

Folge 1: Wildschweinkeule im Münsterland

Rezepte von Irmgard Gräfin von Looz-Corswarem

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Tomatensuppe mit selbstgebackenem Baguette

Zutaten:

3kg Tomaten, 2 Schalotten, 1 kleine Knoblauchzehe, Salz, Gemüsebrühe, Zucker, Olivenöl.

So wird's gemacht: Die Tomaten häuten und den Stielansatz entfernen. Danach die Tomaten würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, die Tomaten dazu geben und anschmoren. Das Ganze 2 bis 3 Stunden auf kleinster Stufe kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz, Zucker und Gemüsebrühe abschmecken.

Baguettes (sechs mittelgroße)

Zutaten:

1000g Weizenmehl, 40g Hefe, 20g Salz, 700 ml Wasser

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hand eine Kuhle in die Mitte drücken. In diese Kuhle die Hefe mit der Hand zerbröseln und ca. 100-150 ml Wasser gießen. Mit einem Holzlöffel diesen Vorteig in der Kuhle verrühren und eine halbe Stunde abgedeckt stehen lassen. Danach das restliche Wasser dazugeben und mit einem Rührgerät (Stufe 1) einige Minuten vermengen. Anschließend mit dem Holzlöffel möglichst viel Luft in den Teig unterschlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Den fertigen Teig in sechs Teile portionieren und erneut eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Die Portionen so lange ausrollen, wie das Blech lang ist – abermals 20 Minuten gehen lassen – und dann in den auf 200-220 Grad vorgeheizten Ofen. Eine Tasse heißes Wasser im Ofen ausschütten und die Baguettes 15-20 Minuten goldbraun backen.

Hauptspeise: Wildschweinkeule mit Kartoffelpüree und Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen

Zutaten:

1-1,5kg Wildschweinkeule, 2 Möhren, eine halbe Porree, 1 Zwiebel, 3 Birnen, Preiselbeeren, 1-1,5kg mittelfeste Kartoffeln, 5 Haushaltszwiebeln, 1 kg Brokkoli, 100g Pinienkerne, Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Wacholderbeeren

Zubereitung: Die Keule gut mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Olivenöl anbraten. Geputztes Gemüse in Würfel schneiden, dazugeben und mit schmoren. Das Ganze mit Wasser angießen und im Ofen bei 200°C garen (ca. 1 Stunde je Kilogramm). Die Keule zum Aufschneiden auf einem Brettchen zugedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Wacholderbeeren entfernen und das Gemüse pürieren, eventuell die Soße noch etwas binden. Die Birnen schälen und in Wein gar ziehen lassen und zum Servieren mit einem Teelöffel Preiselbeeren füllen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zwiebeln schälen in Ringe schneiden und in Butter goldbraun schmoren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit heißer Milch und Butter glatt rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Der Brokkoli wird geputzt und in Röschen geschnitten und in Salzwasser - das mit Muskatnuss und ein wenig Butter gewürzt wird - gekocht. Die Pinienkerne werden in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun geröstet und über den gegarten Brokkoli gegeben.



Dessert: Vanillecreme mit Himbeerschaum

Zutaten:

4 Eigelb, 80g Zucker, 250 ml Milch, 6 Blatt Gelatine, 4 Eiweiß, 250 ml Sahne, 2 Ei Mascarpone, 1 Vanilleschote 500g Himbeeren, Zucker nach Geschmack

So geht's: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauslösen und mit der Milch und der Mascarpone langsam zu der Eigelbmasse geben. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in siedendheißem Wasser auflösen (Nicht kochen lassen!). Esslöffelweise Eigelbmasse in diese rühren und kalt stellen. In der Zwischenzeit Eischnee mit dem Rest Zucker steif schlagen, ebenso die Sahne. Wenn die Eigelbmasse anfängt zu gelieren, hebt man vorsichtig Eischnee und Sahne unter. Zum Stürzen füllt man die Creme in mit Öl ausgefettet Schälchen. Himbeeren in einen schmalen hohen Behälter füllen und pürieren. Um die Kerne zu entfernen wird das Himbeerpüree durch ein Sieb gestrichen. Guten Appetit!

Guten Appetit!