

Lupus Wildrezeptsammlung

Band 7

Nichtheimisches und exotisches Wild

Bär, Biber, Birkhahn, Blesshuhn, Dachs
Eichelhäher, Elch, Emu, Fischotter
Fischreiher, Haselhuhn, Kamel, Känguru
Krähe, Krammetsvögel, Krokodil, Moorhuhn
Nutria, Perlhuhn, Rentier, Rohrhuhn, Schlange
Schneehuhn, Springbock, Steinbock, Strauß
Trappe, Wachtel, Wildtruthahn

Wichtig:

In diesem Band finden Sie einige Rezepte von geschützten Wildarten, diese Rezepte dienen nur zur Information!

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Bär	13
Bären.....	14
Bärenbraten	15
Bärenbraten (Scharennaja Medweschatina).....	16
Bärenbraten II.....	17
Bärenschenken II	18
Bärentatzen Anno 1897	19
Bärentatzen II.....	20
Biber	21
Biber Gebraten	22
Biber Gedünstet.....	23
Biberpratzen	24
Biberschlegel mit Speck und Trüffeln.....	25
Biberschweif	26
Gebratener Biberschwanz	27
Gebratener Biberschwanz von 1897.....	28
Wie Man Einen Biberschwanz Einmachen Soll	29
Birkhahn	30
Birkhahn, Info	31
Birkhahn Gebeizt.....	32
Birkhuhn Gebraten	33
Gebeizter Birkhahn.....	34
Geschnetzelte Birkhahnbrust	35
Blässhuhn	36
Geschmorte Blässhühner	37
Dachs	38
Dachs Info.....	39
Dachsbraten.....	40
Dachspfeffer.....	41
Eichelhäher	42
Gefüllter Eichelhäher.....	43
Elch	44

Elch Steaks (Canada).....	45
Elchfilet in Wiesenheu Gebraten.....	46
Elchnuss in Schmand.....	48
Elchrouladen mit Gurken- und Speckfüllung	49
Elchsteak mit Morchelsauce	50
Elchsuppe.....	51
Elchtournedos auf Dunklem Sauerkraut.....	52
Finnische Elchsteaks mit Morchelsauce.....	53
Frostknolle Tjälknöl	54
Gebeizter Elchbraten mit Pilzen und Birnen	55
Hirvikäristys Gebratenes Elchfleisch	57

Emu	58
Emu mit Orange	59
Emumedailles.....	60

Fischotter	61
Fischotter auf Andere Art	62
Fischotter Gebraten	63
Fischotter in Feinen Kräutern	64

Fischreihher	65
Fischreihher Info	66

Haselhuhn	67
Haselhuhn Info.....	68
Gebratenes Hähnchen nach Haselhuhnart	69
Haselhuhn mit Schnecken in der Schweinsblase	70
Haselhuhn nach Schlesenart	72
Koteletten von Haselhühnern.....	73

Kamel	74
Gebackenes, Gefülltes Kamel	75

Känguru	76
Kängurufleisch Info.....	77
Känguru - Ragout	79
Känguru-Filet in Senfsauce.....	80
Känguru-Filet mit Glasieren Äpfeln.....	81
Känguru-Filet mit Kartoffelgratin & Rote-Beete-Püree.....	82
Känguru-Filets mit Püree.....	83
Känguru-Hüfte mit Tomatensauce	84
Känguru in Senf-Sauce.....	85
Känguru mit Chili-Pflaumen-Sauce	86

Känguru-Rumpsteak in Rotweinbutter.....	87
Känguru-Spoon-Pie (Australien).....	88
Känguruh Gulasch.....	89
Känguruh in Senfsosse	90
Känguruh-Medaillons.....	91
Känguruhfilet an Zwetschken-Chutney.....	92
Känguruhfilet mit Glasiertem Apfel und Macadamianüssen.....	93
Känguruhüfte auf Grünen Nudeln (Australien)	94
Känguruhüfte in Totatensauce	95
Sauscharfe Känguruhschwanzsuppe	96

Krähe 97

Krähen, Raben.....	98
Krähen-Strudel.....	99

Krammetsvögel 100

Grillierte Krammetsvögel	101
Kiebitz, Goldregenpfeifer	102
Krammetsvögel Gebraten	103
Krammetsvögel-Puree	104
Krammetsvögel-Salmi	105
Krammetsvögelsuppe	106
Krammetsvogel Wacholderdrossel.....	107
Lerchen am Spieß.....	108
Pastete von Krammetsvögeln und Anderen Kleinen Vögeln	109

Krokodil 110

Alligator-Frikadellen (Gator Burgers).....	111
Krokodil auf Paprika	112
Krokodil aus dem Wok.....	113
Krokodil-Filet.....	114
Krokodil-Frikadellen (Gator Burgers).....	115
Krokodil-Gulasch (Alligator Stew)	116
Krokodil im Backofen	117
Krokodil-Kotelettes mit Kräuterhaube	118
Krokodil-Tournedos auf Paprika.....	119
Krokodil vom Holzkohlengrill.....	120
Krokodileintopf: Chili Con Cocodrilo.....	121
Krokodilfilets in Rosmarin-Sauce	122
Krokodilfrites mit Mandelpanade	123
Krokodilkotelett in Marsalasaucen.....	124
Krokodilspieße mit Yakitori Sauce	125
Krokodilsteaks.....	126
Krokodilsteaks mit Senfkruste	127
Krokodilsteaks nach Indischer Art.....	128
Krokodilstreifen in Sesampanade mit Kokos-Curry-Sauce.....	129
Mariniertes Krokodil vom Grill	130

Moorhuhn	131
Exotisches Moorhuhn - Curry	132
Gebratenes Moorhuhn	133
Grouse - Schottisches Moorhuhn	134
Grouse in Red Wine Sauce (Moorhuhn in Rotweinsauce).....	135
Roast Grouse Gebratenes Moorhuhn.....	136

Nutria	137
Nutria in Tomatencreme	138

Perlhuhn	139
Gefüllte Perlhuhnkeulen (Info)	140
Perlhuhn	141
Confit vom Perlhuhn	142
Curry-Sauerkraut mit Perlhuhnbrust	143
Das Geheimnis des Besten Perlhuhns	144
Gebratene Perlhuhnbrust mit Glasierten Karotten	146
Gebratene Perlhuhnbrust mit Linsen und Süßsauer Eingelegtem Kürbis	147
Gedämpftes Perlhuhn und Zucchetti mit Joghurtsauce	149
Gedünstete Perlhuhnbrust mit Gefüllten Kohlrabi.....	150
Gefüllte Perlhühner	151
Gefüllte Perlhuhnbrust auf Cassis-Jus mit Frühlingsgemüse und Bandnudeln.....	152
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kresse-Champignon-Sauce.....	154
Gefüllte Perlhuhnkeulen mit drei Füllvarianten.....	155
Gefülltes Perlhuhn.....	157
Gefülltes Perlhuhn nach Witzigmann.....	159
Gekräutertes Perlhuhn mit Schalotten und Champignons	161
Glasierte Perlhuhnbrust mit Fenchel und Oliven	162
Johanns Perlhuhn.....	163
Kefensalat mit Perlhuhnbrüstchen an Portwein-Vinaigrette	164
Leicht Karamellisierte Perlhuhnbrust mit Rotem Traubenschaum und Kartoffel-Sauerkrautmedallions	165
Linsensuppe mit Perlhuhn und Maronen.....	166
Löwenzahnsalat mit Perlhuhn	167
Mango in Sherrysauce zu Perlhuhnbrust	168
Maronen-Pfannkuchentörtchen mit Perlhuhn-Ragout und Rahmwirsing	169
Perlhühnchen à la Normande	171
Perlhühner	172
Perlhühner auf Traubensauerkraut	173
Perlhühner mit Barolo und Rosmarin.....	174
Perlhühner mit Orangen-Jus und Geschmolzenen Tomaten.....	175
Perlhuhn a la Minmore House	177
Perlhuhn auf Porree	178
Perlhuhn auf Rahmäpfeln	179
Perlhuhn auf Steinpilzen mit Aprikosen.....	180
Perlhuhn auf Weißbrotcanape.....	182

Perlhuhn aus der Tüte (Faraona al Cartoccio - Toscana)	183
Perlhuhn-Filets mit Gouda-Gratin und Gemüse-Dreierlei	184
Perlhuhn Gedämpft.....	185
Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse + Polentagr.....	186
Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse und Polent.....	187
Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse und Polenta	188
Perlhuhn im Wickel.....	189
Perlhuhn in Pergament (Faraona in Cartoccio).....	190
Perlhuhn in Wirsing.....	191
Perlhuhn M. Glasierten Perlzwiebeln, Maronen U. Majoran	192
Perlhuhn mit Brombeeren, Reibeküchle, Blattsalat mit Himbeerdressing.....	193
Perlhuhn mit Feigen	194
Perlhuhn mit Glasierten Perlzwiebeln, Maronen und Majoran.....	195
Perlhuhn mit Ingwer und Damaszenerkümmel.....	196
Perlhuhn mit Kaffee-Orangensauce	197
Perlhuhn mit Kräutern	198
Perlhuhn mit Kürbis	199
Perlhuhn mit Kürbis-Linsen-Gemüse.....	200
Perlhuhn mit Mirabellen	201
Perlhuhn mit Morcheln.....	202
Perlhuhn mit Morchelsauce	203
Perlhuhn mit Orangen-Weißkohl	204
Perlhuhn mit Pfifferlingen	205
Perlhuhn mit Pfifferlingen Pintadeau Aux Girolles	206
Perlhuhn mit Pilzen und Zitrone	207
Perlhuhn mit Portwein.....	208
Perlhuhn mit Rahm.....	209
Perlhuhn mit Rahm-Pfifferlingen.....	210
Perlhuhn mit Rosmarin und Honig (Lombardei)	211
Perlhuhn mit Rosmarinduft.....	212
Perlhuhn mit Sauerkraut	213
Perlhuhn mit Schmorgemüse und Polentagratin.....	214
Perlhuhn mit Sektkraut	215
Perlhuhn mit Tempura	216
Perlhuhn mit Trauben	217
Perlhuhn mit Wacholder.....	218
Perlhuhn mit Würzaromen, Kokos-Schaum und Risottokuchen	219
Perlhuhn mit Zuckererbsen	221
Perlhuhn Normannisch	222
Perlhuhn-Schmortopf	223
Perlhuhnbrüstchen auf Avocadopüree mit Grünem Spargel... ..	224
Perlhuhnbrüstchen auf Champagner-Sauerkraut.....	225
Perlhuhnbrüstchen auf Trompetenpilzen.....	227
Perlhuhnbrüstchen mit Gemüse und Zitronensauce.....	228
Perlhuhnbrust, Zucchini Blüten und Paprikabutter.....	229
Perlhuhnbrust auf Cous-Cous mit Datteln.....	230
Perlhuhnbrust auf Erdäpfel-Fenchelpüree	231
Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße	232
Perlhuhnbrust auf Pilzragout mit.....	233
Perlhuhnbrust auf Pilzragout mit Thymian.....	234

Perlhuhnbrust auf Quittenmus	235
Perlhuhnbrust auf Steinpilzen mit Lauchgemüse.....	236
Perlhuhnbrust in Barolo.....	237
Perlhuhnbrust in Champagner mit Schalotten und Sellerie	238
Perlhuhnbrust in Zitronengrassauce mit Glasnudel- Gemüsesalat.....	239
Perlhuhnbrust mit Gambas Gefüllt und Tofuschnitzel.....	240
Perlhuhnbrust mit Getrockneten Aprikosen und Pinienkernen	241
Perlhuhnbrust mit Kastanienhonig und Gewürzen auf Salat von Wintergemüsen	242
Perlhuhnbrust mit Orangen-Peperoni-Sauce.....	243
Perlhuhnbrust mit Rosinenreis	244
Perlhuhnbrust mit Rote-Rüben-Risotto	245
Perlhuhnbrust mit Rotem Traubenschäum und Kartoffeln/ Sauerkrautmedallions	246
.....	246
Perlhuhnkeule mit Pfifferlingstrudel	247
Perlhuhnragout mit Reismudeln und Perlzwiebeln.....	248
Perlhuhnsupreme mit Sauerampfer-Kartoffelpüree	249
Perlhuhnterrine.....	250
Pilzragout mit Perlhuhnbrust	251
Pochierte Perlhuhnbrust mit Estragon-Sabayon	252
Salat mit Perlhuhnbrust.....	253
Spargelragout mit Perlhuhn in Folie.....	254
Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust	255

Rentier.....256

Reinstek Med Geitost (Rentierbraten mit Ziegenkäse)	257
Renfilet mit Pilzen.....	258
Rengeschnetzelt	259
Rentier-Braten nach Lappländer-Art.....	260
Rentier-Steaks (Nordische Küche).....	261
Rentierfilet in der Kräuterkruste an Croutons und Rotweinsöße	262
Rentierfilets mit Jungzwiebel.....	263
Rentierkeule Delikat.....	264
Rentierrücken aus dem Wacholderrauch mit Blutcr Pes	265
Rentierrücken aus dem Wacholderrauch mit Blutcrepes.....	266
Rentiersteak mit Preiselbeeren.....	267

Rohrhuhn.....268

Rohrhühner mit Sauce	269
Rohrhuhnsuppe	270

Schlange.....271

Klapperschlange Gegrillt	272
Klapperschlange Gegrillt (Rattlesnake).....	273
Rattlesnake-Safari-Rezept	274
Schlangenragout.....	275

Schneehuhn	276
Schneehuhn Info.....	277
Schneehühnerbrüstchen und Koteletts.....	278
Springbock	279
Springbockkeule in der Salzkruste mit Hagebuttensauce.....	280
Springbocknackten (Süd Afrika).....	281
Steinbock	282
Ravioli vom Steinbock auf Rahmpilzen.....	283
Strauß	284
Die Straußenfarmerei.....	285
Straußenfleisch, Einige Infos	287
Australischer Sommersalat mit Straußensteaks	288
Eintopf vom Strauß	289
Gartiniertes Straußensteak an Scharfen Maisplätzchen.....	290
Gefülltes Straußenmedaillon im Lauchmantel.....	291
Gefülltes Straußenmedaillon im Lauchmantel.....	292
Gefülltes Straußensteak in Pflaumenweinsauce.....	293
Gegrilltes Filetsteak vom Strauß mit Knoblauchsauce	295
Gegrilltes Straußensteak mit Paprika-Dip und Salsa-Verde.....	296
Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße	298
Oustrich Neck Soup With Vegetable And Mushrooms*	299
Strauß auf Vichykarotten und Grünen Nudeln	301
Strauß im Maismantel mit Shrimpsalat.....	302
Straußen-Steak 'Forestier'	303
Straußen-Steaks 'Provencale'	304
Straußenfilet an Mango- Chutney	305
Straußenfilet in Tomaten-Mandel-Kruste.....	306
Straußenfilet mit Birnen	307
Straußenfilet mit Käsepolenta.....	308
Straußenfilet mit Morcheln und Grünen Spargeln	310
Straußenfilet Überbacken	311
Straußenfleisch-Mangold-Rouladen.....	312
Straußengulasch auf Namibische Art	313
Straußenmedaillons im Kartoffelmantel.....	314
Straußenmedaillons im Sesammantel.....	315
Straußenmedaillons in Erdnußsoße und Gedünstetem Radicchio	316
Straußenmedaillons mit Ingwerreis.....	317
Straußenschnitzel mit Pikant-Scharfer Chilisauce	318
Straußenspieß mit Zitronengras	319
Straußensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse	320
Straußensteak in Kräuterkruste	321
Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße	322

