

GANS´L & WILD § Norbert Bader

Norbert Bader leitet seit 2003 als Küchenchef die kulinarischen Geschicke des Restaurants Taverne am Sachsengang. Ausgezeichnet mit einer Haube nach Gault Millau und zwei Sternen nach A la carte sowie der Auszeichnung "Aufsteiger des Jahres 2005" versteht er es, seine Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Das Restaurant Taverne am Sachsengang hat für seine Gäste 7 Tage die Woche von 12:00-15:00 Uhr und von 18:00-23:00 Uhr geöffnet. Warme Küche von 12:00-14:00 Uhr und von 18:30-21:30 Uhr. Tischreservierung unter Tel: 02249-2901-80 oder unter reservierung@sachsengang.co.at.

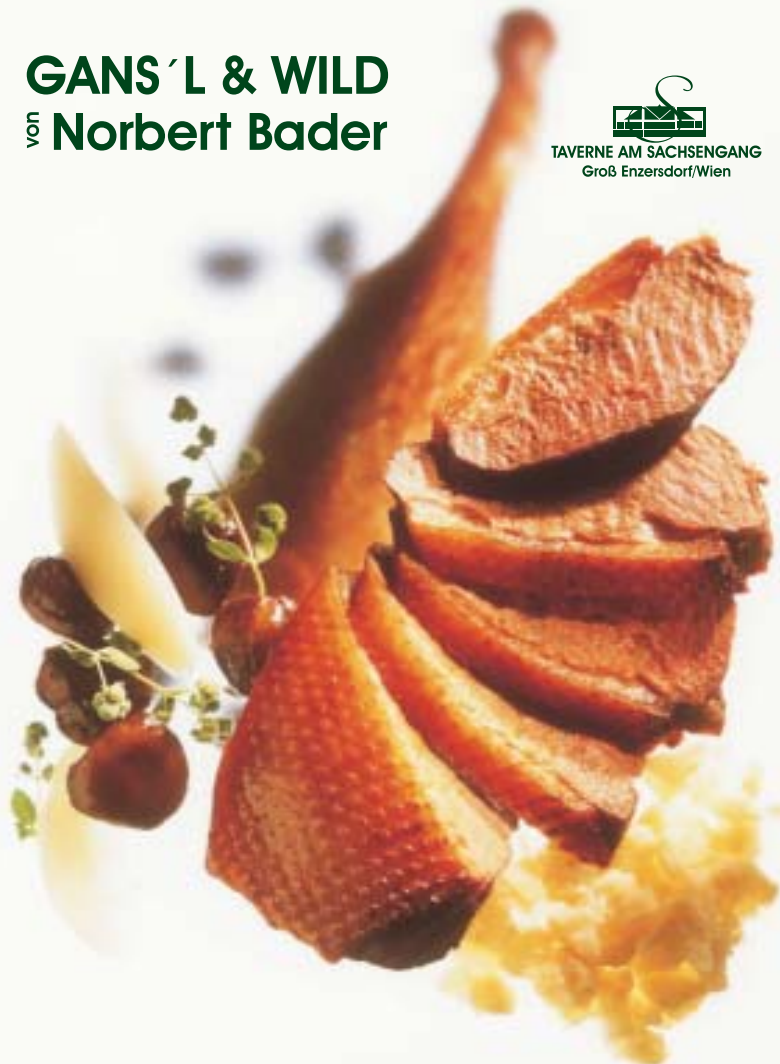
Impressum:

Copyright-Taverne am Sachsengang
Rezepte - Küchenchef Norbert Bader
Bildmaterial - StockFood & Kroisleitner
Layout & Konzeption - Gabriel Kroisleitner
Veröffentlichungen ohne Genehmigung,
auch nur auszugsweise sind strafbar.

