



Württembergische Straße 119  
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11  
Telefax 0 72 51/8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de  
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

---

## Kulinarium am 18. Oktober 2017

### Herbst kulinarisch

Essenz von Wild und Pilzen  
mit Reh/Pistazienklößchen  
und Würfeln von gepökelter Hirschoberschale

\*\*

Kleiner Kürbis im Ofen geschmort  
mit Gemüse-CousCous gefüllt

\*\*

Geschmorte Gänsebrust  
mit Ihrer Jus  
Serviettenknödel,  
Rotkraut, Maronen, Rosenkohl  
und Schwarzwurzel

\*\*

Kompott von Apfel und Birne  
mit Schokolasagne, Bienenstich  
und Fruchtsoßen

## **Essenz von Wild und Pilzen mit Reh/Pistazienklößchen und Würfeln von gepökelter Hirschoberschale**

In wenig heißem Sonnenblumenöl Stücke von Wild nach Wahl, Pilzabschnitte ( die ganzen Pilze verwenden wir für den Hauptgang ), Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel scharf anbraten und Farbe nehmen lassen. Mit etwas Rotwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Zusätzlich mit etwas Wacholder, Lorbeer, Chilischoten und ein paar Zweigen frischem Thymian würzen.

Das Ganze 2 - 3 Stunden vorsichtig köcheln und reduzieren lassen und dabei immer wieder abschäumen.

Für die Klößchen rohes Wildfleisch ohne Sehnen mit etwas Sahne und Vollei kuttern. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss sowie etwas Wildgewürz abschmecken.

Anschließend gehackte Pistazien unterheben.

Mit Hilfe eines Mokkalöffels kleine Klößchen abstechen und in siedendem Salzwasser garziehen.

Die Hirschoberschale für die Einlage 2 - 3 Tage vor Verwendung mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen und mit einer Wild/Kräutermischung einreiben. In Nitritpökelsalz einlegen.

Vor der Verwendung das Fleisch gut abwaschen, trocken legen und gewürfelt zusammen mit den Wild/Pistazienklößchen in die inzwischen passierte Suppe geben.

## **Kleiner Kürbis im Ofen geschmort mit Gemüse-CousCous gefüllt**

Von kleinen Kürbissen einen Deckel abschneiden und aushöhlen.

Aus eingeweichtem CousCous und angeschwitzten Gemüsen nach Wahl die Füllung vorbereiten, die mit etwas Zitronensaft gesäuert und mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und Koriander abgeschmeckt wird.

Den Kürbis innen mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Die Füllung in den rohen Kürbis geben, den Deckel aufsetzen und bei ca. 170°C ca. 25 min im Backofen backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit einer scharfen, gesalzenen Mangosoße gleich servieren.

## **Geschmorte Gänsebrust mit Ihrer Jus, Serviettenknödel, Rotkraut, Maronen, Rosenkohl und Schwarzwurzel**

Gänsebrust vom Knochen lösen und die Haut rautenförmig einschneiden.

Die Knochen klein schneiden und mit Karotten-, Sellerie-, Lauch - und Zwiebelstücken, sowie Tomatenmark vermengen.

Im Backofen bei ca. 180°C ca. 25 - 30 min Farbe nehmen lassen.

Anschließend in einen Topf geben, mit Rotwein ablöschen.

Mit Wasser auffüllen und mit Salz, Pfefferkörnern, Beifuß, Lorbeer und Wacholder würzen.

Wenn Knochen und Gemüse ausgekocht sind, vorsichtig mit Stärke binden und durch ein Sieb passieren.

Das Rotkraut und Zwiebel in feine Streifen schneiden und zwei Tage vorher mit Salz, Pfeffer und etwas Chili, sowie Wacholder, Lorbeer, und wenig gemahlener Nelke würzen und mit Apfelsaft, Essig und Rotwein marinieren.

Vor dem Anrichten das abgetropfte Rotkraut in Butter und Öl anschwitzen und mit der Marinade abgelöscht im geschlossenen Topf garen.

Während dieser Zeit die Gänsebrust mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Haut anbraten und im Backofen bei ca. 175°C mit einer Kerntemperatur von ca. 75°C garen, dabei immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen.

Getrocknete Brotwürfel sind die Basis für unsere Serviettenknödel.

Warme Milch, die mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abgeschmeckt ist über die Brotwürfel geben und angeschwitzte Blatt Petersilie und Zwiebeln hinzufügen.

Vollei dazugeben und die Masse vorsichtig vermengen.

Wenn die Masse durchgezogen ist, dünne Rollen formen, die in Klarsicht- oder Alufolie eingeschlagen werden.

Im siedenden Wasserbad garziehen.

Zum Anrichten die Serviettenknödel in dünne Scheiben schneiden, das Rotkraut darauf anrichten und mit der tranchierten Gänsebrust belegen.

Dazu passen viele herbstliche Begleiter wie z.B. Pilze, Maronen, Schwarzwurzel oder Rosenkohl.

## **Kompott von Apfel und Birne mit Schokolasagne, Bienenstich und Fruchtsoßen**

Äpfel und Birnen schälen und entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einer heißen Pfanne mit braunem Zucker karamellisieren und mit Calvados flambieren.

Die Früchte nun abgekühlt unter ein kalt geriebenes Apfelmus heben und zusammen mit Kuchen und Fruchtsoßen nach Wahl servieren.