitig in den Topf.



GRAND VIN DE
CHATEAU DE F...
1993
PESAC-LEON
Ce vin est...

