



Alexander Herrmann kocht mit Rainer Klutsch Wald und Wiese auf dem Teller

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Brennesselstrudel mit Kräutersalat

von Rainer Klutsch

Auf der Speisekarte von Rainer Klutsch steht ein einfacher Strudel, für den nur wenige Zutaten vonnöten sind. Der Stuttgarter füllt die leckere Rolle mit jungen Brennnesseln. Die schmecken nicht nur gut, sondern sind auch günstig und gesund. Den Brennessel-Strudel kann man heiß aus dem Backofen oder kalt am nächsten Tag genießen. Dazu passt ein Kräutersalat von der Wiese, der den Gaumen mit kräftigen Aromen überrascht.

Zutaten für den Strudelteig

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- In mehreren Schritten das Mehl mit einem Holzlöffel in das Wasser einrühren.
- Dann Salz und Öl unterziehen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 Minuten kneten und zu einer Kugel formen. In ein Geschirrhandtuch wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung

- 500 g Quark
- Salz
- 1 kg frische, junge Brennnesseln (alternativ z.B. Spinat)
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier (Größe M)
- schwarzer Pfeffer
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- Quark in ein Küchenhandtuch geben, die Flüssigkeit herausdrücken. Den Quark in dem Tuch aufhängen und noch weiter abtropfen lassen – z.B. über der Spüle oder über einem Topf.
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Salz hinzufügen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen.
- Brennnesseln putzen, mit kaltem Wasser abbrausen, dann ca. 2 Minuten in dem kochenden Wasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in das



eiskalte Wasser geben und dann in einem Sieb abtropfen lassen. Brennesseln ggf. grob kleinschneiden.

- Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter goldbraun anschwitzen.
- Quark und Brennesseln nochmals ausdrücken und in einer Schüssel miteinander vermischen.
- Knoblauch schälen, fein reiben und zusammen mit den gebratenen Zwiebeln, den Eiern, Salz und Pfeffer der Mischung hinzufügen. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
- Ein Tischtuch oder Geschirrhandtuch (aus Baumwolle) ausbreiten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Strudelteig darauf flach auswellen, dann mit den Händen dünn zu einem Rechteck ausziehen, so dass man „dadurch eine Zeitung lesen könnte“.
Tipp: Die Diagonale des Backblechs vorher ausmessen und die Breite des gezogenen Strudelteigs entsprechend anpassen.
- Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen. Den Teig mit 2/3 der geschmolzenen Butter bestreichen, den Rest aufbewahren.
- Die Füllung an einem Ende des Teiges zu einem Strang auslegen (an den Enden ca. 3 cm Platz lassen) und dann mithilfe des Tuches den Strudel einrollen. Beide Teigenden nach unten hin verschließen und die Strudelrolle mit der restlichen Butter bestreichen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigrolle diagonal darauflegen. Strudel im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für den Kräutersalat

- 500 g gemischter Salat (z.B. Mizuna, Chicorée, Rauke, Löwenzahn, Babymangold)
- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Liebstöckel
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer gemahlen

Zubereitung

- Salatblätter und Kräuter putzen, waschen, trockenschleudern und ggf. kleinzupfen.
- Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden.
- Tomaten waschen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Alles in einer Salatschüssel mischen.
- Olivenöl und Balsamico mit dem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat gießen und alles gut mischen.



Anrichten

- Strudel in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf 4 großen Tellern verteilen.
- Den Salat daneben anrichten. Sofort genießen.

Gefülltes Hirsch-Carpaccio mit Orangen-Mayonnaise

von Alexander Herrmann

Sterne Koch Alexander Herrmann hat Hirschrücken als Hauptdarsteller für sein Gericht ausgewählt. Alexander Herrmann zeigt, wie ein Carpaccio klassisch zubereitet wird und füllt dieses anschließend mit einer knusprigen Füllung. Zusammen mit den Aromen der Orangen-Mayonnaise und des Apfels wird dieses Gericht zu einer unvergleichlichen Gaumenfreude.

Zutaten für das gefüllte Carpaccio

- 8 Macadamianüsse
- 200 g Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- 40 g Butter
- Meersalz
- 2 Schalotten
- 1 EL Aceto Balsamico (z.B. Tradizionale di Reggio Emilia DOP, min. 12 Jahre gereift)
- 4 EL Pankomehl
- Rapskernöl, kaltgepresst (aufgeteilt)
- 1/2 TL Wildgewürz
- 250 g Hirschrücken

Außerdem

- 2 grüne Äpfel, z.B. Granny Smith
- schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle
- 1 TL Schalenabrieb von der Bio-Orange

Zubereitung

- Macadamianüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 °C (Umluft) 12-15 Minuten rösten, bis sie gut duften und leicht Farbe bekommen.
Tipp: Alternativ geröstete Macadamia aus dem Supermarkt verwenden.
- Pilze putzen und grob kleinschneiden. Butter in einer großen, beschichteten Pfanne schmelzen lassen, Pilze darin kräftig braten, dabei mit Salz würzen.
- Während die Pilze braten, die Schalotten schälen und fein würfeln.
- Wenn die Pilze etwas Farbe bekommen haben, die Schalottenwürfel hinzugeben und gut durchschwenken.
- Wenn die Schalotten glasig geworden sind, den Inhalt der Pfanne in ein Sieb umfüllen und etwas abtropfen lassen. Anschließend Pilze fein hacken und in eine Schüssel geben, mit Aceto Balsamico sowie Salz abschmecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Panko mit 1 EL Rapsöl in einer Pfanne goldbraun braten, das Wildgewürz unterrühren und die gut abgetropfte Pilzmischung zugeben. Abkühlen lassen.