Straußensteak mit Dinkelnudeln in Rahm	323
Straußensteak mit Kartoffel-Pflaumen-Gemüse	324
Straußensteak mit Kartoffel-Pflaumengemüse	325
Straußensteak mit Nudeln	326
Straußensteak mit Nudelrösti	327
Straußensteak mit Papaya-Avocado-Gemüse	328
Straußensteak mit Paprika-Brokkoli-Gemüse.....	329
Straußensteak mit Pommes Frites	330
Straußensteak mit Pommes Frites und Gefüllten Cranberrie- Patissons	331
Straußensteak mit Salsasoße	332
Straußensteak mit Schmandkartoffeln und Rotweinsauce	333
Straußensteak Süss-Sauer	335
Straußensteak Unter Austernpilzhaube	336
Straußensteaks auf Teriyaki-Art	337
Straußensteaks mit Pfefferrahm	338
Straußenstroganoff	339
Straußenzopf mit Feta Überbacken	340
Überbackene Straußensteaks.....	341

Trappe	342
Trappgans Info	343
Trappgans.....	344

Wachtel	345
Wachteln Info.....	346
Cailles Farcies (Wachteln Gefüllt)	347
Das Geheimnis der Besten Wachteln mit Muskattrauben	348
Feldsalat mit Gebratener Wachtel	349
Fernöstliche Trilogie von Wachtel, Saibling und Garnele	350
Fruchtiges Wachtel-Kotlett mit Pochiertem Ei auf Grünem Spargel in Kürbiskernöl	353
Gebratene Wachtel auf Rucola mit Himbeerdessing	355
Gebratene Wachtel auf Sauerkrautsalat.....	356
Gebratene Wachteln	358
Gebratene Wachteln auf Artischocken	360
Gebratene Wachteln auf ZucchiniSpaghetti	361
Gebratene Wachteln mit Sauerkrautfüllung und Trollinger- Schalottensauce	362
Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße.....	363
Gefüllte und Gratinierte Wachteln	364
Gefüllte Wachteln.....	365
Gefüllte Wachteln - Rainer Sass	366
Gefüllte Wachteln auf Lauchbett	367
Gefüllte Wachteln mit Wirsingmus.....	368
Gefüllter Kohlrabi mit Gebratenen Wachteln.....	369
Gegrillte Wachteln am Spieß	371
Geschmorte Wachtel mit Marinierten Grünen Mangos	372
Glasierte Wachtelbrust auf Gebratenem Reis	373
Glasierte Wachteln mit Steinpilzen und Rosenkohl.....	374

Knoblauch Wachteln	375
Knoblauchwachtel auf Süßkartoffelpuffer.....	376
Knusprige Wachteln mit Cashew-Minze-Mole	377
Lackierte Wachtel auf Buntem Salat mit Sesamdressing.....	378
Limonen-Dill-Marinade.....	380
Linsen-Knöpfele-Salat mit Gef. Wachtel (Teil 1)	381
Linsensalat mit Wachtelbrüstchen	384
Linsensalat mit Wachtelbrüsten	385
Maurische Wachteln mit Zitronen-Bandnudeln.....	386
Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout	387
Risotto mit Dörrbirnenstücken und Wachtelfleisch	388
Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse.....	389
Rotkohlsalat mit Gebratener Wachtel und Orangen.....	390
Samtsuppe vom Muskatkürbis mit Geräucherter Wachtelbrust und Kürbiskernöl.....	391
Sautierte Wachtel	393
Spargelauflauf nach Apicius	394
Spargelcocktail mit Wachtelbrüstchen	395
Spargelessenz mit Wachtelfleisch.....	396
Speck-Wachteln	397
Spinatsalat mit Bärlauch, Hähnchenbrust und Wachteleiern.....	398
Spinatsalat mit Joghurt-Bärlauch-Dressing und Hähnchenbrust	399
Süßsaure Wachteln mit Datteln und Knoblauch.....	400
Terrine von der Wachtel, mit Morcheln	401
Wachtel auf Rot-Grünem Frühlingsgemüse	404
Wachtel auf Waffelkartoffeln	405
Wachtel im Weinblattmantel	406
Wachtel in Madeiragelee auf Spinatsalat	407
Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale	408
Wachtelbrüstchen mit Rosmarin	409
Wachtelconfit.....	410
Wachtelcrêpinette auf Selleriepüree mit Portweinsauce und Glasierten Trauben.....	411
Wachtelhäppchen	413
Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen.....	414
Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse.....	415
Wachteln Anderer Art	416
Wachteln auf Auberginentörtchen	417
Wachteln auf Gemüse-Wildreis	418
Wachteln auf Romanasalat	419
Wachteln Gebraten	420
Wachteln Gefüllt	421
Wachteln im Brotteig.....	422
Wachteln im Mantel	423
Wachteln im Sarkophag mit Rotkohl	424
Wachteln in Zweierlei Sesam	425
Wachteln mit Agenpflaumen und Maurischen Gewürzen Gefüllt, Dazu	
Herzoginkartoffeln und Waldpilze.....	426
Wachteln mit Karamelisierten Äpfeln.....	428
Wachteln mit Kirschen	429
Wachteln mit Knoblauch - Nog Tod Grob Gab Khaoman	430
Wachteln mit Kräutern - Antipasti	431

Wachteln mit Madeirasauce.....	432
Wachteln mit Orangenaroma	433
Wachteln mit Pfifferling-Reis-Füllung.....	434
Wachteln mit Salbei	435
Wachteln mit Shitakepilzen, Staudensellerie und Safran.....	436
Wachteln mit Speck und Salbei	437
Wachteln mit Trauben	438
Wachteln mit Wacholder und Zitrusfrüchten	439
Wachteln mit Weintrauben	441
Wachteln Normannische Art in Brioche-Teig	442
Wachteln Provenzalisch.....	444
Wachteln Winzerart - Cailles Rotiees Vigneronne	445
Wachtelsalat mit Weintrauben und Mango	446
Wachtelsauce	447
Wintersalat, mit Wachtel und Champignons	448

Wildtruthahn	449
Wildtruthahntäschchen im Kartoffelkleid auf Pilzgratin.....	450

Bär

Bären

Zutaten

Info

Zubereitung

Das Fleisch eines jungen Bären hat einen feinen, angenehmen Geschmack die Keulen alter, feister Bären gelten gebraten oder geräuchert als Leckerbissen. Am meisten werden die Tatzen von den Feinschmeckern gesucht, doch muss man sich erst an den Anblick derselben gewöhnen, weil sie, ihrer Haare entledigt und zur Bereitung fertig gemacht, einem auffallend großen Menschenfuße in widerlicher Weise ähnlich sehen. Ein mit Champignons zubereiteter Bärenkopf endlich gilt als vortreffliches Gericht.

Bärenbraten

Zutaten

- 1 Bärenbraten Hinterviertel

Zubereitung

Am besten ist das Hinterviertel und der Rücken eines jungen Bären ältere Tiere müssen erst mehrere Tage in einer Beize von Essig, dann noch einen Tag in Milch liegen, bevor man sie braten kann. Man setze den Braten mit wenig Wasser in den Ofen, salze ihn, begießt ihn häufig und brät ihn 3-4 Stunden. Die Sauce entfettet man, verrührt sie mit saurer Sahne und gibt sie zum Braten.

Original Text anno 1897

Bärenbraten (Scharennaja Medweschatina)

Zutaten

800	Gramm	Bärenfleisch
500	Gramm	Suppenknochen
1		Karotte
1		Zwiebel
1		Petersilienwurzel
1		Selleriescheibe
4	Essl.	Schweineschmalz
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Paniermehl
1		Ei
		Salz
		Pfeffer

MARINADE

1	Ltr.	Essig
6		Lorbeerblätter
1		Zwiebel
10		Schwarze Pfefferkörner
20		Wacholderbeeren

ergänzen.

Das abgekühlte Fleisch in Scheiben schneiden, in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wenden und im restlichen Schweineschmalz wie Schnitzel braten.

Dazu serviert man mariniertes Gemüse oder eingelegte Früchte.

Zubereitung

Für die Marinade Essig mit Zwiebelscheiben und Gewürzen aufkochen. Gewaschenes Fleisch in ein Porzellan- oder Keramikgefäß legen, mit der heißen Marinade übergießen und drei Tage kühlstellen. Mehrmals wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen und in einen Bräter legen.

Zerkleinertes Gemüse in etwas Schmalz anbraten und darüberfüllen. Die gewaschenen Suppenknochen mit Wasser und Marinade (zu gleichen Teilen) auskochen, abseihen und die Brühe über das Fleisch gießen. Zugedeckt auf kleiner Flamme 5 bis 6 Stunden dünsten. Verdampfte Flüssigkeit mit Wasser und Marinade

Bärenbraten II

Zutaten

1		Bärnhinterviertel oder
		-- Rücken
		Salz
100	Gramm	Butter
1	Becher	Saure Sahne

Zubereitung

Zum Braten eignet sich das Hinterviertel oder Rückenstück am besten. Man wässert es vor Gebrauch etwa eine Stunde und lässt es, gut abgetrocknet und mit Salz bestreut, mit ein wenig Wasser in einer Bratpfanne im Ofen langsam unter fleißigem Begießen und öfterem Umwenden 3-4 Stunden braten. In der letzten Viertelstunde gibt man auf die obere Seite einige Stückchen gute Butter und saure Sahne und lässt ihn bräunen. Man kann aber auch das Fleisch wie Dachsfleisch 2 -3 Tage marinieren, während man das Fleisch älterer Tiere nach dem Marinieren noch einen Tag in saure Milch oder Buttermilch legt. Nach dem Herausnehmen wird es enthäutet, gut gespickt und wie oben gebraten.

Bärenschenken II

Zutaten

1		Bärenkeule
		Salz
		Pfeffer
4		Zwiebeln
1	Bund	Möhren
10		Wacholderbeeren
1 1/2	Ltr.	Brühe
1 1/2	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Ein gut abgelagerter und sauber gewaschener Schinken wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit Zwiebel und Wurzelwerk, 8 - 10 zerdrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern nebst 1/2 Liter Fleischbrühe und 1/2 Liter Burgunder in einer bedeckten Pfanne 4 - 5 Stunden langsam weichgedämpft. Dann wird der Bärenschenken herausgenommen und warmgestellt, während man die Sauce durchpassiert, entfettet, hierauf kurz einkocht und über den Braten gießt.

Bärentatzen Anno 1897

Zutaten

- 1 Bärentatze

Zubereitung

Wenngleich der Bär zu den seltenen Jagdbeuten gehört, kommt er doch in manchen Gegenden - Siebenbürgen und Russland- vor vielleicht ist daher eine Anweisung zur Zubereitung der Tatzen, des größten Leckerbissens am Bär, wohl erwünscht. Die Vordertatzen wäscht man sauber, kocht sie in Salzwasser weich taucht sie alsdann in geschmolzene Butter, in Ei, und darauf in geriebene Semmeln und brät sie auf dem Rost unter kräftigem begießen bräunlich. Man verziert die Tatzen mit Zitronenscheiben und Kapern und reicht sie mit einer beliebigen pikanten Sauce zu Tisch.-Manchmal marriniert man die Tatzen in Essig und feinen Kräutern erst einige Tage, ehe man sie braucht, alsdann kocht man sie in Fleischbrühe und einem Teil der Marinade, statt Wasser, bevor man sie brät.

Original Text anno 1897

Bärentatzen II

Zubereitung

Die sauber gewaschenen Tatzen werden in Salzwasser weich gekocht, worauf man sie erkalten lässt, dann in zerlassener Butter und hernach in Paniermehl umgewendet. Auf den Rost gelegt, werden sie unter fleißigem Begießen schön braun gebraten. Man gibt sie mit einer Senfsauce auf den Tisch.

Biber

Biber Gebraten

xxx • Exot

- Biber

Zubereitung

Der Schlegel oder ein anderes Stück eines eingebeizten Bibers wird mit Sardellennudeln gespickt und beim Braten mit der Beize, Zitronensaft, Butter und saurem Rahm begossen. Nach Geschmack kocht man in der Sauce noch Kapern mit.

Biber Gedünstet

xxx • Exot

- Biber

Zubereitung

Man zieht dem Tier die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt diese ein und dünstet sie mit Wurzelwerk, Gewürz, Butter und Zitronenschalen. Indessen bereitet man eine braune Buttersauce, vergießt sie mit Wasser oder Erbsenbrühe, säuert mit Zitronensaft, passiert sie und kocht darin das Fleisch auf.

Biberpratzen

xxx• Exot

- Biber

Zubereitung

Nachdem die sauber geputzten und abgewaschenen Pratzen übersotten sind, lässt man sie mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln und Kräutern, Lorbeerblättern, Zitronenschalen, Salz, Ingwer und Pfeffer anziehen, bis sie schön weich werden und gibt sie dann mit Butter oder auch Zitronensaft und Semmelbröseln zur Tafel.

Biberschlegel mit Speck und Trüffeln

xxx • Exot

- Biber

Zubereitung

Man spickt die Schlegel mit Speck und Trüffeln, gibt sie in eine Kasserolle, gibt Wein und Essig dazu, dann etwas Gewürz, Salz, feingeschnittenes Wurzelwerk, Kräuter und Zitronenscheiben, die man mit dem Biber kocht, bis er weich ist. Dann mache man aus dem Sud eine dunkle Sauce, in der die Trüffel den vor- herrschenden Geschmack haben sollen.