Taverne am Sachsengang
Schlosshoferstrasse 60
2301 Groß Enzersdorf/Wien
www.sachsengang.at

GANS´L & WILD von Norbert Bader


TAVERNE AM SACHSENGANG
Groß Enzersdorf/Wien





Gänseleberterrine mit Hagebuttensauce

ZUTATEN

1 kg Gänsestopfleber
5 Scheiben grüner Speck
dünn geschnitten
6 Lorbeerblätter
1/2 L Milch
4 Stk. Trüffel

Für die Marinade:

1 EL Pökelsalz
1 EL Pastetengewürz
8 cl Brantwein
4 cl Portwein
4 cl Madeira

Gänseleber von der Haut und den Adern entfernen, 12 Std. in Milch einlegen, trocken tupfen und zugedeckt wieder 12 Std. in der Marinade ziehen lassen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie und dem grünen Speck auslegen. Die marinierte Gänseleber mit dem Trüffel spicken und in die Form pressen. Mit einer Scheibe grünem Speck die Terrine abschließen, mit Lorbeerblatt belegen und mit Folie abdecken. Im 80°C heißen Wasser eine Stunde im Ofen pochieren. 12 Std. kaltstellen, in Scheiben schneiden und mit Hagebuttensauce servieren.

Hagebuttensauce:

Ein Glas Hagebuttenmark mit etwas Portwein, Dijonsenf, Orangensaft, Cayennepfeffer und Salz mixen!



**...den Gästen die Freude
vermitteln, die uns das
Kochen bereitet.**

*Küchenchef & Haubenkoch
Norbert Bader*

Vorwort

Geschätzte Freunde der herbstlichen Küche, liebe Feinschmecker und Kochbegeisterte!

Aufgrund des großen Erfolges meiner ersten beiden Online-Kochbücher "Heringschmaus" und "Spargel" freut es mich, Ihnen nun mein neues Werk "Gans 'I & Wild" zu präsentieren.

In den nachfolgenden Seiten finden Sie meine liebsten Rezepte zur herbstlich Wild- und Gans 'I Küche. Von der Vorspeise bis zum Hauptgericht habe ich bewusst auf traditionelle und raffinierte Gerichte gesetzt.

Gerne stehe ich Ihnen auch diesmal wieder bei Fragen der Zubereitung unter n.bader@sachsengang.co.at zur Verfügung und wünsche Ihnen gutes Gelingen.

PS: wenn für Sie der reine Genuss im Vordergrund steht freue ich mich, Sie in unserem Restaurant Taverne am Sachsengang persönlich begrüßen zu dürfen.

**Norbert Bader´s Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Süßsaures Kürbiskonfit

Kürbis schälen, halbieren und Kerne entfernen. Das Kürbisfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese in ein geräumiges Gefäß geben. Ingwer schälen und dünnblättrig schneiden. Wasser mit Weinessig, Rohrzucker, Zimtstangen, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Balsamico-Essig, Ingwer, Orangen- und Zitronensaft sowie Zitronen- und Orangenschalen aufkochen. Die noch heiße Marinade über die geschnittenen Kürbisstücke leeren und kalt stellen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Kürbiswürfel am nächsten Tag abseihen und die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel der ursprünglichen Menge einkochen. Danach die Kürbiswürfel in saubere Einmachgläser füllen, mit dem Saft bedecken und verschließen. Die Kürbisgläser im Wasserbad (ca. 85°C) 20 Minuten kochen. Einmachgläser aus dem Wasser heben und in einem kühlen, dunklen Raum aufbewahren.

ZUTATEN
2 kg Winterkürbis
1/4 l Weinessig
500 g Rohrzucker
2 Zimtstangen
2 Lorbeerblätter
14 Gewürznelken
1 l Wasser
1/16 Balsamico-Essig
100 g frischer Ingwer
Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen
1 TL fein geschnittene Orangenschale
1 TL fein geschnittene Zitronenschale

Kürbiskonfit passt wunderbar zu kalten und warmen Wildgerichten, Pasteten und kalten Platten.



Carpaccio vom Reh

Das Rehrückenfilet der Länge nach aufschneiden und etwas plattieren, damit es gleichmäßig dünn wird. Mit der dünn aufgeschnittenen Gänseleber belegen und einrollen. Das gerollte Filet in Klarsichtfolie wickeln und anfrisieren. Das Filet mit einer Maschine dünn (ca. 3 mm) aufschneiden, mit einer Marinade aus Himbeeressig, Sherryessig & Haselnussöl bepinseln, salzen, pfeffern und anrichten!

