

Weihnachtsmenü mit Wild

Vorspeise

Pilz-Rahmsuppe

Zutaten (4 Personen):

250 g frische Pilze (Pfifferlinge und Steinpilze); 30 g Butter; 1 große Zwiebel; 3 EL Weizenmehl; 500 ml Milch; 500 ml Gemüsebrühe; Salz; weißer Pfeffer aus der Mühle; Zitronensaft; 1 EL gehackter frischer Dill

Zubereitung:

Die Pilze gründlich säubern und die Stielenden sparsam abschneiden. Die Stiele der Steinpilze herausdrehen und fein würfeln, die Hüte in dünne Scheiben schneiden. Die Pfifferlinge ganz in Scheiben schneiden. Dann die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit den Pilzen darin bei mittlerer Hitze anbraten und so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Danach das Mehl über die Pilze streuen und das Ganze unter Rühren anschwitzen. Die Milch und die Brühe angießen und alles bei schwacher Hitze 20 Minuten garen. Die Pilzrahmsuppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem gehackten Dill bestreuen.

Zwischengang

Salat mit Kaninchen und Pfifferlingen

Zutaten (4 Personen):

4 Kaninchenfilets (ca. 150 g), 2 TL Olivenöl, 200 g Blattsalat, 200 g Pfifferlinge, 6 Frühlingszwiebeln, etwas Thymian, 20 g Butter, etwas Jodsalz, etwas Pfeffer, 4 EL Sherryessig, 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kaninchenfilets in Öl rundum anbraten und bei milder Temperatur in ca. 3 Minuten fertig garen. In Alufolie einwickeln und beiseite legen.

Salat waschen, zerpfücken und trockenschleudern. Pfifferlinge putzen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Pfifferlinge anbraten, bis sie kein Wasser mehr geben. Frühlingszwiebeln und Thymian dazugeben, mit dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feigen häuten, halbieren und in Scheiben schneiden. Aus Sherryessig und Olivenöl mit einer Prise Salz eine Vinaigrette rühren, über den Salat geben und gut vermischen. Kaninchenfilets in Scheiben schneiden. Salat auf Tellern anrichten, Pfifferlinge darüber geben, Kaninchenfleisch darauf verteilen, den Tellerrand mit den aufgeschnittenen Feigen belegen. Baguette dazu servieren.

Hauptspeise

Hirschrücken mit glasierten Kastanien

Zutaten (4 Personen)

750 g ausgebeinter Hirschrücken, 50 g Fett zum Braten, 150 g Räucherspeck, gewürfelt, 1 Zwiebel gewürfelt, 100 g Steinpilze in Scheiben, 1 Lorbeerblatt, 10 Wacholderbeeren, 2 Zweige frischer Rosmarin, ¼ l Fleischbrühe, ¼ l Rotwein, 2 EL Mehl, 150 g Saure Sahne, ½ Bund Petersilie, gehackt, 180 g Butter, 2 EL Zucker, 500 g Maronen, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hirschrücken waschen, trocken tupfen und von Sehnen befreien. Salzen und pfeffern. Den Räucherspeck in einem Bräter auslassen. Fett zugeben und den Hirschrücken gut anbraten. Zwiebeln mit rösten, Steinpilze zugeben. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Rosmarinzeige zufügen und bei geschlossenem Topf auf Mittelhitze 40 bis 50 Minuten garen.

Inzwischen die Kastanien im Ofen rösten, bis die Schalen aufplatzen. Abschälen. In einem Topf Butter und Zucker erhitzen, Kastanien zugeben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten karamellisieren. Mit Brühe aufgießen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Die Kastanien sollen noch ganz bleiben. In einer Schale anrichten und warm stellen.

Den Hirschrücken aus dem Topf nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Rosmarinzeige aus der Soße fischen. Die Soße aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne und Petersilie einrühren und mit Mehl andicken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße und den Kastanien anrichten.

Servieren Sie dazu Herzoginkartoffeln und Feldsalat.

Dessert

Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung

Zutaten (4 Personen):

75 g Marzipan-Rohmasse; 2 EL Gehackte Haselnüsse; 2 EL Mandelstifte; 2 EL Rum; 4 große Boskop; Fett für die Form; 1 EL Butter; ½ l Milch; Puderzucker z. Bestäuben

Zubereitung:

Marzipan grob raspeln oder fein würfeln. Mit Nüssen, Mandeln und Rum verkneten. Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.

Äpfel mit der Marzipan-Nuss-Masse füllen. In eine gefettete ofenfeste Form setzen. Fett in Flöckchen darauf geben. Im heißen Backofen (E-Herd: 175° C/ Umluft: 150° C/Gas: Stufe 2) 20 bis 25 Minuten backen.

Milch und Saucenpulver im hohen Rührbecher mit den Schneebesens des Handrührgerätes ca. 1 Minute verrühren. Bratäpfel mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren.