

4.12.06

Rosenkohlrahmsüppchen

Speck, Zwiebeln und geviertelten Rosenkohl in Butter anschwitzen. Mit Wildbrühe auffüllen und garen lassen. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Mit Muskat und Pfeffer würzen und mit Sahne verfeinern.

Frisses mit Früchten, Gänsebrust und Orangendressing

Zucker mit Orangensaft einkochen lassen. Oel zugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Senf.

Frisses anrichten und mit Früchten belegen. Scheiben von geräucherter Gänsebrust als Rose zulegen und mit dem Dressing marinieren.

Wildschweinsteak mit Kirsch-Pfeffersoße

Wildschweinrücken auslösen und von den Knochen einen Fond herstellen.

Steaks schneiden und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Oel marinieren.

Scharf anbraten und im Ofen ruhen lassen.

In der Pfanne Zwiebeln und grünen Pfeffer anschwitzen und mit Kirschsafte ablöschen.

Etwas Wildfond zugeben und reducieren lassen. Sähmib einkochen lassen und zu Schluß die Kirschen zugeben.

Schwarzwurzelrahmgemüse mit Karotten und Petersilie

Schwarzwurzeln schälen und in Mehlwasser legen (werden dann nicht Braun).

Möhren schälen und mit den Schwarzwurzeln in Citronenwasser abkochen.

Mit dem Garniermesser in Stücke schneiden. Mehlschwitze herstellen, mit

Gemüsefond und Sahne auffüllen. Würzen mit Pfeffer und Muskat.

Vor dem Anrichten viel gehackte Petersilie zugeben.

Semmelklöße von Laugenbrezeln.

5 Semmeln kleinwürfelig schneiden und mit Speck, Zwiebeln und Petersilie in 50g Butter anrösten. 1/8 L Sahne mit 2-3 Eiern verquirlen. Über die Masse geben und mit ca. 50g Mehl binden.