ZUTATEN
300 g Rehrückenfilet
200 g Gänsestopfleber
1 TL Sherryessig
1 EL Himbeeressig
2 EL Haselnussöl

Gans mit Apfel - Kräuter - Füllung

Backofen auf 200°C vorheizen. Gans waschen und trockentupfen. Hals, Flügel und sichtbare Fettstücke abschneiden. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Zwiebel schälen, Äpfel entkernen und beides mit den Backpflaumen und Kräutern mischen. Gans damit füllen. Öffnung mit Küchengarn zunähen. Mit der Brust nach unten in den Bräter legen. Etwas Wasser angießen und Deckel auflegen. Während des Bratens öfter mit der Gabel in die Haut stechen, damit das Fett abfließen kann. Nach ca. 1 Stunde Gans auf den Rücken drehen. Ca. 1 1/2 bis 2 Stunden braten, dabei öfters Wasser darüber geben. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen in die Keulen klarer Saft austritt. Gans herausnehmen. Fett abschöpfen; Saucenfond einkochen lassen und mit Salz & Pfeffer nachwürzen. Dazu: Kartoffeln oder Knödel & Rotkraut

ZUTATEN
1 küchenfertige Gans, ca. 2,5 kg
Salz, Pfeffer
1 Bund Majoran
1 Zwiebel
2 Äpfel
100 g Backpflaumen ohne Stein
2 Bund Liebstöckel gehackt
2 Bund Petersilie gehackt

Rehfilets mit Wacholder gebraten & glacierten Äpfeln



Rehfilets von Fett und Sehnen befreien und portionieren. Schon am Vortag mit angedrückten Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Öl einreiben. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank einziehen lassen. Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen. Zucker und Apfelspalten begeben und ohne Farbe anbraten. Mit Weißwein aufgießen. Einkochen, bis die Sauce schön glänzt und die Apfelspalten gar sind. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter mit den Aromaten beidseitig braten. Die Filets sollten innen noch rosa sein. Filets aus der Pfanne nehmen, in einem Teller mit Alufolie abgedeckt rasten lassen. Aromaten mit Rotwein, Gin und 1/8 L Wasser aufgießen. Bratrückstand lösen und einkochen. Preiselbeeren beigegeben. Sauce abschmecken und durch ein Sieb seihen. Rehfilets auf heißen Tellern anrichten. Mit dem Saft übergießen, mit glacierten Äpfeln belegen. Mit Rotkraut & Polenta servieren!

ZUTATEN

350 g Rehfilet
1 Zwiebel
1 EL Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Butter
1 Schuss kräftiger Rotwein
1 Schuss Gin
1 TL Preiselbeeren
Öl, Salz & Pfeffer

Glacierte Äpfel:

1 Apfel
2 EL Zucker
1/8 L Weißwein
4 EL Butter

Kürbiskern - Karamelltorte

Das Mehl auf ein Brett sieben und mit der Butter abbröseln. Zucker, Ei und Prise Salz dazu mengen und zusammen wirken lassen. (1 Std. Kühl rasten lassen). Den Zucker für die Karamellfülle hellkaramellisieren, nach und nach etwas Zitronensaft dazugeben und mit Kernöl ablöschen. Obers zugeben und ca. 3 Minuten kochen lassen. In diese Masse die restlichen Zutaten einrühren und kühl stellen. Mit 2/3 des Teiges eine Tortenform (28 cm) auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mit dem restlichen Teig abdecken. Die Torte bei 155°C ca. 50 min. backen.

Torte ca. 28 cm;

für ca. 6 - 8 Personen

ZUTATEN

206 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
2 ganze Eier
etwas Salz
Zitronensaft

Fülle:

300 g Zucker
200 g Obers
20 g Honig
140 g Walnüsse
140 g Kürbiskerne
1/16 l Kernöl

**Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at**

Hasen - Cannelloni mit Kürbis - Galettes

ZUTATEN

4 Hasenfilets je 100g , pariert
 1 Apfel in 5 mm Stäbchen geschnitten
 2 cl Weißwein
 8 g Zucker
 100 g Gänseleber in 5 mm Stäbchen geschnitten
 2 cl Cognac
 2 cl Portwein
 Salz
 Pfeffer
 100 g Blattspinat
 200 g Egerlinge in feinen Scheiben
 400 g große Kartoffeln geschält
 2 cl Olivenöl zum Anbraten
 Pflanzenfett zum Ausbacken
 Für die Farce:
 300 g Hasenkeulen
 6 g Salz
 6 g Pfeffer
 1 Msp. Wildgewürz
 1 Thymianzweig
 100 g Crème double
 50 g Crème fraîche
 120 g Egerlinge, fein gewürfelt & in Olivenöl angebraten
 für die Kürbis - Galettes:
 100 g Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt
 Sahne
 1 Schalotte fein gewürfelt & angedünstet
 1 Ei
 2 Eigelb
 15 g Toastbrotwürfel geröstet
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 Butter zum Bestreichen