Biberschweif

xxx • Exot

- Biber

Zubereitung

Am Schweif lässt man ein Stück Rücken. Der Biberschweif wird in kochendes Wasser gestoßen, damit sich die Schuppen abstreifen lassen. Dann legt man in eine Kasserolle Speckscheiben, etwas Butter, Wurzelwerk, Gewürz und legt den Biberrücken samt dem Schweif hinein und brät ihn, bis er ringsum Farbe bekommt. Dann gieße man ein Glas Rotwein und gute Suppe dazu und lasse ihn langsam kochen, bis er weich ist. Dann nimmt man das Fett ab, macht mit dem Fett und dem Saft des Bibers eine Sauce, in die man Kapern und Trüffel gibt, und richtet den Biberrücken samt Schweif an.

Gebratener Biberschwanz

xxx • Exot

• Biber

Zutaten

1 Biberschwanz

Zubereitung

Der Schwanz des Biber, dessen anderes Fleisch man in einer Braise dämpft, nachdem man es einen Tag mariniert hat, ist eine große Delikatesse. Man schuppt den Schwanz ab, kocht ihn in Essig, Wasser und etwas Salz weich und wende ihn alsdann in zerquirtem Ei und geriebenem Zwieback. Dann begießt man ihn mit Butter, brät ihn auf dem Roste braun und serviert ihn mit Zitronenscheiben.

Gebratener Biberschwanz von 1897

xxx • Exot

• Biber

Zutaten

1 Biberschwanz

Zubereitung

Der Schwanz des Biber, dessen anderes Fleisch man in einer Braise dämpft, nachdem man es einen Tag mariniert hat, ist eine große Delikatesse. Man schuppt den Schwanz ab, kocht ihn in Essig, Wasser und etwas Salz weich und wende ihn alsdann in zerquirtem Ei und geriebenem Zwieback. Dann begießt man ihn mit Butter, brät ihn auf dem Roste braun und serviert ihn mit Zitronenscheiben.

Wie Man Einen Biberschwanz Einmachen Soll

xxx• Exot

• Biber

Zutaten

Biberschwanz mit Klauen

Zubereitung

Nimm den Biberschwanz und die Klauen und brüh ihn, bis die Oberhaut abgeht. Dann nimm ihn, zieh die Haut ab und leg ihn wieder ins Wasser. Koch ihn ungefähr 3 Stunden, bis er weiß wird, im Wasser. Wenn sich die zweite Haut abziehen lässt, so tu ihn vom feuer und mach ihn sauber. Lege ihn in eine Pfanne, gieß einen guten Wein dazu und lass ihn kochen bis er weich wird wie ein Mus. Wenn er fertig gekocht ist so tu Safran, Pfeffer, Ingwer, Zimt, etwas Nelken und Zucker dran, lass ihn noch einmal sieden, und noch ein Tröpflein Essig. Dann richte ihn mit Brühe und Fisch an.

So steht es im handschriftlichen Kochbuch, das Philippine Welser ('die Welserin') 1557 in die heimlich mit Erzherzog Ferdinand geschlossene Ehe einbrachte. Heute befindet es sich wieder auf Schloss Ambras in Innsbruck, das durch ihre vielen Feste weit über die Grenzen hinaus berühmt war.

Übrigens galt der Biber früher als besondere Fastendelikatesse, da er im Wasser lebt und deshalb zu den Fischen gerechnet wurde.

Birkhahn

Birkhahn, Info

Das Fleisch dieses schönen Waldvogels ist weit zarter als das vom Auergeflügel. Das Fleisch der Hennen, besonders aber jenes der jungen, gibt einen vorzüglichen Braten und bei den alten Männchen hat es das Besondere, dass es auf der Brust von zweierlei Farbe ist, nämlich die inneren Partien der Brust weißes, die äußeren Lagen aber braunes Fleisch haben. Da das Fleisch des Birkhahnes gerade während der heißesten Monate am besten ist, so muss man beim Einkaufen sehr vernünftig sein, damit man keinen verdorbenen bekommt, und vor allem darauf sehen, dass die Haut, wo die Gedärme liegen, trocken und nicht übelriechend ist. Ist die Haut weich, nass oder sogar grünlich, so isst ihn nur mehr ein besonderer Liebhaber gern. Ob er jung ist, erkennt man leicht an den Federn. Unter einem Jahr hat er braungesprenkelte, wenn er älter ist, glänzend schwarze Federn am Halse und die übrigen mit weißen Federn vermischt, ebenso sind dann die Beine bis auf die Zehen stark befiedert, auch hat er einen dicken, hochroten Kamm und ebensolche Backen. Die Zubereitung eines alten Birkhahnes ist fast dieselbe wie die des Auerhahnes, nur braucht man dem Birkhahn die Haut nicht abzuziehen, sondern rupft und flambiert ihn nur. Ein junger Birkhahn braucht auch nicht vorher überdünstet zu werden er wird beim Braten noch mit etwas Zitronensaft übergossen.

Birkhahn Gebeizt

Zutaten

1		Birkhahn alt
		Salz
		Wacholderbeeren gestoßen
<hr/>		
		BEIZE
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
		Pfefferkörner
		Pimentkörner Neugewürz
1		Lorbeerblatt
		Champignons, getrocknet
		-- oder Trüffeln
3/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Wasser
<hr/>		
		BRATEN
		Speck
180	Gramm	Butter
180	Gramm	Kokosfett Ceres
1		Zitrone
1	Essl.	Fleischextrakt

Zubereitung

Ein alter Birkhahn wird bratfertig gemacht, in- und auswendig mit Salz eingerieben, mit gestoßenen Wacholderbeeren dicht bestreut und 24 Stunden liegen gelassen. Nach dieser Zeit reibt man den Wacholder etwas ab und legt den Birkhahn in folgende Beize: Je 1 kleine Wurzel Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe und 1 Zwiebel, alles in schwache Scheiben geschnitten, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas getrocknete Champignons oder Trüffeln werden mit 3/4 Liter Rotwein und 1/4 Liter Wasser 10 Minuten gekocht, ausgekühlt und über den Birkhahn gegossen. In dieser Beize bleibt er 5 bis 6 Tage liegen, muß aber täglich gewendet werden. Will man ihn braten, so nimmt man ihn aus der Beize, zieht die Haut von der Brust ab, spickt diese recht dick mit Speck, deckt die Haut wieder darüber und überbindet

ihn außerdem noch mit dünnen Speckscheiben. Dann legt man den Birkhahn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit je 18 dkg Butter und Ceres, fügt einige Zitronenscheiben, welche von den Kernen und der weißen Schale befreit sind, sowie 1 Teil der Beize hinzu, stelle ihn zugedeckt in die heiße Bratröhre oder auch auf den Herd und dünste ihn langsam gar (1 1/2 bis 2 Stunden). Die übrige Beize läßt man verkochen und gibt sie nach Bedarf löffelweise unter den Braten. Dann legt man den Birkhahn heraus, tranchiert und legt ihn in die Gläser, jedoch so, daß möglichst wenig Knochen mit hinein kommen die Sauce wird durchpassiert, mit einem Löffel Fleischextrakt gefärbt, abgeschmeckt, über das Fleisch gegossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Auerhahn wird ebenso behandelt.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit etwas in sauerem Schmetten angerührtem Mehl gebunden, 1 Löffel voll über das Fleisch gegeben, die andere extra.

Birkhuhn Gebraten

Zubereitung

Ein junges, einige Tage abhängiges Birkhuhn wird gerupft, flambiert, ausgenommen und wie ein zahmes Geflügel dressiert und mit Speckscheiben umbunden. In reichlich Butter mit Zwiebeln und Karotten lässt man es unter fleißigem Begießen im Ofen eine Stunde braten. Der Bratensatz wird mit einem Löffel brauner Sauce und etwas Bratensaft aufgekocht, durchpassiert und entfettet über das angerichtete Geflügel gegeben.

Gebeizter Birkhahn

Zubereitung

Ältere Vögel sollen nach dem Abliegen auch einige Tage in einer Beize bleiben. In dieser gedünstet, erhalten sie Wohlgeschmack und Mürbheit. Man kann auch eine rohe Beize bereiten. Man feuchtet den Birkhahn ringsherum mit Zitronensaft gut ein, legt ihn auf Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gundelkraut und Zwiebelscheiben nebst Gewürzen, und übergießt ihn mit 1/2 Liter Weißwein. Täglich umgewendet, bleibt der Birkhahn darin und wird dann wie ein gebeizter Auerhahn zubereitet.

Geschnetzelte Birkhahnbrust

Zutaten

2		Entsehnzte Bruststücke vom Birkhahn
100	ml	Sekt oder Weißwein
50	Gramm	Butterschmalz
1	mittl.	Zwiebel fein geschnitten
		Pfeffer
		Salz
200	ml	Sahne
		Gemahlene Kräuter der -- Provence
1		Chicorée

Zubereitung

Die Brustfilets in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Sekt begießen. 30 Minuten marinieren, anschließend das Fleisch auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstücke und die Zwiebel unter ständigem Rühren braten. Pfeffern und salzen. Mit dem aufgefangenen Sekt ablöschen, das Sahne zufügen, mit den Kräutern der Provence aromatisieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Geschnetzelte bei geschlossenem Deckel und milder Hitze ziehen lassen. Vom Chicorée große Blätter ablösen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Chicoréeblätter auf einen Teller setzen, die unteren Spitzen mit Reis beschweren. Das Geschnetzelte in die Blätter füllen, die Champignons auf dem Teller verteilen und servieren.

Beilage Gedünstete Champignons, Reis.

Blässhuhn

Geschmorte Blässhühner

Zutaten

2		Junge, ausgenommene -- Blässhühner
4	Essl.	Zitronensaft
10		Gehackte Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfeffer
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Mehl
1		Gehackte Zwiebel
100	ml	Kräftige Geflügelsuppe
100	ml	Trockener Rotwein
		Für die Sauce:
200	Gramm	Crème fraiche
		Pfeffer
		Salz
1	Essl.	Gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Blässhühner enthäuten und in kochendes Wasser geben, damit sich das anliegende, tranige Fett löst. Innen und außen gut abwischen. Den Ofen auf 180 ° C vorheizen. Das Geflügel innen und außen mit Zitronensaft, Wacholderbeeren und Pfeffer einreiben. In einer Kasserolle die Butter erhitzen und die Blässhühner schnell anbraten. Mit Mehl bestäuben, die Zwiebel dazu geben und beides bräunen. Mit der Suppe und dem Rotwein aufgießen und zugedeckt im Ofen 45 Minuten schmoren lassen. Hin und wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Die Blässhühner danach herausnehmen und den Schmorfond sämig einkochen. Crème fraiche zugeben und wieder etwas einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Petersilie unterrühren. Die Hühner tranchieren, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Sauce übergießen.

Dachs

Dachs Info

Da der Dachs zu den Allesfressern gehört, muss er auf Trichinen untersucht werden! Fleisch schmeckt süßer als Schweinefleisch, erscheint aber manchen Menschen als wahrer Leckerbissen. Der Dachs, welcher besonders im Herbst sehr fett ist, wird wie Schwarzwild abgeschwartet und ausgenommen und von seinem Fett völlig befreit. Hauptsächlich entferne man die über dem Weidloch befindende Fettdrüse, welche dem Fleisch ihren widerlichen Geruch mitteilt.

Dachsbraten

Zutaten

- 1 Dachs
- 5 Zwiebeln
- Gelbe Wurzeln
- Salbei
- Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Salz
- Nelken
- Essig
- Speck zum spicken

Zubereitung

Der Dachs wird enthäutet und gewaschen, 2 -3 Tage mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Kue-chenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und Nelken in kochenden Essig gelegt. Hierauf wird er wie ein Hase gespickt und wie dieser, doch seines zarten Fleisches wegen kürzer gebraten. Das Fleisch von älteren Tieren lässt sich milder machen, wenn man es vor dem Marinieren einen Tag in Salzwasser wässert.

Dachspfeffer

Zutaten

1	kg	Dachsfleisch
1		Dachsleber
1		Dachslunge
2		Dachsniere
1/2	Tasse	Blut (wenn möglich)
24	klein.	Zwiebeln, geschält
250	Gramm	Speck, mager und mild
4		Knoblauchzehen, zerdrückt
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Butter
1/2	Ltr.	Roter Burgunder
1/4	Ltr.	Kräftige Kalbsbrühe
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1/2		Lorbeerblatt
2		Nelken
1	Essl.	Weinessig
1	Essl.	Johannisbeergelee
1	Teel.	Schalotten, gehackt
		Salz
		Schwarzer Pfeffer a.d.M
20	ml	Kirschwasser

Zubereitung

1. Den Speck in ca. 1 cm. dicke Scheiben schneiden und 5 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen, abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trocknen.
2. Dachsfleisch zerschneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter Farbe annehmen lassen.
3. Mit Burgunder und Brühe ablöschen. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Weinessig, Johannisbeergelee und gehackte Schalotten dazugeben. Bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden mit Deckel langsam kochen.
4. Leber, Lunge und Nieren anbraten, durch ein Sieb passieren und falls vorhanden - das Blut kurz vor Ende der Garzeit einrühren. Mit einem Gläschen Kirschwasser abschmecken.

Beilage: Croutons, dreieckig aus Weißbrotscheiben geschnitten und in Butter oder Olivenöl hellbraun geröstet, Nudeln oder Spätzle.

Eichelhäher

Gefüllter Eichelhäher

Zutaten

- 1 Junger, bratfertiger
-- Eichelhäher
- 1 Teel. Zitronensaft
- 1 Essl. Zerlassene Butter
Füllung: Herz, Leber und
-- Magen vom
Eichelhäher (klein gehackt)
- 1 Teel. Feingehackter gekochter
-- Schinken
- 1 Essl. Gehackte Champignons
- 1/2 Teel. Gehackte Petersilie
- 1 Eigelb
Salz
- 3 Dünne Streifen
-- geräucherter
-- Speck
- 1 Essl. Butter
- 1 Gehackte Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teel. Gehackte
Salbei
- 50 ml Fleischbrühe
- 20 ml Trockener Weißwein

Zubereitung

Den Ofen auf 225 ° C vorheizen. Den Eichelhäher innen und außen mit Pfeffer und Zitronensaft einreiben und mit der zerlassenen Butter bepinseln.

