

Folge 4: Limonenseitling und Feines vom Wild

Rezepte von Katharina Marseille

Gruß aus der Küche: Pilztörtchen, Seitlinge mediterran und Pilz Bruschetta

Zutaten für 12 Pilztörtchen

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
20 g getrocknete Kräuterseitlinge (oder Steinpilze)
400 g gemischte frische Pilze (Champignons, Austernseitlinge, Shiitake)
1 EL Butter
200g Creme fraiche
4 Eier
1 Knoblauchzehe
100 g Käse, herzhaft, gerieben (z.B. Bergkäse)
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
Muskat
Salz/Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
Die getrockneten Pilze in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen.
Abgedeckt 15 Minuten weich werden lassen. Das Wasser abgießen und die Pilze fein hacken.
Eine Muffinform mit Butter einpinseln. Runde Kreise oder Blumen (10 cm Durchmesser) ausstechen und in die Muffinmulden legen.

Die Pilze putzen und grob würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen. Die frischen sowie die eingeweichten Pilze kräftig anbraten. Den gepressten Knoblauch und 1 TL Kräuter der Provence dazugeben. Weitere 4-5 Minuten braten, bis die entstandene Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Creme fraiche zusammen mit den Eiern in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss den geriebenen Käse unterheben. Pilze zur Creme fraiche Mischung geben und vermengen. In die vorbereitete Muffinform geben.
Das Muffinblech in den Ofen geben und 15-20 Minuten backen bis die Masse gestockt ist.

Zutaten mediterrane Seitlinge für 6 Personen

400 g Limonen- oder Austernseitlinge
1-2 Zwiebeln
Thymian
Salz/Pfeffer
Olivenöl
Zitronenessig

Zubereitung

Seitlinge säubern und ggfs. kleinschneiden. Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Limonenseitlingen in Olivenöl anbraten, bis sie etwas zusammenfallen. Alles mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zitronenessig würzen.

Zutaten für 2 Baguette (für Bruschetta)

500 ml Wasser, lauwarm
150g getrocknete Tomaten in Öl
½ Würfel frische Hefe
740 g Mehl
2 TL Salz
2 TL Basilikum, getrocknet
2 TL Oregano getrocknet

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten fein hacken.
Das lauwarme Wasser mit der Hefe verrühren. Sobald sich die Hefe aufgelöst hat Mehl, Salz, Basilikum und Oregano hinzugeben und so lange mit der Küchenmaschine kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Zum Schluss die zerkleinerten Tomaten zugeben und kurz unterkneten. Den weichen Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Teig vor der Verarbeitung 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
Backblech mit Backpapier belegen.
Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nicht kneten.

Teig in 2 Stränge teilen, diese Stränge in sich verdrehen, auf das vorbereitete Backblech geben und noch mal 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 220 Grad vorheizen

Baguettes 40-50 Minuten backen.

Zutaten Pilz Bruschetta für 6 Personen

200 g Champignons
6 Scheiben Baguette (selbst gebacken)
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Thymian
Etwas Petersilie
½ TL Zitronenabrieb
Salz/Pfeffer
Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln auf ein Backblech geben und 10 Min im Backofen rösten.

Die Baguettescheiben aus dem Ofen holen und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Champignonscheiben mit Thymian und Petersilie kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Baguettescheiben mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen, die Pilze darauf geben und mit Thymian bestreuen.

Hauptgang: Rehrücken mit Kräuterkruste, Kräuterseitlingen und Serviettenknödel

Zutaten für 6 Personen

Zutaten Serviettenknödel

75 g Butter
120 g Zwiebeln
250 g Milch
250 g Brötchen, altbacken
3 Eier
1 EL frische Petersilie
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

Die Brötchen würfeln und zur Seite stellen. Zwiebeln würfeln und mit der Butter anbraten, die Milch zugeben und etwas erwärmen.