Für die Farce die gut gekühlten, sorgfältig parierten Hasenkeulen mit den Gewürzen zweimal durch die feine Fleischwolfsscheibe drehen und auf Eis stellen. Die Crème double und Crème fraîche nach und nach unterziehen, die ausgekühlten Pilzwürfel unterheben und abschmecken. Die Hasenfilets bis zur Mitte einschneiden, aufklappen und leicht plattieren. Die Apfel-Stäbchen mit etwas Zucker und Weißwein anglicieren und auskühlen lassen. Die Gänseleber-Stäbchen mit Cognac, Portwein, Salz & Pfeffer kurz marinieren. Den Spinat blanchieren und als Matte auf ein Tuch auslegen (10 cm lang & 5 cm breit) und andrücken. Apfel- und Gänseleberstäbchen mosaikähnlich darauf legen, in den Spinat einrollen, mit Klarsichtfolie fest zusammenhalten und kaltstellen. Die kalten Röllchen aus der Folie wickeln und in die Mitte der Hasenfilets legen. Mit den restlichen Spinatblättern umhüllen und ringsherum mit der Farce einstreichen. Die Pilzscheiben anbraten und um die Hasenfilets legen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, kurz blanchieren, auf ein trockenes Tuch legen und die Hasenfilets in die Kartoffelscheiben einrollen. In heißem Fett etwa 5 Min goldbraun und knusprig backen, evtl. noch kurz in den 180°C heißen Ofen legen, damit der Fleischkern heiß wird. Für die Galettes das Toastbrot mit der aufkochenden Sahne übergießen, die Schalotten, die Eier und die gerösteten Brotwürfel in einer Schüssel locker untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf eine gebutterte Alufolie geben, zu einer 4 cm dicken Rolle formen, in siedendem Wasser 20 Min garen und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Die kalte Roulade in sechzehn 3 mm - Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun braten. Das Kürbiskompott auf die Scheiben aufstreichen und in 3 Schichten zu einem Törtchen übereinander schichten. Eine Scheibe als Deckel auflegen und mit Kürbis-Talern garnieren. In Schweinernetz einwickeln und etwa 10 Min in Olivenöl bei 200°C backen. Die Hasen-Cannelloni auf einer klassischen, kräftig gewürzten Hasensauce mit den Kürbis - Galettes anrichten.





Terrine von der Gänseleber mit Kürbischutney & Kürbisbrioche

Gänseleber von Sehnen und Äderchen befreien, mit den Gewürzen vermengen und ca. 8 Stunden marinieren. Danach in die mit Speck ausgelegte Form drücken und dicht abdecken. Im Wasserbad im Backofen bei 90 °C ca. 40 Min. pochieren; beschweren und für 24 Stunden kalt stellen.

Kürbis mit den Schalotten in Olivenöl hell anschwitzen, Datteln zugeben und mit Fond und Saft aufgießen. Weichkochen und anschließend Ingwer beigegeben und fein pürieren! Noch einmal aufkochen lassen, Gewürze zugeben und abschmecken.

Heiß in Marmeladegläserfüllen und sofort verschließen. Das Chutney ist ca. 2 - 3 Wochen im Kühlschrank haltbar. Für den Kürbisbrioche angewärmte Milch mit 2 EL Mehl, 1 Prise Zucker und der Hefe zu einem Teig verrühren und 20 Min. gehen lassen. Anschließend in eine große Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. In eine gefettete Kastenform geben und zugedeckt rasten lassen.

Anschließend bei 180 °C ca. 30 Min. backen.

Gänseleber mit einem heißen Messer schneiden. Chutney extra in eine Schüssel geben und mit getoastetem Brioche servieren!

