

Wildkochkurs am 20.10.2021

Folgendes werden wir vorbereiten

1. Anschauliches zerwirken von einem Reh
2. Zubereiten von verschiedenen Speisen

Geschmorte Rehkeule
Rehplanzerl
Rehrückenfilet
Rehschnitzel
Kürbisspätzle
Ofenkartoffel
Feldsalat
Bratapfel mit Vanillesoße

Rehplanzerl

Zutaten für 4-6 Personen

500 g Rehfleisch (evtl. etwas fetter Speck oder Wammerl)

3 Eier

1 Zwiebel fein gewürfelt

Fein gehackte Kräuter nach Wahl

2 eingeweichte Semmeln

Pfeffer, Salz, Wildgewürz

Butterschmalz zum Braten

So wird 's gemacht!

Rehfleisch von Haut und Sehnen befreien und in grobe Würfel schneiden, Vorzugsweise Schulter und Abschnitte.

Die eingeweichten Semmeln gut ausdrücken.

Das Fleisch durch die feine Scheib eines Fleischwolfs gegen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Die Masse in beliebige Form bringen und in Butterschmalz braten.

Bratapfel

Zutaten für 4 Personen

- 4 mürbe Äpfel (Boskop, Renetten)
- 50 g Marzipanrohmasse
- 50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 3 EL Rum
- 50 g Rosinen
- 0,15 l Apfelsaft
- etwas Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker

So wird's gemacht!

Von den und das Kerngehäuse ausstechen.

Marzipan, Nüsse, Rosinen und Rum verkneten, die Äpfel damit füllen und mit dem Apfelsaft in eine ofenfeste Form setzen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 – 40 Minuten backen, bis die Äpfel leicht zerfallen.

Vanillesoße

Zutaten

- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Vanillezucker
- 1 TL Mondamin oder andere Speisestärke
- 6 Eigelb
- 100 g Zucker

So wird's gemacht!

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und der Speisestärke schaumig rühren.
Die Milch und Sahne zum Kochen bringen und vorsichtig unter die Eigelbe rühren.
Die Vanillemilch auf einem Wasserbad bei ca. 80 ° C cremig rühren.
Die Soße durch ein feines Sieb passieren.

Kürbisspätzle

Zutaten für 6 Personen

0,1l Gemüsebrühe

500 g Kürbis kl. gewürfelt

400 g doppelgriffiges Mehl

2 Eier

2 Zwiebeln

30 g Butter

200 g geriebener Emmentaler

Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

So wird's gemacht!

Kürbis in Gemüsebrühe weich kochen, die Brühe durch ein Sie in einen Topf abgießen. Den abgekühlten Kürbis mit einem Stabmixer pürieren.

Zu der Kürbismasse die Eier, das Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Muskat geben, zu einer glatten Masse verrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei milder Hitze mit einer kl. Prise Zucker gleichmäßig bräunen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig mittels Spätzlepresse oder Spätzlehobel ins kochende Wasser geben. Die Spätzle jeweils 3 bis 4 Minuten kochen bis sie an die Oberfläche steigen.

Die Spätzle aus dem Wasser nehmen und Schichtweise mit den Zwiebeln und dem Käse in eine Auflaufform geben.

Die Spätzle im Ofen bei 180° im Backofen noch 15 Min. überbacken

GESCHMORTE REHKEULE

Zutaten für 4 - 6 Personen

**1,2 - 1,5 kg Rehkeule
Parüren oder Knochen
1/2 Rotwein
2 EL Tomatenmark
2 EL Wildgewürz
1/4 l Brühe oder Wildfond
300 g Röstgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie)
50 g Bratfett
Salz und Pfeffer
Mehl oder Mondamin zum binden der Soße
2EL Bratensaft für die Soße**

So wird`s gemacht!

**Die Rehkeule von Sehnen und Haut befreien.
(Evtl. den Röhrenknochen auslösen).**

Die Keule, mit Wildgewürz einreiben und mit Salz würzen.

In einer Kasserolle das Bratfett erhitzen, die Rehkeule von allen Seiten gut anbraten und aus der Kasserolle nehmen. Parüren und Knochen in der Bratansatz geben und anrösten. Das Röstgemüse dazu geben und ebenfalls gut anbraten. Dann 2 EL Tomaten einrühren und mit 1/2 l Rotwein und der Brühe ablöschen. Die Rehkeule in den Sud geben und mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen geben. Bei 180 °ca. 1,5 Stunden schmoren.

Die Keule zwischendurch wenden und wenn nötig mit etwas Brühe aufgießen. Die fertig gebratene Rehkeule aus der Kasserolle nehmen und warm stellen. Den Bratansatz durch ein Sieb passieren. Abschmecken und mit Mehl oder Mondamin binden.

Rehragout auf Niederbayerische Art

Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 kg Rehfleisch mit oder ohne Knochen, aus Schulter Bauch oder Hals.

100 g in Scheiben geschnittene Zwiebel

10 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

1/2 TL gemahlene Pfeffer

1/2 l Wasser

1/2 l Rotwein

1 EL Bratensaft Instant

0,1 l Weinessig 5%

2 EL Zucker

2 TL Salz

1 TL Wildgewürz zum abschmecken

A 2 Zutaten für die Einbrenne:

60 - 80 g Mehl

60 - 80 g Butterschmalz

1 TL Zucker

So wird's gemacht!

Die Zutaten Abschnitt 1 ohne Fleisch verrühren und das Fleisch dann einlegen.

Das eingelegte Ragout zugedeckt im Kühlschrank ca. eine Woche säuern.

Danach in einer Kasserolle weich kochen.

Während das Fleisch kocht, aus den Zutaten Abschnitt 2 eine sehr dunkle Einbrenne herstellen und auskühlen lassen.

Das fertige Fleisch auf ein Sieb schütten.

Von Einbrenne und Kochflüssigkeit und dem Bratensaft eine Soße herstellen, das kleingeschnittene Fleisch dazu geben und nochmals etwas durchkochen lassen.

Nach Bedarf noch etwas nachwürzen, mit einer Aromat oder gekörnte Brühe.

Wildgewürz

30 g Wacholderbeeren, 6 Lorbeerblätter, 20 g Pfefferkörner schwarz, 10 g Senfkörner, 3 g Pimentkörner, 3 g Koriander, 5 Kapseln Kardamon, 5 g Rosmarin getrocknet, 3 g getrocknete Tannennadeln.

Alles in eine Mulinette geben und ganz fein zerkleinern.

In einem Schraubglas aufbewahren.

Basis für Salatsoße

Zutaten für ca. 2 Liter Salatsoße

1 l Wasser
50 g Zwiebelwürfel
2 Lorbeerblätter
10 zerdrückte Pfefferkörner
5 zerdrückte Wacholderbeeren
1 - 2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 Nelke
50 g Zucker
25 g Salz
¼ l Essig 5 %
25 - 30 g Mondamin
1 l Öl

So wird`s gemacht!

Alle Zutaten ohne Öl und Mondamin in einen Topf geben, aufkochen, ca. 10 Minuten ziehen (köcheln) lassen und dann mit Mondamin binden. In eine Rührschüssel passieren und auskühlen lassen. Das Öl langsam unterrühren und wenn Bedarf nochmals nachwürzen.

Ableitungen:

Grundsoße +	Sahne (süß oder sauer)
⇒ +	frische Kräuter
⇒ +	Meerrettich
⇒ +	Senf
⇒ +	frische Kräuter mit feingehackten roten Paprikaschoten
⇒ +	Knoblauch
⇒ +	eigene Vorstellung