Jetzt die Zwiebelmilch, Eier, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer zu den Brötchen geben und mischen.

Die Knödelmasse auf 2 Streifen Frischhaltefolie geben, fest zusammenrollen und die Enden zubinden.

Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen und die Serviettenknödel über Dampf, im Dampfgarer oder in leicht kochendem Wasser, je nach Dicke der Knödel, 30- 40 Minuten garen.

Zutaten Kirschsauce

1 Glas Sauerkirschen
3 Schalotten
1 EL Rübensirup
100 ml Rotwein
400 ml Wildfond (gerne selbstgemacht von den Karkassen)
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
1 Rippe Zartbitterschokolade
20 g Butter
2 TL Speisestärke
Salz/Pfeffer
1 Pr. Zucker
1/2 TL Wildgewürz

Zubereitung

Die Schalotten schälen und würfeln. Die Kirschen abtropfen lassen und dabei den Kirschsaff auffangen. In einem Topf die Butter zerlassen und Schalotten darin anschwitzen, mit dem Sirup karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und für etwa 10 Minuten reduzieren lassen.

Wildfond, Kirschsaff, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren (Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in ein verschließbares Teesieb geben und darin mitgaren) zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Das Sieb mit Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entnehmen. Kirschen und Schokolade zur Sauce geben, verrühren und noch mal 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wildgewürz abschmecken. In Wasser angerührte Speisestärke einrühren bis die Sauce andickt.

Zutaten Kräuterseitlinge

300 g Kräuterseitlinge
Pilzgewürz
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung

Kräuterseitlinge putzen und von grobem Dreck befreien. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin kurz scharf anbraten, danach auf mittlerer Stufe fertig garen.

Mit Salz, Pfeffer und Pilzgewürz würzen und servieren.

Zutaten Rehrücken mit Kräuterkruste

2 Rehrückenfilets (à 450 g)
50 ml Olivenöl
75 g Butter, weich
1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Wildgewürz
Thymian
25 g gemischte frische Kräuter, gehackt

Zubereitung

Die Rehrücken von Silberhaut befreien. Filets mit Öl und etwas Wildgewürz, Salz, Pfeffer und 2 Zweigen Thymian marinieren und in einen Gefrierbeutel geben. Bei Raumtemperatur eine Stunde marinieren.

Die Semmelbrösel mit Butter, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern vermischen. Die Masse zwischen zwei Frischhaltefolien auf Größe der Rehrücken ausrollen und eine Stunde kühlen oder kurz anfrieren lassen.

Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Auflaufform (die beiden Rehrücken sollten hier reinpassen) mit in den Ofen geben und erwärmen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und im Marinieröl (ggfs. etwas Butter zufügen) scharf von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten.

Fleisch in die Auflaufform legen, die Kräuterbutter darauflegen und andrücken. Im Ofen in ca. 10 - 15 Minuten rosa garen (Kerntemperatur 60°C – 65°C).



Dessert: Bergische Waffeln mit Milchreiseis

Zutaten für 6 Personen

Zutaten Bergische Waffeln

75 g Butter
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 TL Backpulver
2 Eier
130 g Mehl
130 ml Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier mit dem Mixer verrühren.
Restliche Zutaten hinzufügen und mixen. Aus dem Teig 6 Waffeln backen oder in ein Waffel-Körbchen-Eisen geben und Körbchen backen.

Zutaten Milchreiseis

750 ml Milch
165 g Milchreis
40 g Zucker
1TL Vanillezucker
200 g Sahne

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Milch zusammen in einen Kochtopf geben und aufkochen, die Temperatur etwas reduzieren und ca. 40 Min. den Milchreis weichkochen.

Alles in eine Schüssel umfüllen, damit sich keine Haut bildet mit Frischhaltefolie abdecken und komplett auskühlen lassen.

Einen Becher Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die fertige Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren.

Dazu passen Beeren der Saison.

Guten Appetit!