



DER

PARTYSERVICE

MIT **BISS**

Kulinarium am 15. Oktober 2014

Lieblingsgerichte eines Wilderers

**Bachforelle mit Lachsfarce gefüllt
in Maronensuppe**

**

**Wildkräutersalat
mit heißgerauchtem Schinken vom Wildschweintrücken
und Pfifferlingen**

**

**Roulade vom Rehrücken im Knödel
auf Honigrotkraut
Wacholderjus**

**

**Griesflammerie mit glacierten Birnen
und karamellisierten Walnüssen**

Bachforelle mit Lachsfarce gefüllt in Maronensuppe

Bachforelle von der Mittelgräte und den Bauchgräten befreien, so dass das Rückenfleisch nicht beschädigt wird.

Mit Meersalz und geschrotetem Pfeffer innen würzen.

Aus Lachsabschnitten, Sahne, Vollei, Zitronenpfeffer, Salz und Kräuterbuttergewürz im Kutter eine kompakte Farce bereiten, die dann in den Bauch der Forelle gefüllt wird.

Die gefüllte Forelle außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Klarsichtfolie einrollen. Im Wasserbad ca. 40 min garziehen.

Währenddessen vorblanchierte, geschälte Maronen mit Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und solange kochen lassen bis Zwiebel und Maronen weich gekocht sind, mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit dem Pürrierstab pürieren.

Je nach Geschmack des Gemüsefonds die Suppe mit Salz und Pfeffer nachwürzen und durch ein Sieb passieren.

Die fertig gegarten Forellen in Scheiben schneiden, in einen tiefen Teller legen und, mit der noch heißen Suppe übergossen, servieren.

Wildkräutersalat mit heißgerauchtem Schinken vom Wildschweinrücken und Pfifferlingen

Parierten Wildschweinrücken mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, sowie gemahlenem Majoran, Thymian, Knoblauch, Liebstöckel, Nelke, Muskatnuss und Wacholder würzen.

In Klarsichtfolie dicht verpackt 1-2 Tage durchziehen lassen, dann ca. 1 Std. bei 130°C im Wacholder/Buchenrauch räuchern.

Noch warm dünn aufschneiden und auf einem Wildkräutersalat, der mit Salz und Pfeffer, Holunderessig und Walnussöl angemacht wurde, servieren.

Das Gericht mit frisch gebratenen Pfifferlingen verfeinern.

Roulade vom Rehrücken im Knödel auf Honigrotkraut, Wacholderjus

Rehrücken auslösen, mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und rundherum scharf anbraten.

Während der Rücken abkühlt eine herkömmliche Semmelknödelmasse vorbereiten, die mit den schon oben erwähnten Wildgewürzen, sowie zusätzlich frischem Thymian, abgeschmeckt wird. Die Knödelmasse auf einer Folie auswellen, mit dem Rehrücken belegen und das Ganze gut einrollen, so dass der Rehrücken in der Knödelmasse eingeschlossen ist.

Im Wasserbad garziehen, so dass die Knödelmasse gar ist, aber der Rehrücken innen noch rosa.

Das Rotkraut, das 2 Tage vorher mit Salz, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Chili, Honig, Apfelsaft, Zwiebel, Rotwein und Essig eingelegt wurde, ausgedrückt in reichlich Butter anschwitzen und mit der Marinade abgelöscht im geschlossenen Topf ca. 45 min köcheln lassen.

Für die Soße Wildabschnitte, Wacholder, klein geschnittenen Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebel anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und mit einer vorbereiteten Grundsoße auffüllen.

Das Ganze gut einkochen lassen und passieren.

Die Roulade vom Rehrücken auf dem Rotkraut anrichten und mit der Soße nappieren.

Griesflammerie mit glacierten Birnen und karamellisierten Walnüssen

Für das Griesflammerie einen halben Liter Milch mit 1 Prise Salz, 80 g Zucker und Vanillemark abgeschmeckt aufkochen und 100 g Weichweizengrieß einrühren.

Leicht abkühlen lassen und 2 Eigelbe unterziehen.

Gleich portionieren bevor die Masse fest wird.

Geschälte und entkernte Birnen mit Zucker karamellisieren und mit Williams Christ Schnaps ablöschen.

Walnusskerne mit braunem Zucker karamellisieren.

Vor dem Servieren das Birnenkompott auf das Griesflammerie geben und mit den karamellisierten Walnusskernen belegt servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!