

### Wildsuppe Hubertus Mit Linsen gebunden

Speck, Zwiebeln und Linsen in etwas Oel anschwitzen, mit Wildbrühe auffüllen und garziehen lassen. Würzen mit Pfeffer und etwas Mußkat. Pürieren und mit etwas Sahne verfeinern. Mit gehackten Kräutern servieren.

### Salat mit Wildfleisch und Cranberry-Dressing

Salat der Saison in der Mitte des Tellers als Bouqett anrichten. Dünne Scheiben oder Streifen von Wildbraten herum anrichten. Dressing: Cranberrys pürieren und mit Essi und Oel anrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senfpulver. Damit den Salat napieren und mit gekochten Linsen bestreuen.

### Hirschkalbmedaillons mit Amarettinikruste und Balsamicojus

Fleisch sauber abparieren, in Steaks schneiden, würzen und in heißem Oel scharf anbraten. Amarettini zerdrücken und mit etwas Sahne anrühren. Auf die steaks streichen und unter dem Grill gratinieren. Aus Bratenjus und Balsamico eine kräftige Soße herstellen.

### Feine geschmorte Wirsingstreifen

Speck und Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, feine Wirsingstreifen zugeben und garschmoren lassen. Würzen mit etwas Brühe, Pfeffer und Mußkat. Verfeinern mit etwas Sahne.

### Kartoffelklößchen

Kartoffeln fein reiben und gut ausdrücken. Flüssigkeit kurz stehen lassen, Wasser abschütten und die Stärke wieder zu den Kartoffeln zugeben. Würzen mit Salz, Mußkat und etwas Pfeffer. Kleine Klöße abrollen und in Salzwasser garziehen lassen.