- Den Hirschrücken in 4 Tranchen schneiden, zwischen leicht eingeölte Bahnen Frischhaltefolie oder in einen Vakuumier- bzw. Frischhaltebeutel legen und hauchdünn klopfen.
- Größere Halbkugelformen bzw. abgerundete Schüsseln mit den hauchzarten Fleischscheiben auslegen, mit der abgekühlten Pilzmischung füllen, die Fleischenden einschlagen und die Carpaccio-Kugeln dann vorsichtig aus der Form stürzen.
- Kurz vor dem Servieren die Äpfel waschen, trocknen und in feine Stifte schneiden.

Zutaten für die Mayonnaise

- 1 Ei (sehr frisch)
- 2 Eigelbe (sehr frisch)
- 1 EL Senf
- Meersalz
- 1 EL Orangensaft, frisch gepresst
- 150 ml Rapskernöl, kaltgepresst
- 200 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Schalenabrieb von der Bio-Orange

Zubereitung

- Ei und Eigelbe mit dem Senf in einen Mixbecher geben.
- 1 Prise Salz und den Orangensaft hinzufügen und alles kurz mit dem Pürierstab mischen.
- Öle während des Mixens einfließen lassen, dabei den Pürierstab langsam von unten nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
- Mayo mit Orangenschalenabrieb und ggf. mit etwas mehr Orangensaft und Salz abschmecken.

Anrichten

- Orangenmayonnaise mittig in 4 tiefen Tellern verstreichen.
- Je eine gefüllte Hirsch-Carpaccio-Kugel daraufsetzen und mit einem Hauch Rapskernöl und nach Belieben mit etwas Aceto Balsamico einpinseln und mit Meersalz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb bestreuen.
- Apfelstifte daneben verteilen.
- Die gerösteten Macadamianüsse fein darüber reiben.



Hirsch-Tataki, Pilzsalat, Liebstöckelbutter & Strudelteig-Pommes

von Alexander Herrmann und Rainer Klutsch

Für das dritte Rezept werfen die beiden Fernsehköche Alexander Herrmann und Rainer Klutsch einen Blick auf alle Reste. Sechs Zutaten dürfen sie kombinieren und bleiben dafür in der Wald- und Wiesenküche. Am Ende landet der Hirsch in der Pfanne und wird zartrosa zusammen mit einem Pilzsalat und krossen Strudelteig-Pommes serviert.

Zutaten für das Hirsch-Tataki

- 320 g Hirschrücken (4 Scheiben, ca. 1 cm dick)
- 2 Prisen Meersalz
- 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung

- Die Scheiben vom Hirschrücken von beiden Seiten mit etwas Meersalz würzen.
- Das Fleisch dünn mit Pflanzenöl einpinseln und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. Dabei nur einmal wenden.
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und ca. 3 Minuten auf einem kalten Teller ruhen lassen.
- Kurz vor dem Servieren dünn aufschneiden.

Zutaten für den Pilzsalat

- 200 g Pilze (z.B. Champignons, Egerlinge, Kräuterseitlinge)
- Meersalz
- 2 Schalotten
- 2 EL Rapskernöl, kalt gepresst
- 1 EL Aceto Balsamico (z.B. Tradizionale di Reggio Emilia DOP, min. 12 Jahre gereift)
- 100 g Panko (Paniermehl)
- 2 TL Wildgewürz

Zubereitung

- Pilze putzen, kleinschneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, mit Salz würzen.
- Währenddessen die Schalotten schälen und fein würfeln.
- Wenn die Pilze etwas Farbe bekommen haben, die Schalottenwürfel und 1 EL Rapsöl zugeben und gut durchschwenken.
- Wenn die Schalotten glasig geworden sind, den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel umfüllen, das Ganze mit Aceto Balsamico sowie Salz abschmecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Das Panko mit 1 EL Rapsöl in einer Pfanne goldbraun braten, das Wildgewürz unterrühren und die gut abgetropfte Pilzmischung zugeben. Dann abkühlen lassen.

Zutaten für die Liebstöckelbutter

- 4 EL Butter
- 1/2 Bund Liebstöckel
- 1 Bio-Zitrone
- Meersalz



Zubereitung

- Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und goldbraun werden lassen.
- Liebstöckel putzen, waschen, trockenschleudern, kleinschneiden, in die Butter geben und unterrühren.
- Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale fein reiben und in die Pfanne geben.
- Alles mit Salz abschmecken und gut durchschwenken.

Zutaten für die Strudelteig-Pommes

- 150 g Weizenmehl
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 250 g Butterschmalz (alternativ: Pflanzenöl zum Frittieren)
- 2 TL Wildgewürz
- **außerdem:** 2 Macadamia-Nüsse (geröstet und gesalzen)

Zubereitung

- Mehl nach und nach in das lauwarme Wasser einrühren, dann Salz und Öl hinzufügen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, zu einer Kugel formen, leicht mit Wasser benetzen, in ein Küchentuch einwickeln und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Dann mit einem Messer den Teig in Streifen schneiden (ca. 1 x 10 cm).
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Teigstreifen darin ca. 5 Minuten ausbacken. Dabei mehrfach wenden und in der Pfanne bewegen.
- Die Strudelteig-Pommes auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Wildgewürz bestreuen.

Anrichten

- Pilzsalat flach auf großen Tellern verteilen.
- Den aufgeschnittenen Hirschrücken darauf anrichten.
- Zuerst etwas Meersalz, dann die Liebstöckelbutter mit einem Esslöffel auf das Fleisch geben.
- Strudelteig-Pommes seitlich neben das Fleisch legen.
- Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe darüber reiben.