Füllung: Die Zutaten mischen und den Eichelhäher damit füllen. Mit Holzspießchen zustecken oder nähen. Die Speckstreifen leicht überlappend über Brust und Bauch legen. Flügel und Schenkel darunter stecken und umbinden. Die Butter in einer passenden Kasserolle zergehen lassen und den Eichelhäher auf den Rücken hineinlegen. Knoblauch, Lorbeer und Salbei dazugeben und im Ofen 15 Minuten braten. Mit dem Bratenfett begießen, zudecken und weitere 35 Minuten garen. Die Fäden und den Speck entfernen, den Speck schneiden und mitservieren. Den Fond mit dem Wein sämig einkochen, würzen und über den Eichelhäher gießen.

Elch

Elch Steaks (Canada)

Zutaten

- 1/4 Tasse Mehl
- 1/4 Tasse Butter
- 1/4 Tasse Honig
- 1/2 Teel. Salz
- 1/4 Teel. Pfeffer
- 4 Elchsteaks
- 1 Tasse Sauere Sahne (Sauerrahm,
-- Schmand)

Zubereitung

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und bestäuben Sie die Steaks mit dem Mehl. Braten Sie die Steaks von beiden Seiten an und setzen Sie sie danach auf ein Backblech. Vermischen Sie den Honig, das Salz und den Pfeffer und streichen Sie die Steaks damit ein. **BACKROHR:** Lassen Sie die Steaks bei 165°C ca. 2 Stunden im Ofen backen. Verrühren Sie nun 2 EL des Fettes und 2 EL Mehl in einem Topf. Fügen Sie die restliche Flüssigkeit vom Backblech nach und nach bei. Erhitzen Sie alles langsam, bis die Sauce eindickt. Fügen Sie Sauere Sahne bei und erhitzen Sie nochmals. Geben Sie alles über die Steaks. **BEILAGE, DEKOR:** Ofenkartoffel!

Elchfilet in Wiesenheu Gebraten

Zutaten

750 Gramm Elchfilet
Salz
Pfeffer aus der Mühle
6 Eiweiß
1/2 Teel. Thymian, getrocknet
100 Gramm Heu
8 Pimentkörner
8 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner, schwarz
1 Essl. Öl, zum anbraten

ROUENESER SAUCE
2 Schalotten, gewürfelt
1 Essl. Olivenöl
6 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Orangenschalenschnitz
1 Essl. Johannisbeergelee
1 Thymianzweig
80 ml Roter Portwein
20 ml Cognac
200 ml Kräftiger Rotwein
500 ml Wildjus, siehe
-- separates Rezept
100 ml Schweineblut
40 Gramm Butter, siehe HINWEIS

KARTOFFELBIRNENGRATIN
100 ml Milch
40 ml Williamsgeist
180 Gramm Getrocknete Bornen
400 Gramm Kartoffeln
400 ml Schlagsahne
Muskatnuss
Butter

Zubereitung

Elchfilet von Haut und Sehnen befreien, würzen und in heißer Pfanne im Öl kurz ringsum anbraten.

Eiweiß halb steif schlagen, unter das Heu heben und gut durchziehen lassen. Piment, Wacholder und Pfeffer zerstoßen und mit dem Thymian unter das Heu mischen. Das Fleisch darin 'einpacken', in eine Schmorpfanne setzen und im Backofen bei 220 Grad 25 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Aufbrechen noch 5 Minuten ruhen lassen.

Schalotten in Olivenöl andünsten, Pfeffer und Wacholder zerstoßen und mit den restlichen Gewürzen hinzufügen. Portwein, Cognac und Wein hinzugießen und einkochen lassen. Mit dem Jus auffüllen. Gegebenenfalls noch etwas einkochen lassen, Blut einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Milch aufkochen, Williamsgeist beifügen und die Birnenstücke darin über Nacht einweichen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Sahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig abschmecken. Eine feuerfeste Form gut ausbuttern. Kartoffeln und Birnen hineinschichten, mit der Sahne und dem Einweichfond aufgießen und im Backofen etwa 60 Minuten bei 160 Grad garen.

Heumantel aufbrechen, das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Sauce und dem Gratin servieren.

HINWEIS: Um den Geschmack der Sauce zu verstärken, kann man noch zwei Esslöffel Leberpaste (siehe separates Rezept) hineinrühren. Durch ein Haarsieb gießen und Butter mit einem Pürrierstab einschlagen.

Elchnuss in Schmand

Zutaten

1	kg	Elchnuss
1	Ltr.	Buttermilch
4		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
2		Zitronenscheiben
100	Gramm	Fetter Speck
60	Gramm	Schweineschmalz
		Salz
		Pfeffer
375	ml	Fleischbrühe
20	Gramm	Speisestärke
125	ml	Saure Sahne
1	Tasse	Rotwein

Zubereitung

Elchfleisch abspülen, abtrocknen, in einem Steintopf mit Buttermilch und Gewürzen 3 Tage ziehen lassen.

Fleisch herausnehmen, abtrocknen und mit dem in feine Streifen geschnittenen Speck spicken. In heißem Fett anbraten, salzen und pfeffern. Unter ständigem Begießen mit heißem Wasser garen.

Fleisch herausnehmen, warm stellen, Bratenfond mit Fleischbrühe loskochen. Sauce mit etwas kalt angerührter Speisestärke binden, aufkochen, abschmecken, mit saurer Sahne und Rotwein verfeinern.

Anmerkung des Autors: Ein Genuss, der schon im alten Ostpreußen zu den Seltenheiten gehörte. Elchfleisch wird grundsätzlich wie jedes andere Wildfleisch behandelt.

Elchrouladen mit Gurken- und Speckfüllung

Zutaten

1		Möhre
50	Gramm	Sellerie
1		Zwiebel
2		Essiggurken
160	Gramm	Durchwachsener Speck
8	Scheiben	(dünne) Elchfilet à 75 g, siehe auch Tipp
40	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer
400	ml	Fleischbrühe
1		Lorbeerblatt
1		Anchovisfilet
1	Teel.	Dijon-Senf

Zubereitung

Möhre und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein würfeln. Die Gurken längs vierteln. Den Speck in acht längliche, dünne Streifen schneiden.

Die Elchfiletscheiben mit je einem Streifen Speck und einem Gurkenviertel belegen, fest aufrollen, mit einem Spießchen feststecken oder mit Küchengarn binden. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Butter in einem Bräter mittelstark erhitzen und die Rouladen anbraten, salzen und pfeffern. Zum Schluss die Gemüswürfel mit in den Bräter geben und kurz mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind, dann herausnehmen. Die Rouladen mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben. Die Rouladen zugedeckt im Ofen 40 bis 60 Minuten schmoren. Sie sind fertig, wenn sich die Spießchen leicht aus dem Fleisch lösen lassen und das Fleisch auf leichten Fingerdruck noch etwas nachgibt. Rouladen aus dem Ofen nehmen und Spießchen entfernen, auf einer Servierplatte im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Die restliche Brühe mit dem Anchovisfilet, dem Senf und dem Gemüse in den Bräter geben. Zugedeckt schmoren, bis die Gemüse gar sind. Die Hälfte der Gemüswürfel herausnehmen, Sauce mit Gemüse und Anchovis pürieren und abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce zu Kartoffelpüree und dem Gemüse servieren. Dazu passt ein kräftiger Rotwein.

TIPP: Das Gericht lässt sich auch mit Elchfleisch aus der Keule zubereiten, dann verlängert sich die Garzeit allerdings auf 60 bis 70 Minuten.

1. Das Elchfleisch in dünne Scheiben schneiden
2. Dickere Scheiben mit einem Plattiereisen zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwas flach klopfen, dann mit Speck- und Gurkenstreifen belegen und aufrollen
3. In der letzten halben Stunde der Garzeit kann in der Sauce nach Wunsch auch weiteres Karottengemüse mitschmoren

Elchsteak mit Morchelsauce

Zutaten

ZUTATEN		Zubereitung
4	Elchsteaks (je ca.150-200 g)	Steaks: Die vom Fett befreiten Elchsteaks nur ganz leicht klopfen. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Das Öl mit dem Aquavit, Zitronenpfeffer, Wacholderbeeren und Salz verrühren und die Steaks darin wenden, dann in ALufoleie einschlagen und 3-6 Stunden marinieren lassen. Danach in einer Bratpfanne das Fett heiß werden lassen und die Steaks auf beiden Seiten braun braten, herausnehmen und warm stellen. Sauce: Morcheln in Wasser einweichen. Die Schalotten schälen und fein hacken, die eingeweichten Morchen ebenfalls. Die Butter im Bratfond heiß werden lassen, die Schalotten und Morcheln darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und verrühren, dann mit der Sahne ablöschen. Die Sauce einmal aufkochen lassen, mit dem Portwein verfeinern, evtl. nachwürzen und die Kräuter unterrühren. Noch 5 Minuten ziehen lassen, dann die Elchsteaks mit etwas Sauce übergießen, die restliche Sauce gesondert dazu reichen.
8	Wacholderbeeren	
4	Essl. Öl	
4	Essl. Aquavit	
	Zitronenpfeffer Salz	
75 Gramm	Butter evtl. 1/3 mehr ODER	
75 Gramm	Butterschmalz	
FÜR DIE SAUCE		
30 Gramm	Getrocknete Morcheln	
2	Schalotten	
1	Essl. Butter	
1	Essl. Mehl	
1/4	Ltr. Süße Sahne	
2	Essl. Portwein	
2	Essl. Frische Kräuterfeingehackt -- wie Estragon, Petersilie, -- oder Ysop	

Zubereitungszeit: 35 Minuten Marinierzeit: 3 - 6 Stunden

Dazu passt: Kartoffel- oder Maronenpüree, Ebereschenkompott. Als Getränk ein herber Rotwein oder Bier und Aquavit.

Elchsuppe

Zutaten

- 2 kg Elchfleisch vom jungen Elch
- 2 Ltr. Fleischbrühe (aus
-- Elchknochen gekocht)
Salz
- 3 Essl. Weizenmehl
- 3 Schwarze Pfefferkörner
- 3 Essl. Butter

Zubereitung

Fleisch mit Gewürzen in ca. 2-3 Stunden garkochen. Gegarte Fleisch in Würfel schneiden. Kochflüssigkeit mit Weizenmehl binden, aber nicht zu dick werden lassen. Das gewürfelte Fleisch, sowie die Butter in die Suppe geben. **BEILAGE, DEKOR:** Zur Suppe serviert man Gerstenfladenbrot oder Roggenbrot. Als Getränk empfiehlt sich hausgemachtes Malzbier, Bier oder Buttermilch. **TIPPS:** Der Elch liefert ein mageres rotes Fleisch mit weniger Cholesterin als Hühnchen oder Rind. Elche werden in den skandinavischen Ländern und Nordamerika (Alaska) gejagt und auch gezüchtet.

Elchtournedos auf Dunklem Sauerkraut

Zutaten

700	Gramm	Elchfilet im Stück, am besten aus der Mitte
50	ml	Balsamessig
50	ml	Öl
2		Thymianzweige
1		Lorbeerblatt
		Weißer Pfeffer, geschrotet
500	Gramm	Sauerkraut
100	Gramm	Schinkenspeck
100	ml	Rotwein
200	ml	Wildfond (Glas)
1/2	Teel.	Kümmelsaat
6		Wacholderbeeren
		Salz
4	Scheiben	Durchwachsener Speck (à 40-50 g)
40	Gramm	Butter
1	Teel.	Öl

Zubereitung

Das Elchfilet mit einem scharfen Messer von Haut- und Sehnenresten säubern. Das Fleisch mit Essig, Öl, Thymian, Lorbeer und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben. Die Luft aus dem Beutel drücken, ihn verschließen und das Fleisch zum Marinieren 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Das Sauerkraut gut ausdrücken. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei mittlerer Hitze auslassen. Das Sauerkraut im Speckfett gut andünsten, mit Wein, Fond und evtl. ein wenig Wasser aufgießen, mit Kümmelsaat, Wacholder und etwas Salz würzen und zugedeckt bei milder Hitze in ca. 30 Minuten weich

dünsten.

Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 4 gleiche Stücke schneiden. Fleisch salzen und pfeffern, mit je 1 Speckscheibe umwickeln und mit Küchengarn rund binden.

Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne mittelstark erhitzen und die gebundenen Filetstücke darin von beiden Seiten je ca. 3 Minuten medium braten. Das Sauerkraut auf vorgewärmte Teller geben und die Tournedos darauf anrichten.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein.

Finnische Elchsteaks mit Morchelsauce

Zutaten

500	Gramm	Elchrückenfilet
		-- pariert
100	Gramm	Butter
200	ml	Sahne
200	Gramm	Steinpilze
400	Gramm	Morcheln
20	Gramm	Mehl
60	Gramm	fetter Speck
		-- in Streifen geschitten
30	Gramm	Gehackte Zwiebeln
		Gehackte Petersilie

Zubereitung

Von dem Rückenfilet 6 gleichmäßige Steaks schneiden, nur leicht klopfen, würzen, in einem Sautier in heißer Butter braten und auf einer Platte warmstellen. Die restliche Butter in den Sautier geben, Speck und Zwiebeln darin leicht anrösten. Die sehr gut geäuberten und grobgeschnittenen Pilze hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht angehen lassen und mit dem Mehl bestäuben. Die Sahne hinzugießen und alles zu einer cremearartigen Sauce verkochen. Die angerichteten Steaks mit der Sauce übergießen und mit sehr viel frischgehackter Petersilie bestreuen. Dazu werden kleine knusprige, mit Anis abgeschmeckte Kartoffelpuffer serviert.

Frostknolle Tjälknöl

Zutaten

1 kg Tiefgefrorener Elchbraten,
1/2 (alternativ
-- Rinderbraten)

FÜR DEN SUD

Evtl. entstandener Bratensaft

1 Ltr. Wasser
1 Teel. Salz, ca
1 Teel. Zucker
1 Essl. Kräutersalz, evtl
3 Lorbeerblätter
3 Knoblauchzehen
Thymian (oder Rosmarin oder
andere Kräuter je
-- nach Vorliebe)
Grob gemahlener Pfeffer

STELLAN LARSSONS SAUCE ZUM TJÄLKNÖL

300 ml Crème fraîche
1/2 Essl. Helle Sojasauce
2 Essl. Trockener Sherry
2 Essl. Chilisauce
1-2 Knoblauchzehen, gehackt
1/4 Essl. Dijonsenf
1 Teel. Getrockneter Estragon
Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
Ev. 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Ofen auf ca. 100° aufheizen. Das gefrorene Fleisch auf ein Gitter in die Fettpfanne setzen. 10-12 Stunden langsam durchziehen lassen (über Nacht). Mit einem Bratenthermometer in die dickste Stelle des Fleisches stechen. Bei ca. 75 ° ist der Braten fertig. Der Braten ist geschrumpft und an der Außenseite schön braun.