ZUTATEN

Speck zum Auslegen der Terrinenform
1 Stk. Gänseleber
750 g Meersalz
Pfeffer
Muskat
Piment
1 Prise Zucker
2 cl Cognac
2 cl weißer Portwein

Chutney:

ca. 2,5 kg Kürbis
5 Schalotten
Olivenöl
5 Datteln geschält, entkernt
1/2 L Traubensaft
1/2 L Hühnerfond
etwas Ingwer

Brioche:

2 EL lauwarme Milch
15 - 20 g frische Hefe
180 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
1 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g geriebene Kürbiskerne

Sülzchen von der Weidegans

Gansbrust und Beine ablösen und aus den restlichen Karkassen den Fond ansetzen. Das Beinfleisch grob fascieren, 2 Eiweiß anschlagen und mit dem Fascierten vermischen. Masse in den lauwarmen Fond einrühren und damit klären. Durch ein Sieb abseihen und die in Madeira, Sherry und Portwein aufgelöste Gelatine einrühren. Die Gemüswürfel blanchieren und eine der beiden Gansbrüste rosa braten. Etwas Fond in eine Form gießen und einen Teil der Gemüswürfel einstreuen und kaltstellen. Die Gansbrust darauf legen und wiederum schichtweise mit Fond und Gemüswürfel in die Form füllen. Immer wieder kaltstellen, damit sich die einzelnen Schichten farblich schön absetzen können. Die Sülz mindestens 12 Stunden kaltstellen. Vor dem Anrichten die zweite Gansbrust auch rosa braten und dünn aufschneiden.

ZUTATEN

1 Weidegans
je 5 dag Karotten-, Sellerie- und Zucchiniwürfel
je 1 - 2 cl Madeira, Sherry und Portwein
2 Eiweiß
10 Blatt Gelatine auf 1 L Gansfond

Zutaten für Gansfond:

Karkassen
1 Schalotte
1 Karotte
1 Sellerie
1 Lauch
1/8 L Portwein
2 L Wasser
Butterschmalz
Salz



Schwarze Nüsse

Nüsse waschen und rundum mehrmals mit einer Nadel einstechen. Für 5 Tage in kaltes Wasser legen und das Wasser zweimal täglich wechseln. In dieser Zeit werden die Nüsse schwarz. Die schwarzen Nüsse in reichlich Wasser weich kochen, abseihen und trocknen lassen. 300 g Zucker mit 1/2 l Wasser aufkochen. Nüsse und Gewürze zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Über Nacht durchziehen lassen. Die Nüsse aus der Zuckerlösung nehmen und den Zuckersirup erneut mit dem restlichen Zucker (200 g) aufkochen. Nüsse in sterile Einmachgläser füllen, mit dem abgekühlten Sirup übergießen und gut verschließen. Eingelegte Nüsse an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren. Nach etwa einem Monat haben die eingelegten Nüsse das optimale Aroma bekommen.

ZUTATEN
 500 g grüne Walnüsse
 500 g Zucker
 1/2 Zimtstange
 3 Gewürznelken
 2 Sternanis
 1 aufgeschnittene Vanilleschote

Hirschkarree in Pfeffer mit Apfelgalette & Berberitzen

ZUTATEN
 50 dag Hirschkarree im Ganzen
 frisch geschrotete schwarze Pfefferkörner
 Salz, 1 EL Butter
 2 EL Berberitzen (Sauerdorn)
 5 Wacholderbeeren
 1 EL Butter
 1/8 l Rotwein
 1 EL Hagebuttenmarmelade

Apfelgalette:
 10 dag Weißbrot ohne Rinde
 1 dl Obers
 1 Apfel
 1 EL Zitronensaft
 3 cl Läuterzucker
 3 cl Calvados
 1 EL Topfen
 3 Dotter
 geriebene Muskatnuss
 Salz, Pfeffer
 geklärte Butter zum Braten

Das Hirschkarree in geschrotetem Pfeffer wälzen, salzen, in Butter rundum anbraten und im vorgeheiztem Backrohr bei 150 °C etwa 15 Minuten fertig braten. Anschließend kurz rasten lassen. Butter im Bratensatz zerlaufen lassen, Berberitzen und Wacholderbeeren darin anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und die Sauce etwas reduzieren. Zuletzt mit der Hagebuttenmarmelade verfeinern und die Sauce durch ein Sieb passieren. Das feinkwürfelig geschnittene Weißbrot im Obers einweichen und sofort wieder ausdrücken. Den Apfel schälen, kleinwürfelig schneiden und sofort mit Zitronensaft, Läuterzucker und Calvados ca 1/2 Stunde marinieren. Den Topfen in ein Tuch einschlagen und fest ausdrücken, anschließend durch ein Haarsieb passieren und mit den Dottern verrühren. Die Apfelstücke auf ein Sieb leeren, mit dem Topfen und dem Weißbrot vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken, kleine Galettes formen und diese in geklärter Butter braten. Das Hirschkarree in Tranchen schneiden, Apfelgallettes und die Wildsauce mit Berberitzen am Teller arrangieren und sofort servieren!

