

Feldsalat mit Cranberry-Dressing

Cranberrys mit etwas Zucker und Essig aufkochen lassen. Durch ein Haarsieb streichen. Mit wenig Senf, Salz, Pfeffer und Oel verarbeiten.

Lauwarm über den Salat geben.

Mit kaltem Wildbraten oder Wildschinken servieren.

Rosmarien-Wildspießchen

Zartes Wildfleisch in Goulaschstücker schneiden. Würzen und in Speck oder Schinken wickeln. Auf Rosmarienzweige spießen und in heißem Fett scharf anbraten. Kurz auf kleiner Flamme nachziehen lassen

Wildrahmsuppe mit Linsen

Linsen mit Zwiebeln in Oel anschwitzen. Mit Wildfond auffüllen und garen.

Mit dem Pürierstab cremig aufschlagen. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Sahne abschmecken.

Hirschragout mit Quitten-Schokoladensoße

Ragoutstücke scharf anbraten. Würzen mit "Allergeheimster" Röstgemüse zugeben.

Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Den Vorgang mehrmals wiederholen. Bei dunkler Röstfarbe mit Fond auffüllen.

Lorbeer und Wacholder zugeben.

Garschmoren lassen. Quittengelee zugeben und mit Zartbitter Schokolade abschmecken und binden.

Haselnuss Spätzle

Grundrezept: 1 Ei

50 g Mehl

50 g fein gehachte Haselnüsse

etwas Wasser, Salz, Muskat

Statt Haselnüssen können auch Mandeln oder andere Nüsse und Kastanienmehl genommen werden.

Rosenkohlaufauf

Rosenkohl putzen und in feine Streifen schneiden. In Butter anschwitzen. Mit etwas Brühe, Muskat und Pfeffer würzen. Die Hälfte pürieren und mit Sahne und Ei verarbeiten. Restlichen Rosenkohl in eine gebutterte Form geben und mit der Masse abdecken. Im Ofen stocken lassen.

Birne "Hanseemann"

Reife, schöne Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

In Apfelsaft gardünsten. Herausnehmen und den Apfelsaft mit Aprikosenmarmelade einkochen lassen. Mit Rosmarien, Pfeffer und Orangenlikör verfeinern.

Mit Vanilleeis und Schochostreifen servieren