Für den Sud:

Den Sud aufkochen und wieder erkalten lassen, eventuell nachsalzen. Das warme Fleisch in den kalten Sud einlegen, so dass es völlig bedeckt ist. Etwa fünf Stunden ziehen lassen, damit der Braten die Gewürze in sich aufnehmen kann. Tipp: Das Fleisch in eine doppelte Plastiktüte legen und den Sud auffüllen. Man braucht viel weniger Sud als in einem Topf. Die Tüte ab und zu wenden.

Zum Servieren: Das Fleisch in ganz dünne Scheiben schneiden, wie Roastbeef. Mit Petersilie garnieren, mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin servieren.

Dazu passt Stellan Larssons Sauce: Alle

Zutaten für die Sauce gut verrühren, heiß werden lassen bis kurz unterhalb des Siedepunktes, nicht kochen!

Tipp: Reste können sehr gut als Brotaufgabe verwendet werden

Tipp: Das Fleischstück sollte ziemlich rundlich sein, nicht zu platt, sonst wird der Braten trocken und schmeckt langweilig.

Tipp: Wenn der Gewürzsud nicht richtig eingezogen ist, einfach einen Esslöffel davon in die Mitte des aufgeschnittenen Bratens geben.

Gebeizter Elchbraten mit Pilzen und Birnen

Zutaten

FÜR DEN BRATEN	
1	kg Elchkeule
1	Karotte
2	Zwiebeln
100	Gramm Preiselbeeren
	Öl
	Salz und Pfeffer
50	Gramm Sellerie
50	Gramm Lauch
1	Ltr. Wildbrühe
250	ml Sahne

FÜR DIE BEIZE	
125	ml Rotwein
500	ml Buttermilch
	Knollsellerie
	Karotten
	Zwiebeln
	Wacholderbeeren
	Lorbeer
	Piment
	Salz

FÜR DIE PILZE	
	Steinpilze oder Egerlinge
1	Stange Lauch
	Butter
	Salz

FÜR DIE GEFÜLLTEN BIRNEN	
2	Feste Birnen
250	ml Geschlagene Sahne

Zucker
100 Gramm Preiselbeeren
Zitronensaft

Zubereitung

Wildfleisch verliert seinen strengen Geschmack durch eine Beize aus Buttermilch, Gewürzen, dem grob geschnittenen Wurzelgemüse und Rotwein.

Nach drei Tagen die Elchkeule aus der Marinade nehmen. In einem Topf zusammen mit dem Wurzelgemüse kräftig anbraten. Mit gekochter Wildbrühe auffüllen.

Nach einigen Minuten den Braten für 1,5-2 Stunden bei 200 Grad schmoren.

Pilzbeilage: Pilze in Butter mit etwas Salz und Pfeffer anschwanken. Die Stange Lauch verleiht den Pilzen zusätzlich Geschmack.

Gefüllte Birnen: Birnen schälen, halbieren und blanchieren, also kurz in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Dem kochenden Wasser vorher etwas Zucker und Zitronensaft beugeben.

Zum Schluss: Birnen mit Preiselbeersahne aus Preiselbeeren und geschlagener Sahne füllen.

Der Chefkoch der Wacholderschenke in Hildburghausen empfiehlt dazu einen trockenen Rotwein.

Hirvikäristys Gebratenes Elchfleisch

Zutaten

1		Elchschulter
150		Butter
100	ml	Wasser
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das würzige Elchfleisch ist selbst in Finnland eine gesuchte Spezialität. In Deutschland und Frankreich dürfte es nur gelegentlich in den großen Warenhausketten mit gut sortierten Lebensmittelabteilungen zu kaufen sein. Als Ersatz können Sie Hirsch nehmen - schließlich ist der Elch die größte und die schwerste Hirschart und ähnelt im Geschmack unserem Hirsch. Elche werden von September bis November gejagt. Außerhalb der Saison wird ihr Fleisch nur tiefgefroren verkauft. Kulinarisch interessant sind nur Elchkälber und Jungbullen bis zum ersten Lebensjahr.

Um das Elchfleisch in dünne Scheiben schneiden zu können, müssen Sie es für etwa eine Stunde in das Eisfach legen. Wenn Sie eingefrorenes Elchfleisch verwenden, tauen Sie es vor dem Schneiden nicht vollständig auf. Leicht gefrorenes Fleisch ist fest und lässt sich mit einem großen schweren Messer oder einem Allesstecher recht einfach in hauchdünne Scheiben schneiden, durch die das Messer schon durchscheinen sollte.

Man brät die Fleischscheiben in einer schweren Pfanne in Einzelportionen in der Butter an. Die Pfanne darf nicht zu voll sein, damit das Fleisch kein Wasser zieht. Gebratenes Fleisch stellt man in einer angewärmten Schüssel beiseite. Wenn alle Fleischscheiben gebraten sind, gibt man sie alle noch einmal in die Pfanne und gießt das Wasser an. Wenn das Wasser verdampft ist, sind die Elchfleischscheiben servierbereit. Man würzt es sich auf dem Teller ganz nach Geschmack.

TIPP:

-Hauchdünne Scheiben können Sie nur von leicht angefrorenem Fleisch schneiden. Auch Carpaccio von Fleisch (oder Fisch) wird auf diese Weise geschnitten.

Emu

Emu mit Orange

Zutaten

- 1 Emukeule, ohne Knochen (*)
 - Pfeffer
 - Maisöl
 - Macadamianussöl
- 2 Orangen Schale in Stücken
- 4 Orangen Saft
- Grand Marnier

Zubereitung

Die Emukeule in große Stücke schneiden, die verschiedenen Muskeln mit einem scharfen Messer voneinander trennen. So viele Sehnen wie möglich entfernen. Die Fleischstücke mit Pfeffer sowie mit einer Mischung aus 2/3 Maisöl und 1/3 Macadamianussöl einreiben, ein bis zwei Stunden marinieren.

Eine schwere gusseiserne Bratpfanne gut 5 Minuten stark erhitzen. Die Emustücke direkt aus der Ölmarinade in die Pfanne geben und von allen Seiten jeweils etwa 10 Minuten braten.

Herausnehmen und unter einem Geschirrtuch warmhalten.

Orangenschale in die Pfanne geben, kurz ausbraten und entfernen. Mit Grand Marnier ablöschen und rühren. Orangensaft zugießen und auf die Hälfte einkochen.

Das Fleisch in die Pfanne zurückgeben, salzen und wenden, während die Flüssigkeit zu einer Sauce weiter einkocht. Die Emustücke herausnehmen und 10 Minuten warmstellen.

Zum Servieren quer zur Faser in Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce übergießen.

(*) Emu: mit einer Größe von bis zu zwei Metern und einem Gewicht von über fünfzig Kilogramm ist der Emu der größte Vogel Australiens und nach dem afrikanischen Strauß der zweitgrößte der Welt. Sein rotes Fleisch schmeckt wie Rind mit leichtem Wildaroma. Es ist sehr fettarm, weist dafür jedoch einen hohen Anteil an Eiweiß auf.

Emumedailles

Zutaten

300	Gramm	Emurücken
50	Gramm	Getrocknete Quandongs
		-- Ersatz: getr. Pfirsiche
		-- oder getr. Aprikose
125	ml	Apfelsaft
1	Teel.	Zitronensaft
4	Teel.	Boysenbeerpüree
		-- Ersatz: Brombeerpüree
6	Scheiben	Australischer Pfeffer
		-- Ersatz: schwarzer Pfeffer
125	ml	Dicker Rahm
		Butter

Zubereitung

Den Emurücken in Medaillons schneiden. Die Quandongs etwa 15 Minuten in Apfelsaft einweichen.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Medaillons kurz darin braten. Auf einen heißen Teller geben und 15 Minuten warmstellen.

Nach dem Herausnehmen der Medaillons die Hitze verringern, Quandongs, Saft und die übrigen Zutaten zufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Mischung einkochen und die Emumedailles damit übergießen.

Fischotter

Fischotter auf Andere Art

Zubereitung

Derselbe wird in Stücke gehauen, der Kopf entfernt und zwei Tage mariniert. Dann macht man ein Stück Butter gelb, tut ein paar in Scheiben geschnittene Zwiebel mit einigen ebenfalls kleingeschnittenen Wurzeln hinein, legt die Fischotterstücke darauf und lässt sie zugedeckt dämpfen. Nach einiger Zeit wendet man die Stücke um, tut 1/8 Liter roten Wein, einen Füllöffel gute Fleischbrühe und 3 - 4 in Butter gelb geröstete Weißbrotschnitten hinein und lässt den Fischotter darin gar werden, worauf man ihn so lange in einem anderen Geschirr hinstellt, bis das Fett abgenommen ist. Hierauf gibt man die Sauce durch ein Sieb über den Fischotter und tut den Saft einer 1/2 Zitrone hinzu.

Fischotter Gebraten

Zubereitung

Nachdem derselbe gereinigt, wird er mit Pfeffer, Salz und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, ein paar Lorbeerblätter und Zitronenscheiben dazugetan, mit Essig übergossen und das Fleisch darin 2 Tage mariniert. Beim Gebrauch wird der Kopf abgehauen, der Fischotter in ein butterbestrichenes Papier gebunden, in eine Pfanne gelegt, 125 Gramm Butter, 1/2 Zitrone, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Esslöffel Essig und ein halber Füllöffel voll Fleischbrühe dazugetan und der Fischotter während des Bratens fleißig mit der Sauce begossen. Dann macht man 1/2 Esslöffel Mehl in Butter braun, zerrührt es mit der Sauce, lässt es durchkochen, richtet den Fischotter auf eine erwärmte Schüssel an und gibt die Sauce in eine Sauciere, auch nach Belieben Senf dazu.

Fischotter in Feinen Kräutern

Zubereitung

Der Fischotter wird mariniert. Dann nimmt man einige Schalotten oder eine andere Zwiebel, einige Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, 30 Gramm Kapern, 4 Sardellen, ein wenig Thymian und Basilikum, schneidet das alles fein, dämpft es in einer Kasserolle mit 4 Esslöffeln Provenceöl, legt die Fischotterstücke hinein, dämpft sie, wendet sie einigemal um und gießt dann ein Glas weißen Wein darüber. Nachdem dies eingekocht ist, streut man einen halben Löffel Mehl darauf, tut einen Füllöffel gute Fleischbrühe, etwas Estragon und den Saft einer Zitrone oder etwas Essig dazu, lässt es aufkochen, nimmt das Fett ab und richtet an.

Fischreihher

Fischreiher Info

Vom Fischreiher ist nur die Brust brauchbar und sehr wohlschmeckend, das übrige tranig. Man bestreut die Brust bei der Zubereitung mit dem nötigen Salz, legt sie in reichlich Butter und brät sie bei öfterem Begießen und späterem Hinzutun von einer Tasse Sahne bei mäßigem Feuer weich und gelb. Die Sauce wird wie beim Hasenbraten gemacht. Ein geputzter und ausgenommener Reiher kann aber auch mit Wasser und Essig überkocht werden, wonach der Sud allerdings weggeschüttet werden muss, damit sich der unangenehme Geschmack verliert. Danach bereitet man den Reiher wie eine Wildente und säuert die Sauce mit Zitronensaft. Derselbe wird als Fastenspeise serviert.

Haselhuhn

Haselhuhn Info

Dieser schöne Waldvogel ist ungefähr gleich groß wie das Rebhuhn. Die Farbe der Federn besteht aus einem Gemisch aschgrau, schwarz, braun und weiß. Die Schwungfedern sind grau mit schwarzen Punkten und einer schwarzen Binde, die mittleren ausgenommen, besetzt die Beine sind bis auf die Zehen hin befiedert. Das Männchen hat an der rostfarbigen Brust einen schwarzen Fleck, welcher dem Weibchen fehlt. Die Haselhühner liefern der Küche einen vorzüglichen Braten und haben sehr viel Fleisch im Verhältnis zu ihrer Größe dasselbe ist so weiß und dicht, wie man es sonst nur bei kleinem Wildgeflügel findet. Sind die Federn an den Beinen noch kurz und struppig, so ist das Haselhuhn sicher noch jung, sind die Beine aber stark mit Federn belegt, die Zehen scharf und unbiegsam, so ist es gewiss älter als ein Jahr. Bereitet werden sie ebenso wie die Rebhühner.

Gebratenes Hähnchen nach Haselhuhnart

Zutaten

3		Junge kleine Hähnchen
		-- küchenfertig
2	Essl.	Wacholderbeeren
100	Gramm	Speck
2	Essl.	Essig
150	Gramm	Butter
3	Essl.	Saure Sahne
2	Essl.	Paniermehl evtl. mehr
		Salz
		Pfeffer
		(Scharennaja kuriza, kak
		-- rjabtschik)

Zubereitung

Die Hähnchen waschen und abtrocknen. Mit Salz, Pfeffer und Zerdrückten oder zerstoßenen Wacholderbeeren innen und außen Kräftig einreiben. 12 bis 15 Stunden kühl stellen, damit die Gewürze einziehen können. Anschließend die Hähnchen wieder waschen und trockentupfen. Mit Feinen Speckstreifen spicken und mit Essig beträufeln. Butter in einem großen Bräter zerlassen, Hähnchen von allen Seiten Anbraten und im Rohr bei Mittelhitze fertig garen, 50 bis 60 Minuten. Dabei immer wieder wenden und mit dem eigenen Saft begießen. Die saure Sahne über die fertigen Hähnchen verteilen und noch Einige Minuten bräunen. Schließlich Paniermehl darüberstreuen und Kurz überkrusten lassen. Die Hähnchen auf einer Platte anrichten und mit dem eigenen Saft Übergießen. Mit frischen Salaten servieren.

Haselhuhn mit Schnecken in der Schweinsblase

Zutaten

1		Küchenfertige Schweinsblase -- beim Metzger vorbestellen
1		Zitrone nur Saft
2		Haselhühner
12		Schnecken (Dose)
3	Essl.	- Schneckenfond oder Brühe
80	Gramm	Kräuterbutter
50	Gramm	Weißer Rüben
50	Gramm	Mohren
50	Gramm	Zuckerschoten
50	Gramm	Blumenkohl
50	Gramm	Grüner Spargel
50	Gramm	Broccoli
3	Ltr.	Geflügelbrühe
100	ml	Pernod
1		Kräuterbündel
1		Bouquet garni

FÜR DIE SAUCE

125	ml	Geflügelfond
400	ml	Weißer Portwein
125	ml	Muscadet
125	ml	Crème double
2		Eigelb
1	Essl.	Gehackte Blatt Petersilie
1/2		Zitrone nur Saft
		Salz
		Cayennepfeffer

ZUM GARNIEREN

Kerbelblättchen

Zubereitung

Schweinsblase über Nacht in gut gesalzenes, mit Zitrone gesäuertes Wasser legen. Herausnehmen und einmal aufblasen.

