

Gut Clarenhof



Bonnstr./ Ecke Aachenerstr.; 50226 Frechen; Tel.: 02234/ 73 205

Köstlich und einfach

Wild- Rezepte

Weitere Rezepte unter:

www.gut-clarenhof.de

Hirschkeule mit Spätzle

1. Zutaten für 6 Personen:

1 kg Hirschkeule	200 ml Rotwein
Knoblauch, Rosmarin	Pfeffer
4 St. Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
5 Zwiebeln	3 Petersilienwurzeln
100g Champignons	200g Maronen
2 EL Öl	200 ml Wildfond
3 Eier	300 g Mehl
Milch	Wasser
Stärke	

2. Zubereitung:

- Hirsch abrausen, trocken tupfen.
- Marinieren in Wein, Knoblauch in Scheiben, Lorbeerblatt, Rosmarin, gestoßene Pfeffer- und Wacholderbeeren (am besten über Nacht).
- Aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. Frühlingszwiebeln putzen, hinteres Grün abscheiden. Pilze putzen, vierteln. Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren.
- Fleisch in Öl in einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Gemüse und Maronen zugeben, mitbraten.
- Mit Marinade und Wildfond ablöschen, aufkochen. In den vorgeheizten Backofen bei 80 Grad geben. Etwa 2 Stunden sanft garen, bis der Braten innen ca. 60 Grad hat (Medium, mit Bratenthermometer messen). Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln.
- Rosmarin, Lorbeer aus der Sauce nehmen, losköcheln. Mit Stärke abbinden, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Spätzle, Gemüse und Sauce servieren.

Für die **Spätzle** Mehl, Eier, Salz, etwas Milch und Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Evtl. noch Wasser und Milch zugeben, so dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit der Spätzlereibe den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser reiben und mit einer Schaumkelle herausholen, sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Mit etwas Öl begießen, damit sie nicht zusammenkleben. Man kann sie dann auch kurz vor dem Servieren in einer Pfanne erhitzen.

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce

(4 Personen)

1. Zutaten

*1 kg Wildschweinbraten
500 ml Apfelsaft
1 Glas Johannisbeergelee
1 Glas Wildfond
Salz
Paprika edelsüß
Nelken
Olivenöl*

*2 Becher Buttermilch
1 Becher saure Sahne
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Pfeffer gemahlen
Majoran
Lorbeerblätter*

2. Zubereitung

- Fleisch mit Salz, Pfeffer und getr. Majoran einreiben und mit Nelkengespickter Zwiebel, 2-3 Lorbeerbl. in eine Schüssel geben, mit Buttermilch übergießen und zugedeckt 2-3 Tage im Kühlschrank einlegen*
- Fleisch aus dem Sud nehmen und mit Küchentuch abtupfen
In einem Bräter mit Olivenöl scharf anbraten*
- Mit Apfelsaft und Wasser ablöschen, 2-3 Esslöffel Johannisbeergelee und Bratensaft zugeben; 90 min. bei schwacher Hitze köcheln*
- Pfifferlinge in einer Pfanne mit Olivenöl angehen lassen und zur Sauce geben*
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken*
- Fleisch und Pfifferlinge herausnehmen, saure Sahne oder Schmand mit einem Schneebesen oder Zauberstab unterziehen*
- Fleisch aufschneiden und anrichten*

Beilagen: Spätzle, Knöfle oder Knödel, Orangenscheibe mit Preiselbeeren zur Garnitur

Gespickter Rehrücken mit Rotweibirnen

(4 Personen)

1. Zutaten

<i>1,5 kg Rehrücken</i>	<i>2 Karotten</i>
<i>1 Sellerieknolle</i>	<i>2 Zwiebeln</i>
<i>5 Wacholderbeeren</i>	<i>1 Lorbeerblatt</i>
<i>ganzer Pfeffer</i>	<i>Majoran</i>
<i>Thymian</i>	<i>1 Tasse Apfelessig</i>
<i>2 Tassen Rotwein</i>	<i>200 g Speck</i>
<i>Salz</i>	<i>Butter</i>
<i>4 Birnen</i>	<i>250 ml Rotwein</i>
<i>3 EL Zucker</i>	<i>5 Gewürznelken</i>
<i>½ Paket Vanillezucker</i>	<i>1 Zimtrinde</i>

2. Zubereitung

- Für die Beize **Marinade** Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel putzen bzw. schälen, würfelig schneiden und in Wasser dünsten. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian, Majoran und Pfefferkörner zugeben. Anschließend Apfelessig und Rotwein zugeben.*
- Gemüse abseihen, Brühe auffangen, auskühlen lassen, danach über das Fleisch gießen und darin mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Dabei den Rehrücken mit der Beize immer wieder begießen.*
- Speck in Streifen schneiden und Rehrücken damit spicken. Salzen und pfeffern, Rehrücken rundherum in Butter scharf anbraten und im Rohr bei ca. 200 °C etwa 40 Minuten braten, dabei 5 Minuten vor Ende der Bratzeit das Gemüse zugeben.*
- Für die **Rotweibirnen** die Birnen schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit Rotwein, Zucker, Zimtrinde, Gewürznelken und Vanillezucker marinieren.*

- *Einige Zeit stehen lassen und anschließend die Birnen in der Marinade aufkochen. Richten Sie den Rehrücken gemeinsam mit den Rotweibirnen an.*

Hasenfilet mit Feldsalat

(4 Personen)

1. Zutaten

350 g Hasenfilet

4 EL Öl

100 g Pinienkerne

400 g Feldsalat

5 EL Walnussöl

Salz + Pfeffer

4 EL Wildfond

100 g Sellerie

3 EL Balsamessig

2. Zubereitung

- *Fleisch abspülen, trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Hälfte des Öls von allen Seiten anbraten, in Alufolie einwickeln*
- *Bratensatz mit Wildfond ablöschen und in eine Schüssel gießen.*
- *Birnen schälen, vierteln, Kerne entfernen und in schmale Spalten schneiden.*
- *Birnen im restlichen Öl anbraten.*
- *Sellerie schälen und in Streifen schneiden. Salat putzen, trocknen und auf den Tellern verteilen.*
- *Essig, Salz, Pfeffer und Walnussöl verrühren, den Bratenfond dazu geben.*
- *Hasenfilet in dünne Scheiben schneiden und mit den Birnenspalten auf dem Feldsalat anrichten. Mit Selleriestreifen und Pinienkernen bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln.*