Gänsekeulen mit Trockenobst & Apfelrotkraut

ZUTATEN
2 Gänsekeulen
8 getrocknete Aprikosen
6 Backpflaumen
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Butterschmalz
150 g Wurzelgemüse
2 Tassen Brühe
Lorbeerblatt
Wacholderbeeren
Nelken
Pfefferkörner
Beifusskraut
1 Apfel
1 EL Preiselbeeren
1 Tasse Rotwein
1 Glas Rotkraut

Aprikosen in längliche Stücke schneiden. In die Gänsekeulen Öffnungen einschneiden und die Aprikosenstücke hineinstecken. Keulen nur mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Wurzelgemüse in Butterschmalz kurz anbraten, mit Suppe aufgießen, Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeeren, Beifusskraut & Pfefferkörner sowie die in Stücke geschnittenen Backpflaumen dazugeben. Gespickte Gänsekeulen hineinlegen und im Backrohr bei 180 - 200°C ca. 40 Minuten garen. Ab und zu wenden. Rotkraut kurz erhitzen, die in feine Scheiben geschnittenen Äpfel dazu, kurz andünsten - mit Preiselbeeren und Rotwein abschmecken.



Gefüllte Ananas auf Karamellkruste

ZUTATEN
1 Ananas
Gratinmasse:
2 dag Butter
2 Eier
17 dag Joghurt
5 dag Staubzucker
15 dag püriertes Ananasmark
je 2 cl Zitronensaft & Bacardi
7 dag Schlagobers
2,5 dag Kristallzucker
Butter
1/8 l Obers
5 dag Mehl
25 dag Haselnüsse

Für die Fülle die angegebenen Zutaten (ohne Obers) gut verrühren und jetzt erst das Obers unterheben. Diese Masse frieren, sobald sie fest geworden ist, in die Ananashälften streichen und diese ca. 3 Stunden kräftig frieren. Statt der Ananas - Joghurt -Fülle könnte man auch Vanilleeis nehmen.

Gratinmasse:
Eigelb und Eiweiß der beiden Eier trennen, dann die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. In einer Pfanne den Kristallzucker zu goldener Farbe karamellisieren, etwas Butter (ca. 1 dag) dazugeben und mit Obers aufgießen. Alles gut verrühren und so lange kochen, bis das Karamell flüssig wird. Sobald es etwas überkühlt ist, gießt man es vorsichtig zur schaumig gerührten Eigelb-Buttermischung, rührt das Mehl und die geriebenen Haselnüsse ein und hebt zuletzt das geschlagene Eiweiß unter. Diese Masse auf die Ananashälften streichen, die dann bei etwa 230°C ca. 8 - 10 Minuten überbacken werden!

Geräucherte Entenbrust

ZUTATEN
4 Entenbrüstchen a 250 g
10 g grünen Tee
5 g frischen Ingwer
5 g frisches Zitronengras
15 ml Hoi Sin Sauce
Salz
Pfeffer

Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einritzen (ca. 1-2 cm Seitenlänge). Den Wok mit dem Dampfeinsatz auf die Herdplatte stellen. In den Wok den Tee einfüllen und auf den Dampfeinsatz die Entenbrust legen. Herd einschalten und den Deckel auf den Dampfeinsatz geben (er sollte relativ dicht abschließen, ansonsten mit nassem Trockentuch nachhelfen). Der Tee beginnt zu rauchen und das Fleisch nimmt die natürlichen Teearomen in sich auf. Nach ca. 5-10 Minuten ausgiebigen Räucherns das Fleisch aus dem Einsatz nehmen auf der Hautseite mit der Hoi-Sin-Sauce bestreichen und mit Sesamöl in einer Pfanne oder im gereinigten Wok zuerst auf der Seite anbraten die nicht mit Haut überzogen ist. So zieht der Geschmack der Sauce langsam und intensiv in das Fleisch. Wenn die Seite gebräunt ist, in der noch immer sehr heißen Pfanne die Hautseite anbraten, das Fleisch wieder drehen und im Ofen bei 180° C gar ziehen lassen. Die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Entenbrust.