Haselhühner würzen und mit den Schnecken und der Kräuterbutter füllen. Gemüse putzen, in Form schneiden, in der kochenden Geflügelbrühe blanchieren.

Schweinsblase umstülpen und über die beiden Hühner ziehen. Das Gemüse mit in die Blase geben, Schneckenfond (oder Brühe) und einen Spritzer Pernod hineingeben und die Blase zubinden.

In die kochende Geflügelbrühe Bouquet garni und Kräuterbündel hineingeben, etwa 10 Minuten kochen lassen, dann die Blase hineingeben, den Topf mit einem Deckel verschließen und etwa 18 Minuten ziehen lassen. Blase aus der Brühe nehmen, aufschneiden.

Portwein, Muscadet, Geflügelfond und Creme double einkochen lassen. Das Eigelb mit etwas Brühe mit dem Pürierstab unter die eingekochte Sauce unterschlagen. Mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ANRICHTEN: Haselhuhn tranchieren, mit den Gemüsesorten und den Schnecken zusammen auf den Teller geben. Mit der Sauce überziehen und mit Kerbel garnieren. Als Beilage feine Nudeln oder gekochte Kartoffeln servieren.

Haselhuhn nach Schlesenart

Zutaten

- 2 Haselhühner
- Speck in Scheiben
- Salz
- Butter

Zubereitung

Die Haselhühner rupfen und ausnehmen. Man reibt sie mit einem Tuch sauber ab, sie werden nicht gewaschen. Innen und außen werden sie mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt und dann in reichlich heißer Butter gebraten. Man muss sie häufig beschöpfen, wenn nötig, gießt man wenig Wasser oder Brühe auf. Der Bratvorgang dauert nur 20 bis 25 Minuten, dann sind die Haselhühner weich. Nach Belieben kann man die Sauce mit Sauerrahm (saure Sahne) abschmecken.

Koteletten von Haselhühnern

Zubereitung

Von sechs Haselhühnern werden die Brüstchen ausgeschnitten, das Fleisch aus dem Häutigen und Nervigen geschabt und dieses mit dem nötigen Salz und ein wenig geriebener Muskatnuss im Mörser zu einem sehr feinen Brei gestoßen, welchem man etwas süßen, guten Rahm beifügt. Diese Farce gibt man auf ein reines, mit Mehl bestäubtes Brett, rollt daraus ein langes Stück und teilt dasselbe in 12 gleiche Teilchen, aus denen man Koteletten in egaler Größe formt. Die Beinchen von den Haselhühnerflügeln werden rein geschabt und in jedes Kotelette eines derselben gesteckt. Hierauf werden die Koteletten in Bröseln gewendet, dann in abgeschlagene, leicht gesalzene Eier getaucht und wiederholt paniert. Wenn nun alle Koteletten fertig sind, werden diese mit Butter eingerichtet und zugedeckt kalt gestellt. Sämtliche Knochen von den Haselhühnern werden klein zerhackt und daraus eine Essenz bereitet, welche, nachdem sie geseiht und rein entfettet ist, gewürzt und mit einem Glas Madeira zu einer gebundenen, klaren, kräftigen Suppe eingekocht wird. Unterdessen werden 30 Stück schöne Champignons gewaschen, abgeschält, in dünne Blättchen geschnitten und in Butter gedünstet dieselben gibt man, nachdem die Butter abgegossen ist, zu der Haselhühnersauce, welche man nun nochmals aufkochen lässt. Die Koteletten werden kurz auf beiden Seiten lichtgelb gebraten, dann zum Entfetten auf ein Tuch gelegt, danach in einem Kranze auf einer Schüssel angerichtet und das Champignonragout in ihre Mitte gegeben.

Kamel

Gebackenes, Gefülltes Kamel

Zutaten

	Jede Menge trockenes
	-- Feuerholz
200	Regenpfeifer-Eier
20	Karpfen (Zweipfünder)
500	Datteln
4	Trappen (gerupft und
	-- gereinigt)
2	Schafe
1 groß.	Kamel
	Ausreichend Doum-
	-- Palmenblätter zum
	-- Umwickeln des Kamels

Zubereitung

Vorbereitung: Man grabe ein Feuerloch, das geeignet ist, ein gefülltes Kamel aufzunehmen. Nun das Flammenmeer auf eine ca. 1 m tiefe Lage glühender Kohlen hinunter brennen lassen.

200 Regenpfeifer-Eier separat hart kochen. Geschuppten Karpfen mit geschälten Eiern und 500 Datteln füllen. Die fein gewürzten, gerupften und gereinigten 4 Trappen mit den gefüllten Karpfen füllen. Die beiden Schafe mit den gefüllten Trappen füllen. Sodann das große Kamel mit den gefüllten Schafen füllen. Das Kamel kurz ansengen, dann mit Doum-Palmenblättern umwickeln und in der Glut vergraben. 2 Tage lang fortwährend backen. BEILAGE, DEKOR:

Als Beilage Reis servieren für 400 Gäste -)

Känguru

Kängurufleisch Info

Auch wenn man die niedlichen Tierchen noch kurz zuvor gestreichelt hat, so sind sie ebenso wie süsse Lämmchen und Kälbchen auf dem Teller eine Bereicherung für die internationale Küche. Der Verkauf von Kängurufleisch war früher nur in Südaustralien, dem Northern Territory, Tasmanien und Canberra erlaubt. Erst seit 1994 dann auch in New South Wales, dem bevölkerungsreichsten Bundesstaat. Doch die Australier sind nicht begeistert bei dem Gedanken, die Hüpfen zu verspeisen. Für die meisten ist Kängurufleisch nur Hundefutter und man stösst bei Fragen danach oft auf heftige Ablehnung. Wenn man in Australien herumreist, findet man Känguru eher auf den Speisekarten von Lokalen, die von Touristen aufgesucht werden. Aber auch in ganz normalen Hotels ist es zu bekommen. Es gibt keine Kängurufarmen auf dem Kontinent, denn Kängurus sind nicht zu halten. Sie werden in freier Wildbahn erlegt, wo mit Abschussquoten der Bestand geregelt wird. Ohne diese Jagd käme es sonst schnell zu einer Überbevölkerung, was fatale Folgen für die einheimische Flora und die Viehzucht hat. 22 Millionen Tiere leben in Australien, durch Bewässerung und Brunnen für die Viehzucht finden sie ein Schlaraffenland vor und vermehren sich reichlich. Schon seit Tausenden von Jahren ist das Fleisch der Roos die wichtigste Nahrung der Aborigines. Heute wird es auch exportiert, unter anderem nach China, den USA und seit kurzem wird es auch in Europa immer populärer. Die Qualität des importierten Fleisches garantieren strenge Regeln, die von der staatlichen australischen Stellen kontrolliert werden. Sie entsprechen den hygienerechtlichen Vorschriften Deutschlands für Fleisch und Geflügel, das sind strenge Verordnungen des Bundesministeriums für Gesundheit. Das ist auch nötig, da Kängurus von Trichinen befallen werden können

Alle Ernährungswissenschaftler sind sich schon seit langem einig, dass das dunkelrote Fleisch der großen Beutler durchaus eine gesunde Alternative zum üblichen Rind, Schwein oder Lamm ist. Es ist reich an Eiweiß und Eisen und extrem Fett- und Cholesterinarm. Dieses Fleisch hat hohen Nährwert und Tests haben ergeben, dass der regelmässige Genuss die Wahrscheinlichkeit von Diabetes und Thrombosen verringert. Schon in alten australischen Kochbüchern findet man viele Vorschläge zur Zubereitung von Kängurus. Sie wurden gegrillt, geschmort, gekocht oder gebraten. Kängurufleisch hat nur 107 Kcal pro 100 g bei einem Fettgehalt von nur 2%. Schweinekotelett hat im Vergleich dazu ganze 24% Fett. Der Geschmack erinnert je nach Sorte und Herkunft den Tieres von sehr dezent bis angenehm an Wild, vergleichbar mit Reh, deshalb wird auch oft etwas Süßes als Beilage serviert. Was bei uns die Preiselbeerbirnen, ist in Australien oft ein Püree aus Süßkartoffeln (Bataten). Man kann auch in australischen Supermärkten und auf Märkten Känguru kaufen, es gibt wie beim Rind oder Schwein unterschiedliche Stücke in verschiedenen Qualitäten, vom Filet und Rücken bis zum Schwanz für Känguruschwanzsuppe

Kängurufleisch sollte auf jeden Fall kurzgebraten serviert werden, entweder medium/english oder rosa/rare, weil dies den zarten Eigengeschmack besser hervorhebt. Auf keinen Fall darf es ganz durchgebraten werden, dann schmeckt es wie Schuhsohle, zäh und fade, wie trockengebratene Leber. Wer kein Freund von rosa

Fleisch ist, der sollte auf Känguru verzichten. Wer im Restaurant kein rosa Fleisch bekommt, sollte es sofort zurückgehen lassen. Kängurufleisch kann man vor dem Braten mit Olivenöl oder, noch besser, mit Macadamiaöl bestreichen. Das macht die ohnehin schon zarte Faser noch mürber und erhält den Eigengeschmack. Marinieren sollte man Känguru nicht. Nach der kurzen Garzeit sollte man das Fleisch noch einige Minuten ruhen lassen, bevor es serviert wird

Eigentlich kann man fast alle Rezepte ausprobieren, für die man auch für Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch oder Lammfleisch verwendet.

Känguru - Ragout

Zutaten

500 Gramm Känguru-Fleisch (in Würfel
-- geschnitten)
1/2 Ltr. Wildbratenbasis
200 Gramm Zwiebel, fein geschnitten
100 Gramm Silberzwiebel (aus dem
-- Glas)
200 Gramm Pfifferlinge
-- (Eierschwammerl)
100 Gramm Hamburger Speck (julienne
-- geschnitten)
1/4 Ltr. Rotwein
100 Gramm Butter
Petersilie gehackt
Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das in Rotwein marinierte Kängurufleisch gut abtropfen lassen. In Butter scharf anbraten, Zwiebel dazu geben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben und mit Rotwein und Wildbratenbasis aufgießen und bei kleiner Flamme 60-90 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit die abgetropften Eierschwammerl und den Speck anrösten, die Silberzwiebel dazu geben, würzen, mit etwas Wildragout-Sauce kurz aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen.

Känguru-Filet in Senfsauce

Zutaten

500 Gramm Känguru-Filet
3 Essl. Olivenöl (od Macadamiaöl)
250 ml Sahne (Obers) - oder
-- Sauerrahm (Schmand)
3 Essl. Gehackte Schalotten
2 Essl. Dijon-Senf
2 Essl. Butter
Salz

Zubereitung

SAUCE: Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Senf und Sahne hinzu geben und kurz köcheln lassen. Sauce mit Salz abschmecken. FILET: OEL in Pfanne erhitzen. Filet auf beiden Seiten kurz anbraten und für 2 Min warm stellen. Fleisch aufschneiden und mit heißer Sauce kredenzen. BEILAGE, DEKOR: Gratin und Gemüse oder Kartoffel sowie ein kräftiger Australischer Rotwein.

Känguru-Filet mit Glasieren Äpfeln

Zutaten

500	Gramm	Känguru-Filet
3	Essl.	Oel
500	ml	Bratensauce
100	ml	Rotwein
100	Gramm	Macadamianüsse
2		Granny Smith Aepfel
		Salz&Pfeffer
3	Essl.	Butter
		Zucker

Zubereitung

Bratensauce einkochen bis sie anfängt zu gelieren. Dann mit Rotwein abschmecken. Filets mit Salz&Pfeffer würzen. In Kasserolle Oel stark erhitzen und Filets darin anbraten, bis beide Seiten gleichmäßig gebräunt. BACKROHR: Im vorgeheizten Backofen bei 225°C weitere 5 Minuten garen. Filets entnehmen und 15 Min in der Bratensauce ziehen lassen. Macadamianüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 5 bis 10 Min rösten. Aepfel schälen, vierteln. In zerlassener Butter glasieren. Etwas Zucker und Wasser zum Karamellisieren zugeben. Filets in Scheiben schneiden und mit den Nüssen und Aepfeln servieren. Mit Sauce übergießen.

Känguru-Filet mit Kartoffelgratin & Rote-Beete-Püree

Zutaten

- 1 kg Rote Beete (geschält)
- 125 ml Buttermilch (auf
-- Zimmertemperatur)
- 2 Teel. Frisch gehackte Minze
- 800 Gramm Kartoffeln (geschält, in
-- dünnen Scheiben)
- 25 Gramm Parmesankäse (fein
-- gerieben)
- 160 ml Sahne (Obers)
- 80 Gramm Sour Cream
- 1 Knoblauchzehe
(ausgepresst)
- 4 Kängurufilets (750g)
- 2 Teel. Grüne Pfefferkörner
- 60 Gramm Dijon-Senf

Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf mittlerer Stufe vor. Wickeln Sie die Rote Beete in Alufolie und rösten Sie sie ca. 1 ½ Stunden bei ca. 180°C im Ofen. Entfernen Sie die Alufolie und pürieren Sie die Rote Beete mit einer Küchenmaschine oder einem Pürierstab. Vermischen Sie sie mit der Buttermilch und der Minze. Decken Sie alles ab und halten Sie es warm. Fetten Sie vier kleine Backformen (250 ml). Legen Sie die Kartoffelscheiben und den Parmesan in die Formen. Vermischen Sie die Sahne, die Sour Cream und den Knoblauch und geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen. **BACKROHR:** Backen Sie alles bei mittlerer Hitze im Ofen für ca. 1 Stunde, bis die Kartoffeln gar sind. Lassen Sie alles vor dem Servieren ca. 5 Min. abkühlen. Bestreichen Sie die Känguru-Filets mit dem Senf und bestreuen Sie sie mit den Pfefferkörnern. Grillen Sie die Filets auf einem Grill oder braten Sie sie in einer geölten Pfanne für ca. 2 Min. pro Seite (evtl. auch länger wenn gewünscht). Lassen Sie sie 5 Minuten auf einem Teller stehen, bevor Sie aufschneiden. Servieren Sie das Fleisch mit dem Rote-Beete Püree und dem Gratin.

