



# DER PARTYSERVICE MIT BISS

**Kulinarium am 23. November 2016**

## **Rund ums Wild**

Schmortopf vom Wildschwein  
mit Kartoffeln, Weißkraut, Kürbis und Oliven

\*\*

Wildentenbrust mit Beeren-Kirschchutney  
Gemüse/Linsensalat,  
Roter Bete mit Chili und Walnuss mariniert,  
Trauben-Nußsalat und Feldsalat

\*\*

Gebratener Damhirschrücken  
mit seiner Jus und Mangosoße  
mit „Verheierte“ von Rotkraut und Haselnuss/Zimt-Spätzle

\*\*

Schichtdessert mit  
Vanillekeksen, Beerenragout und Creme fraiche  
mit Schokolade und Krokant

## **Schmortopf vom Wildschwein mit Kartoffeln, Weißkraut, Kürbis und Oliven**

Wildschweinkeule von Sehnen und Fett befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit Thymian, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Nelken und Musaknuss 12 Std. marinieren.

In einem verschließbaren Bräter, der mit etwas Öl im Backofen bei 180°C vorgeheizt wurde, das Fleisch Farbe nehmen lassen, mit Rotwein ablöschen, ca. 45 min in Rotwein und eigenem Saft schmoren lassen.

Dann Kraut, Kartoffeln, Kürbis hinzugeben und mit Fleischbrühe auffüllen.

Zugedeckt weiter schmoren lassen bis die Gemüse gar sind.

Zum Schluss schwarze Oliven dazugeben und noch etwas ziehen lassen.

Mit einem Schlag gesalzener Creme fraiche garniert servieren.

## **Wildentenbrust mit Beeren-Kirschchutney, Gemüse/Linsensalat, Rote Bete mit Chili und Walnuss mariniert, Trauben-Nußsalat und Feldsalat**

Wildentenbrust mit Meersalz, Sesam, Paprika, Koriander, Pfeffer, Ingwer und geriebener Orangenschale würzen und im warmen Rauch bei ca. 80°C 1,5 Std. räuchern. Rote Bete in feine Streifen schneiden, mit Chili, Walnussöl, Sherryessig, Himbeeressig und Salz marinieren.

Rote und grüne Linsen sowie Wurzelgemüsewürfelchen, alles entsprechend ihrer Garzeit separat gegart, vermengen und mit Honig, Salz, Chili, Senf, Sherryessig, Walnussöl, Passionsfruchtessig und Olivenöl anmachen.

Mehrere Stunden durchziehen lassen.

Das Chutney von Beeren und Kirschen mit entsprechenden Zutaten wie eine Marmelade kochen, mit Balsamicoessig säuern und mit Salz und Pfeffer sowie etwas Orangensaft abschmecken.

Für den Traubensalat Trauben halbieren, mit Nüssen nach Wahl und Schokoraschel vermengen und mit Honig und einer herkömmlichen Vinaigrette marinieren.

Alle Zutaten auf einem Teller anrichten und mit Feldsalat servieren.

## **Gebratener Damhirschrücken mit seiner Jus und Mangosoße mit „Verheierte“ von Rotkraut und Haselnuss/Zimt-Spätzle**

Den Hirschrücken nach dem Putzen würzen wie oben das Wildschwein.

Beidseitig kurz anbraten und im Backofen bei 80°C garziehen lassen bis eine Kerntemperatur von ca. 57°C erreicht ist.

Währenddessen aus Vollei, gemahlene Haselnüssen, Mehl, Salz, Muskat, Zimt und weißem Pfeffer einen Spätzleteig zubereiten. Den Teig mit einer Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken.

Spätzle herausnehmen und mit kaltem Wasser die Stärke abspülen.

Die Spätzle mit etwas Zwiebel in Margarine anschwitzen, Streifen von gegartem Rotkraut hinzugeben, mit etwas Fleischbrühe auffüllen und durchschwenken.

Für die Jus den Bratensatz vom Anbraten des Hirschrückens mit Rotwein ablöschen und mit einer braunen Grundsoße verkochen.

Für die Mangosoße Mangos pürieren, passieren und mit Salz und Chili abgeschmeckt aufkochen.

Als Beilage Apfelwürfel in etwas Butter oder Margarine in der Pfanne anschwanken, mit Zucker karamellisieren, Pfifferlinge und Steinchampignons hinzugeben und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Schichtdessert mit Vanillekekzen, Beerenragout und Creme fraiche mit Schokolade und Krokant**

Vanillekekse in einer Schüssel zerbröseln und in kleine Weckgläser verteilen.

Mit Beerengrütze auffüllen und zum Schluss eine Creme fraiche, die mit Zucker, Kirschwasser und Vanillemark abgeschmeckt wurde, darüber geben.

Mit Schokoraspel und Krokant sowie Minze dekorieren.