Risotto á la Mamma

ZUTATEN
60 g Jungwibeln
10 g Knoblauch
Butter
400 g Risottoreis
1/8 l kräftiger Weisswein
3/4 l Rindsuppe
6 cl Schlagobers
fein gehackter Rucola bzw.
Radicchio
geriebener Parmesan



Jungwibeln und Knoblauch ganz fein schneiden und in heisser Butter anschwitzen.

Risottoreis dazu geben und glasig rühren.

Mit Weisswein löschen und mit der Rindsuppe peu a peu reduzieren.

Gegen Ende (25 Minuten) mit dem Schlagobers verfeinern.

Kurz vor dem Servieren fein gehackten Rucola bzw. Radicchio und etwas geriebenen Parmesan unterrühren.

Dann kosten, die Mutter anrufen und fragen, warum es wieder nicht genau so gut schmeckt wie bei ihr zu Hause!

REZEPTE-TIPP
von Stargast
Christian Clerici

Norbert Bader's Genuss-Lounge
auf www.sachsengang.at

Pappardelle mit Wildhasenragout & Basilikum

ZUTATEN

240 g hausgemachte Pappardelle
2 Karotten
2 gelbe Rüben
1 kleine Sellerieknolle
5 Schalotten
1 Knoblauchzehe
6 Wacholderbeeren
1/2 KL Kümmel
5 Pimentkörner
20 Korianderkörner
10 schwarze Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Bund Basilikum
5 EL Olivenöl
4 Wildhasenkeulen
Salz, Pfeffer
1 TL Tomatenmark
1 EL Preiselbeerkompott
125 ml Rotwein
500 ml Geflügelfond

Pasta herstellen und zu breiten Pappardelle schneiden. Karotten, gelbe Rüben und Sellerie putzen, Schalotten und Knoblauch schälen. Alles grobwürfelig schneiden. Wacholderbeeren, Kümmel, Pimentkörner, Korianderkörner, Pfefferkörner, Rosmarin & Thymian im Mörser zerstoßen Basilikum in feine Streifen schneiden. In einem Topf oder Bräter 3 EL Olivenöl erhitzen. Wildhasenkeulen salzen, pfeffern und rundum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Grob geschnittenes Gemüse im Bratensatz anrösten und Tomatenmark einrühren. Preiselbeeren zugeben und mit Rotwein ablöschen. Die gebratenen Wildhasenkeulen einlegen und die zerstoßenen Kräuter und Gewürze zugeben. Mit Geflügelfond auffüllen, zudecken und ca. 30 - 40 Minuten lang weich schmoren. Die Keulen herausnehmen und von den Knochen lösen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit dem Wildhasenfleisch vermischen. In der Zwischenzeit Pappardelle in Salzwasser kochen, abseihen und in das Ragout mischen. Zum Schluss mit 2 EL Olivenöl abschmecken und Basilikumstreifen einrühren!



Fasanenfilet mit Minze & Olivenöl

ZUTATEN
4 Fasanenfilets, ausgelöst & pariert
Olivenöl zum Dünsten
1 Lauch
1 Karotte
1 Mango
Preiselbeeren, in Weißwein mariniert

Für die Marinade:
Minzeblätter
Saft einer Zitrone
35 g Weißwein
75 g Olivenöl
20 g Vin-Santo-Essig
Salz, weißer Pfeffer

Für die Vinaigrette:
150 g Olivenöl
50 g Zitronensaft
1 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
15 Minzeblätter

Für das Olivenbrot:
250 g Mehl
8 g Hefe
4 Eier
100 g Olivenöl
50 g Weißwein
100 g Schinken, fein würfelig
100 g Gruyère-Käse, frisch gerieben
Salz, Pfeffer

Zum Marinieren der Fasanenfilets
die Minzeblätter in eine tiefe Schüssel legen, die Filets dazugeben und mit Zitronensaft, Weißwein, Olivenöl und Essig beträufeln. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen und 24 Stunden ziehen lassen. Lauch, Karotte und Mango in feine Streifen schneiden. Die Zutaten für die Vinaigrette im Mixer pürieren, abschmecken, eine Stunde ziehen lassen und passieren. Für das Olivenbrot Mehl und Hefe mischen, zuerst die Eier dann die übrigen Zutaten zugeben und zu einem homogenen, glatten Teig vermengen. Formen und im 165°C heißen Ofen etwa 45 Minuten backen. Die marinierten Fasanenfilets in heißem Olivenöl kurz andünsten, mit etwas Marinade beträufeln und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Auf ein Gitter legen und abkühlen lassen. Die Filets in dünne Scheiben schneiden und mit den Gemüse- und Mangostreifen anrichten. Mit der Vinaigrette überziehen und mit Preiselbeeren anrichten!