Känguru-Filets mit Püree

Zutaten

4		Känguru Filets
2	Essl.	Macadamiaöl
1	Essl.	'Erdnussöl
500	Gramm	Süßkartoffeln
500	Gramm	Kürbis
2		Zwiebeln
1	Teel.	Piment
1	Teel.	Salz,grob
1	Teel.	Kurkuma
4	Essl.	Creme Fraiche

Zubereitung

Kängurufilets in Macadamiaöl legen. Dann das Püree zubereiten:

gehackte Zwiebeln kurz in Erdnussöl anbraten, dazu kommen die kleingeschnittenen Süßkartoffeln, etwas später die Kürbiswürfel. Diese Gemüsemasse mit Wasser auffüllen, bis sie bedeckt ist, so als würde man einen Fruchtkompott zubereiten. 20-25 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Bei Bedarf etwas Wasser nachfüllen. Dann mit Salz, Piment und Kurkuma abschmecken und die Creme fraiche unterrühren. Fleisch kurz vor dem Servieren aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten in Macadamiaöl anbraten, aber nur ganz kurz, es sollte innen noch rosa sein.

Dazu passt am besten ein Cabernet-Sauvignon oder ein Shiraz

Känguru-Hüfte mit Tomatensauce

Zutaten

600 Gramm Känguru Hüfte
2 Essl. Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
450 Gramm Tomatenstücke, Dose
1 Teel. Basilikumblätter
1/2 Teel. Zucker
Salz
Pfeffer
10 Schwarze Oliven,
geschnitten

Zubereitung

Zuerst Öl in der Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch glasieren Tomaten mit dem Saft aus der Dose, Oregano oder Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. 10 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Känguruhüfte mit Öl bestreichen und in einer feuerfesten Form im Ofen bei ca. 200 Grad braten. 500 g Fleisch brauchen ca. 15-20 Minuten. Das Fleisch zumindest noch rosa aus der Form nehmen, aufschneiden und mit Sauce servieren. Dazu passen Nudeln und Broccoli

Känguru in Senf-Sauce

Zutaten

500 Gramm Känguru-Filet
3 Essl. Olivenöl oder Macadamiaöl
3/4 Tasse 'Schmand
3 Essl. Gehackte Schalotten
2 Essl. Dijon-Senf
Salz

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten. Dazu die Schalotten anschwitzen, den Senf zugeben, mit Rahm aufgießen und kurz köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets von beiden Seiten kurz anbraten, dann für weitere 2 Minuten warm stellen, Die Filets aufschneiden und mit der noch heißen Sauce servieren. Dazu passen Kartoffeln, Gratin und Gemüse sowie ein kräftiger Australischer Rotwein.

Känguru mit Chili-Pflaumen-Sauce

Zutaten

SAUCE	
1	Knoblauchzehe, feingehackt
1 Teel.	Frischer Ingwer, gehackt
1 Teel.	Frische Chilischote, gehackt
30 Gramm	Butter
3 Essl.	Zucker
3 Essl.	Weißweinessig
400 Gramm	Getrocknete Pflaumen
1/2 Ltr.	Bratenfond
	-- (selbstgekocht oder aus
	-- dem Glas)
50 Gramm	Kalte Butterflöckchen

PRO PERSON	
200 Gramm	Känguru-Filet oder
	-- Schnitzel
	-- aus der Keule
	Pflanzenöl zum Braten
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Sauce Knoblauch, Ingwer und Chili in der Butter andünsten. Den Zucker drüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und ihn einkochen lassen. Die getrockneten Pflaumen und den Bratenfond hinzufügen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sauce direkt vor dem Servieren wieder erhitzen und mit den Butterflöckchen aufschlagen.

Das Känguru-Fleisch in einer Pfanne in sehr heißem Öl von jeder Seite etwa 2-3 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern und abseits vom Feuer zugedeckt noch 3-4 Minuten ziehen lassen. Es sollte leicht rosa und nicht ganz durchgebraten sein, weil es schnell zäh wird. Mit der Pflaumensauce servieren.

Dazu passen in Butter geschwenkte Bandnudeln und grüne Bohnen oder Brokkoli.

Känguru-Rumpsteak in Rotweinbutter

Zutaten

4 Rumpsteaks a 180 - 200 gr
2 Essl. Öl
150 Gramm Butter
200 Gramm Zwiebeln
30 Gramm Pfefferkörner
1/4 Ltr. Rotwein
1/2 Zitrone
Salz

Zubereitung

Öl in Pfanne erhitzen. Steaks von beiden Seiten ca. 4 Min. braten. Anschließend in Alufolie gewickelt warm halten. SAUCE: In gleicher Pfanne Butter erhitzen und fein gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten. Gestoßenen Pfefferkörner dazu geben, Mit Rotwein auffüllen und leicht einköcheln. Anschließend mit dem Saft der Zitrone und Salz abschmecken. Zu den Steaks servieren. BEILAGE, DEKOR: Grüne Bohnen (Fisolen) im Speckmantel und Salzkartoffel.

Känguru-Spoon-Pie (Australien)

Zutaten

800	Gramm	Kängururücken
1		Zwiebel
1		Möhre (Karotte)
2		Petersilienwurzeln
2	Stangen	Staudensellerie
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	OEl
		Salz&Pfeffer
400	ml	Trockener Rotwein
200	ml	Dunkler Portwein
1	Teel.	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
6	Zweige	Thymian
1	Essl.	Würzmeerrettich (Kren aus -- dem Glas)
8	Scheiben	Frühstücksspeck
150	Gramm	Gewaschene lose Weintrauben
500	Gramm	Blätterteig (TK-Ware) Mehl zum Ausrollen
2		Eigelb

Zubereitung

Fleisch abspülen, trocken tupfen, würfeln. Zwiebel, Petersilienwurzeln, Möhre schälen und würfeln. Vom Sellerie Fäden Abziehen, würfeln. Fleisch mit Mehl einreiben und portionsweise im OEl anbraten. Gemüse und alles Fleisch zugeben. Mischung salzen& Pfeffern, mit Rot- und Portwein, Gewürzen, Kräutern und Meerrettich 30 Min. kochen, danach etwas abkühlen lassen. Eine Form (26cm Durchmesser) mit Speck auslegen. Weintrauben mit dem Ragout mischen und in die Form füllen. TK-Blätterteig auftauen, Platten mit Wasser bestreichen und Aufeinanderlegen, die oberste Platte trocknen lassen. Auf bemehlter Fläche Blätterteig zum Quadrat ausrollen, etwas größer als die Form. Mit Gabel einstechen und Kreis in Größe der Form einschneiden. In Der Mitte einen Kreis von 3cm Durchmesser ausschneiden. Eigelbe verquirlen und Rand der Form

damit bestreichen. Teigplatte Auf das Ragout setzen, mit Eigelb bestreichen. Aus Teigresten Verzierungen formen und aufsetzen. BACKROHR: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca 30-40 Min. garen, Bis der Deckel goldgelb geworden. 5 Min. ausdampfen lassen.

Känguruh Gulasch

Zutaten

750	Gramm	Känguruhfleisch
62 1/2	ml	Weinbrand
1/4	Ltr.	'Rotwein
1/2	Ltr.	Brühe
100	Gramm	Frühstücksspeck
1/2	kg	Zwiebeln
50	Gramm	Paprikapulver
3	Essl.	Glattes Mehl
1/4	Ltr.	Sauerrahm
		Salz
		Pfeffer
		Essig
		Öl

Zubereitung

Fleisch in Würfel mit 3 cm Kantenlänge schneiden. Rotwein und Weinbrand verrühren und die Fleischwürfel darin, mit Folie zudecken, ziehen lassen. 'Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und in gleich große Würfel schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Marinade auffangen. Speck und Zwiebeln in heißem Öl anschwitzen. 'Paprikapulver und Paradeismark einrühren und sofort mit einem Spritzer Essig und der Marinade ablöschen. Fleisch und Suppe zugeben, mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen und zugedeckt weich dünsten (dauert ca. 3/ 4 Stunde). Sauerrahm mit Mehl gut vermischen, in das Ragout rühren und kurze Zeit köcheln lassen.

Känguruh in Senfsosse

Zutaten

3	Essl.	Olivenöl
500	Gramm	Känguruh-Filet
3/4	Tasse	Rahm
3	Essl.	Gehackte Schalotten
2	Essl.	Gekörnter Senf

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten, Schalotten anschwitzen, Senf zugeben, mit Rahm aufgießen, kurz köcheln lassen, mit Salz abschmecken, Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets von beiden Seiten kurz anbraten, Filets dann für weitere 2 Minuten warm stellen, danach die Filets aufschneiden und mit der noch heißen Soße servieren.

Dazu Sahnekartoffeln und Salat und einen guten australischen Wein und passende Musik von CD. :-) Vom aromatischen Rotwein (Shiraz) dann noch eine leckere Weinschaumcreme als Nachspeise.

Känguruh-Medaillons

Zutaten

1	kg	Känguruh-Filets
250	ml	Saucenfond
50	ml	'Naturapfelsaft
50	ml	Creme Fraiche
20	ml	Apfelbrandwein
		Salz
		Pfeffer
4	groß.	Kochäpfel
200	Gramm	Blattspinat
1		Zwiebel
		Muskatnuß
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Rahm
20	Gramm	Butter
100	ml	Sauce Hollandaise
		Gartenkräuter

Zubereitung

Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel fein hacken und Butter im Topf zerlassen. 'Zwiebel dünsten, Blattspinat dazugeben und 5 Min auf kleiner Flamme dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen, Rahm dazugeben und reduzieren. An die Seite stellen. Den Saucenfond nach und nach im Stieltopf heiß werden lassen, Rahm und Obers zum Reduzieren einfließen lassen - ebenso den Apfelsaft. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende - wenn die Sauce gekocht ist - den Apfelbrandwein dazugeben. 'Das Filet wird nach ca 20 min bei 180 - 190 ° C im Ofen gebacken und kurz vor Ende mit Apfelbrand abgelöscht. Apfel großzügig ausstechen und mit Blattspinat füllen. Wenig Kräuter Hollandaise über den Spinat geben und im Heißluftofen 10 min bei 140 °C garen.

Als Beilage Pommes Macaire

Känguruhfilet an Zwetschken-Chutney

Zutaten

1	kg	Känguruh-Filet
250	Gramm	Zwetschken, entkernt
125	Gramm	'Gelierzucker
1		Zwiebel
62 1/2	ml	Rotwein
1	Teel.	Rotweinessig
1	Zweig	Thymian
1		ZweigRosmarin
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Vortag: Die entkernten Zwetschken mit Gelierzucker weichkochen, in Streifen geschnittenen Zwiebel ansautieren und mit Rotwein ablöschen Mit Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abschmecken und alles zusammen noch einmal aufkochen lassen. 'Zwetschken-Chutney 1 Tag kühl stellen.

Känguruh-Filets mit Olivenöl bestreichen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in heißem Fett rundum scharf anbraten und im Backrohr bei 180 ° C während ca 15 Min. backen, bis innen rosa. Känguruh-Filets in Scheiben schneiden und mit dem Chutney und Kartoffelbeilage servieren.

Känguruhfilet mit Glasiertem Apfel und Macadamianüssen

Zutaten

4	Lendenfilets vom Känguruh
	-- a je ca. 200 g
	Pfeffer
	Salz
1	Ltr. Bratensauce
	Rotwein
100	Gramm Macadamianüsse
2	Äpfel Granny Smith
	Butter
	Zucker
	Öl

Zubereitung

Die Bratensauce einkochen, bis sie zu gelieren beginnt, mit Rotwein abschmecken.

Die Filets mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Kasserolle etwas Öl stark erhitzen und die Filets darin anbraten, bis sie auf beiden Seiten gleichmäßig braun sind.

Im auf 225 oC vorgeheizten Backofen weitere 5 Minuten garen. Herausnehmen und 15 Minuten in der Bratensauce ziehen lassen.

Die Macadamianüsse auf einem Backblech im mittelstark vorgeheizten Ofen 5 bis 10 Minuten goldbraun rösten.

Die Äpfel schälen und vierteln. Butter zerlassen und die Apfelstücke darin glasieren. Etwas Zucker und Wasser zum Karamelisieren zugeben.

Die Filets in Scheiben schneiden, mit Äpfelstücke und Macadamianüsse garnieren und mit Sauce übergießen.

Känguruhüfte auf Grünen Nudeln (Australien)

Zutaten

500 Gramm Känguru-Hüfte
1 Knoblauchzehe (gehackt)
1 Zwiebel (gehackt)
2 Essl. Olivenöl
1 Teel. Getrocknetes Oregano
400 Gramm Tomaten (aus der Dose)
1/2 Teel. Zucker
Salz&Pfeffer
500 Gramm Grüne Bandnudeln

Zubereitung

Bereiten Sie die Nudeln nach Vorschrift in kochendem Wasser zu. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und glasieren Sie darin den Knoblauch und die Zwiebel. Geben Sie dann Tomaten mit ihrem Saft, Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer dazu. Lassen Sie alles ca. 10 Minuten köcheln. Bestreichen Sie die Känguruhüfte mit Öl und geben Sie jene in eine feuerfeste Form. **BACKROHR:** Braten Sie das Fleisch bei 200°C 15- 20 Minuten. Schneiden Sie das Fleisch auf und servieren Sie es mit der Sauce und den Nudeln.

Känguruhüfte in Totatensauce

Zutaten

600	Gramm	Känguru Hüfte
2	Essl.	Olivenöl (od. Macadamiaöl)
1		Zwiebel, fein gehackt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
450	Gramm	Tomatenstücke (Dose)
1	Teel.	Getrocknete Oregano (od. -- Basilikumblätter)
1/2	Teel.	Zucker
		Salz&Pfeffer
10		Schwarze Oliven, geschnitten

Zubereitung

Öl in Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch glasieren. Tomaten mit Saft aus der Dose, Oregano, Zucker, Salz&Pfeffer in die Pfanne geben. 10 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Känguruhüfte mit OEl bestreichen und in feuerfester Form im Ofen bei ca. 200°C braten. 500 g Fleisch brauchen ca. 15-20 Minuten. Fleisch zumindest noch rosa aus der Form nehmen, aufschneiden und mit Sauce kredenzen.