Kürbiscremesuppe

ZUTATEN
150 g Kürbis
1/2 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL Butter
1 Prise Paprikapulver
1 Msp. Kümmel gemahlen
3 EL Sauerrahm
1 Lorbeerblatt
1 Scheibe Schwarzbrot
0,3 L Rindsuppe
Öl, Salz & Pfeffer

Kürbis schälen, Kerne entfernen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Schwarzbrot entrinden, in Rauten schneiden und in Öl knusprig anbraten; herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einem Topf Butter aufschäumen, darin Zwiebel farblos anschwitzen, Knoblauch und Kürbis beigegeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver stauben und mit Suppe aufgießen. Lorbeerblatt zugeben, aufkochen und anschließend 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen; Sauerrahm glattrühren und beigegeben. In einem Stabmixer pürieren, abschmecken und mit Schwarzbrotcroutons servieren!



Mascarponeterrine im Baumkuchen

ZUTATEN
Baumkuchen:
130 g Butter
90 g Marzipan
67 g Zucker
Salz
Vanillezucker
14 Dotter
4 Eiklar
67 g Zucker
53 g Mehl
35 g Maizena

Crema:
500 g Mascarpone
0,5 l Schlagobers
0,25 kg Staubzucker
5 Dotter
0,1 Vanilleschote
1 Blatt Gelatine
frische Himbeeren

Butter, Marzipan, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eidotter unterrühren. Das Eiklar mit Zucker steif schlagen. Mehl und Maizena vorsichtig unterheben. Schichtweise auf ein Backblech aufstreichen und bei 180° C backen.

Mascarpone, Schlagobers, Staubzucker, Dotter und Vanilleschote vermischen und aufschlagen. Gelatine aufweichen und dazugeben.

Den Baumkuchen auskühlen lassen und dann in sehr dünne Streifen schneiden. Diese in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form einlegen. Die Creme bis zur Hälfte der Form einfüllen, dann vorsichtig die frischen Himbeeren einlegen und mit der Creme auffüllen.

Zum Abschluss noch mit ein paar Streifen vom Baumkuchen abdecken und für etwa 5 Stunden kaltstellen.



Kroketten vom Wild

ZUTATEN
500 g Reh- oder Hirschschulter
100 g Hühnerleber
1 Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
4 Semmeln
Milch zum Einweichen
1 TL angedrückte Wacholderbeeren
1 EL gerebelten Rosmarin
1 EL gezupfte Thymianblätter
1 Apfel
2 Scheiben Frühstücksspeck
Saft von 2 Orangen
Schale von 1 Orange und 1 Zitrone
1/2 L kräftiger Rotwein
6 cl Cognac
2 Lorbeerblätter
3 EL Weißbrotbrösel
1 Ei
2 EL Butterschmalz
4 EL Preiselbeeren
etwas Majoran
Mehl, Ei und
Brösel zum Panieren
Öl zum Backen

Fleisch zuputzen. Hühnerleber ebenfalls putzen und wie auch den Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Apfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Semmeln entrinden und in Milch einweichen. Speck in Butterschmalz glasig rösten, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls durchrösten. Das Fleisch und die Hühnerleber dazugeben, bei großer Hitze kräftig durchrösten. Wacholder, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian sowie Apfel begeben. Mit Cognac ablöschen, Rotwein und Orangensaft zugießen. Alles zusammen so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast völlig verkocht ist.

Danach auf ein Blech schütten, Lorbeerblätter entfernen und abkühlen lassen. Semmeln gut ausdrücken und mit dem gegarten Fleisch fein faszieren. Das Ei einrühren und mit Weißbrotbrösel und Preiselbeeren gut verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran, geriebener Zitronen- und Orangenschale abschmecken, danach kalt stellen.

Aus der Masse Kroketten formen. Kroketten im Tiefkühler leicht anfrieren lassen, erst dann in Mehl, Eier und Brösel panieren, Kroketten frittieren. Mit Preiselbeeren oder einer klassischen Sauce Cumberland servieren.