Sauscharfe Känguruhschwanzsuppe

Zutaten

Man nehme :

- 7 1/2 kg Känguruschwanz (Stücke)
- 10 Bund Suppengrün (Standart)
- 30 Essl. Butter
- 20 Ltr. Wasser
- Salz nach Geschmack
- 30 Weiße Pfefferkörner
- 30 Pimentkörner
- 10 Habanero Chilis
- 20 Essl. Mehl
- 30 Essl. Trocknen Madeira
- 20 Essl. Gehackte Petersilie

Zubereitung

Nachdem man das Känguruh nieder gekämpft und gemeuchelt hat, schneide man den Schwanz ab. Känguruhschwanz waschen und abtrocknen . Suppengemüse putzen und schneiden . 20 EL Butter im Bräter erhitzen . Kängeruhschwanz darinnen stark bräunen . Suppengemüse dazugeben , durchbraten . Wasser zugeben , abschmecken . 2 1/2 bis drei Stunden köcheln lassen . Fleisch aus dem Topf nehmen und von den Knochen lösen und klein schneiden . Suppe durch ein Sieb geben . Restliches Fett und Mehl anschwitzen und unter Rühren die Brühe zugießen . Aufkochen und mit dem Madeira abschmecken . Fleisch und Petersilie zugeben.

Krähe

Krähen, Raben

Zubereitung

Diese werden wie die Rebhühner gebraten, Krähen wird jedoch der Balg samt den Federn abgezogen. Sie werden gesalzen und gepfeffert in eine Speckscheibe gewickelt, diese wird festgebunden und die Vögel in heißem Fett, fleißig begossen, 1/2 Stunde gebraten. In den entfetteten Saft gibt man 2 Esslöffel Rahm und lässt ihn etwas verkochen. Auch isst man ihre Eier. Dieselben sind so gut wie die Kiebitzeier.

Krähen-Strudel

Zutaten

2		Junge, ausgenommene Krähen
2	Essl.	Butter für die Form
400	Gramm	Geschälte, in Scheiben -- geschnittene Kartoffeln
3		Geschälte und gehackte -- Tomaten
1	Teel.	Gehackter Majoran
60	Gramm	Geräucherter Schinken in -- Streifen
2	Essl.	Butter
50	ml	Whiskey
1		Gehackte Knoblauchzehe
1		Gehackter Zwiebel
100	ml	Fleischbrühe
250	Gramm	Blätterteig oder Mürbteig -- (ev. Tiefkühlprodukt)
1		Leicht geschlagenes Eigelb
1		Leicht geschlagenes Eiweiß

Majoran und den restlichen Kartoffeln bedecken. Die Fleischbrühe zugießen.

Zubereitung

Die Krähen mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Brüste ablösen und beiseite legen. Das restliche Fleisch ebenfalls ablösen, von Sehnen, Knochen und Knorpeln befreien und in feine Würfel schneiden. Eine passende, feuerfeste Form mit breitem Rand mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Kartoffeln hineinlegen. Die Tomaten mit der Hälfte des Majoran bestreuen, den Schinken und das in Würfel geschnittene Fleisch darübergeben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brüste darin schnell von allen Seiten anbraten, mit Whiskey flambieren und ebenfalls in die Schüssel füllen, mit der Bratbutter die Brüste begießen. Mit Knoblauch, Zwiebel, dem restlichen

Den Ofen auf 225 ° C vorheizen. Den Teig zu einem passenden Deckel ausrollen. Den Schüsselrand mit Eiweiß bestreichen, den Teigdeckel auflegen und den Rand festdrücken. In die Mitte ein Loch (ca. 1 ½ cm) für den Dampfzug schneiden, das mit einem schmalen Teigstreifen umlegt wird. Aus den Teigresten Verzierungen schneiden, mit Eiweiß auf den Deckel kleben und die ganze Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Aus Alufolie einen kleinen Schornstein rollen und in das Loch stecken, 30 Minuten backen, die Hitze auf 175 ° C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

Krammetsvögel

Grillierte Krammetsvögel

Zubereitung

Man putzt die Vögel, halbiert sie nach der Länge, taucht sie in Eier, die man mit Salz, Pfeffer und geschmolzener Butter verrührt hat, bröselt sie ein und brät sie auf dem Roste.

Kiebitz, Goldregenpfeifer

Zubereitung

Man bereitet die Kiebitze gespickt oder ungespickt, gebraten oder gedünstet wie die Rebhühner, gibt sie mit pikanten Saucen angerichtet und mit kleinen Knödeln oder Croquetten, glasierten Zwiebeln oder Erdäpfelpüree zu Tisch.

Der Goldregenpfeifer, der seinen Wohnsitz an Teichen, Bächen und in feuchten Niederungen aufzuschlagen pflegt, ist namentlich bei Frostwetter von besonderer Güte. Da er beinahe unausgesetzt auf den Beinen ist, so nehmen seine organischen Grundstoffe einen duftigen Charakter an, so dass sein Fleisch zu den leichtverdaulichsten gehört. Man verzehrt ihn mit gerösteter Brotkrume, gebacken, geschmort und am Spieß gebraten. Letztere Weise verdient jedenfalls unstreitig den Vorzug, besonders wenn der Vogel jung und zart ist.

Krammetsvögel Gebraten

Zutaten

8 Stücke Krammetsvögel

Zubereitung

Die Krammetsvögel werden sauber gerupft, dann die Kopfhaut abgezogen, die Augen ausgestochen, die Flügel und Füße im ersten Gelenk abgeschnitten und dann flambiert, worauf man die Füßchen kreuzweise durch die Augenhöhlen steckt. Unausgenommen, leicht gewaschen und gesalzen und gepfeffert, umbindet man sie mit Speckscheiben und brät sie am Spieß oder in heißer Butter rasch in 10 Minuten gar. Der Bratensatz wird mit etwas Jus und Zitronensaft durchgekocht und darübergegeben. Oder man setzt die Vögel mit viel Butter und einer Tasse Wasser, am besten in einem irdenen Gefäß, dicht nebeneinandergelegt aufs Feuer, streut etwas Salz darüber und brät sie fest zugedeckt bei einmaligem Umwenden weich oder nach Belieben so lange, bis sie recht krustig geworden sind. Da die Krammetsvögel sich häufig von Wacholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so vermeiden manche einen Zusatz. Wenn jedoch ein starker Wacholdergeschmack erwünscht ist, so streue man grobgestoßene Wacholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

Krammetsvögel-Puree

Zutaten

15	Krammetsvögel unausgenommen (=Drosseln)
3	Essl. Mehl
125 Gramm	Butter
	Braune Kraftbrühe
	Braune Fleisch-Glace
	Weißer Pfeffer
	Sehr frische Butter

Zubereitung

Man brät 15 gerupfte, aber nicht ausgenommene Vögel am Spieß und zerstampft sie dann samt den Gerippen in einem Mörser hierauf bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus 125 Gramm Butter und zwei Kochlöffeln Mehl, verrührt dieselbe mit brauner Kraftbrühe und den zerstoßenen Vögeln über gelindem Feuer zu einem dicklichen Brei, würzt ihn mit brauner Fleisch-Glace und gestoßenem weißen Pfeffer, streicht ihn durch ein Haarsieb und verrührt ihn vor dem Aufgeben mit einem Stückchen sehr frischer Butter

Krammetsvögel-Salmi

Zubereitung

Man brät mehrere Krammetsvögel an einem Spieß, mit Speck, Salbeiblättern und Semmelschnitten abwechselnd gesteckt. Von allen Vögeln nimmt man jedoch nur die Kragen, einen ganzen Vogel, den Speck, Salbei und die Semmelschnitten, stößt alles im Mörser zusammen, gibt das Gestoßene sodann in eine Kasserolle zu Wurzelwerk, lässt es dünsten, stäubt einen Löffel Mehl daran, lässt es braun werden, passiert dies durch ein Sieb, gibt das Passierte wieder in eine Kasserolle, lässt es dann samt den tranchierten Vögeln aufkochen und richtet das Ganze in einem gedünsteten Reisreif an.

Krammetsvögelsuppe

Zubereitung

Man rechne auf jede Person einen Krammetsvogel. Dieselben werden mit etwas Salz in reichlich Butter fest zugedeckt langsam weichgebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Mohren und Zwiebeln in der Krammetsvögelbutter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Fleischbrühe oder Wasser eine Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht. Schwamm- oder GriessmehlklöÙe darin gargesocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet.

Krammetsvogel Wacholderdrossel

Zubereitung

Dieser ansehnliche Vogel unterscheidet sich auffallend durch seine Farben und Zeichnungen von allen übrigen Drosseln. Seine Gestalt ist etwas schlank und die Größe zwischen der Sing- und Misteldrossel. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft, man schätzt es höher als das der anderen Drosseln seines angenehmen, schwach gewürzhaften, etwas bitteren Beigeschmacks wegen, welchen es durch den Genuss der Wacholderbeeren bekommt. Das eigentümliche Aroma des Fleisches dieses Vogels bildet sich allerdings erst, wenn sie im Herbst Vogelbeeren, Wacholderbeeren und Weinbeeren fressen solange sie sich nur von Insekten ernähren, ist dasselbe gänzlich geschmacklos.

Lerchen am Spieß

Zutaten

Lerchen
Nelken
Pfeffer
Salz
Butter
Schwarzbrot

Zubereitung

Die Lerchen werden vorsichtig gerupft, der Kopf unter den Flügel gebogen und das Vöglein verschränkt an einen Lerchenspieß gesteckt, mit gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz bestreut und mit viel Butter auf Kohlen gebraten man habe Acht, dass die Flamme nicht daran kommt.

Wenn sie halb gar sind, mengt man geriebenes Schwarzbrot ebenfalls mit obigen Gewürzen und bestreut die Lerchen dick damit, bis das Brot geröstet erscheint. Den Magen entfernt der Esser.

Man serviert sie selbstständig und auch als Beilage zu Sauer-, Rotoder Bayrischem Kraut. Auch können sie nötigenfalls in der Kasserolle gebraten werden, nur muss man sie dann wegen des Anbrennens hübsch im Auge behalten.

Sperlinge, bei denen man jedoch die Därmschen ausnimmt und Herz, Mäglein und Lebern gereinigt mit Korinthen wieder einfüllt, geben, namentlich wenn sie sich an jungen Kirschen und Trauben mästeten, auf ähnliche Weise bereitet, ein sehr schmackhaftes Gericht.

Pastete von Krammetsvögeln und Anderen Kleinen Vögeln

Zubereitung

Nachdem diese gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schwitzt man das Eingeweide ohne Magen mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wacholderbeeren in Butter gelb und lässt es kalt werden. Dann schneidet man zu einer großen Pastete 750 Gramm Kalbfleisch, 1 Pfund rohen Schinken und 250 Gramm Speck in Würfel, hackt solches möglichst fein, verrühre 3 Eier mit 6 Esslöffel Rahm, gibt etwas Zitronenschale, Muskat und Salz dazu, und stößt alles im Mörser mit 250 Gramm eingeweichem und gut ausgedrücktem Weißbrot gut durch, dass es eine feine Farce wird. Hiermit füllt man die Vögel, sticht die Beine kreuzweise durch die Augenhöhlen, dreht die Flügel um und lässt sie in Butter und Wasser weich und saftig, nicht zu stark braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Buttermantel aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Auf denselben werden die kalt gewordenen Vögel geordnet. Die Zwischenräume werden abwechselnd mit Farce und Speckscheiben aufgefüllt, abschließend legt man von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt darüber, welches man mit einem Ei bestreicht, macht vom abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in die Mitte eine fingerhutgroße Oeffnung. Dann wird die Pastete 2 1/2 Stunden gebacken. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestochenes Papier darüber gelegt.

Krokodil

Alligator-Frikadellen (Gator Burgers)

Zutaten

- 500 Gramm Alligatorfleisch von der
-- Seite oder den Füßen
- 100 Gramm Fettes Schweinefleisch
- 2 Eier
- 4 Essl. Brotkrumen (Paniermehl)
-- oder die doppelte Menge
Salz
Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teel. Zwiebel gerieben
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 30 Gramm Butterfett oder Öl
-- zum Braten

Zubereitung

Fleisch in kleine Stücke schneiden und zweimal durch den Wolf drehen, beim zweitenmal zusammen mit dem Schweinefleisch. Hackfleisch mit Ei und so viel Paniermehl vermischen, wie es aufnimmt, ohne trocken zu werden. Gewürze einkneten, abschmecken. Küchlein in der Größe von Frikadellen formen, flachdrücken und in der Pfanne bei nicht zu großer Hitze auf beiden Seiten braten.

Zu Gemüse oder auf Hamburger-Brötchen verzehren.

Hinweis: Man kann zusätzlich noch 2 tb gehackte Petersilie unter den Fleischteig mischen. Auch mit 1 tb Tomatenketchup oder kleingeschnittenem Estragon kann man alles noch etwas verfeinern.

Krokodil auf Paprika

Zutaten

- 4 Stücke Krokodil à 200 g
-- [siehe Hinweise]
Je ½ rote, gelbe und grüne
-- Paprikaschote
- 200 ml Sahne
- 1 Essl. Noilly Prat [siehe Hinweise]
Trockener Weißwein
- 1 Zitrone den Saft
- 150 Gramm Butter
- 1 Schalotte
Salz, frischer Pfeffer

Zubereitung

Die Paprika putzen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser kochen. Danach mit Butter in der Pfanne dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen. Dann die Schalotten putzen, klein schneiden und in Butter anschwitzen lassen. Nicht braun werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Noilly Prat abschmecken. Eine Weile köcheln lassen. Danach geben Sie 1 1/2 dl der Sahne hinzu. Weiter köcheln bis die Sauce angedickt ist. Geben Sie nun den Zitronensaft und den Rest der Sahne hinzu. Die Sauce warm stellen. Braten Sie nun das Fleisch nach Ihren Wünschen. Garnieren Sie die Paprikastücke auf einen Teller. Bedecken Sie den Boden mit Sauce und legen Sie das Fleisch in die Mitte. Das Ganze serviert man mit wildem Reis.

Krokodil aus dem Wok

Zutaten

- Für das Fleisch:
- 1 kg Krokodilkoteletts
 - 1 groß. Zucchini
 - 1 Sellerieknolle
 - 2 Pastinaken
 - 2 Möhren
 - 2 Zwiebeln (je nach Größe
-- und Geschmack) bis 1/2
-- mehr
- 1 Stange Porree (Lauch)
- Für die Marinade:
- 1 Essl. Öl bis doppelte Menge
 - 1 Essl. Sojasauce
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Essl. Tomatenmark bis doppelte
-- Menge
 - 1 Essl. Sherry bis doppelte Menge
 - Frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für die Marinade: Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Das Öl, die Sojasauce, den Knoblauch, das Tomatenmark, den Sherry und den Pfeffer gründlich miteinander verrühren. Für das Fleisch: Das Fleisch in Würfel schneiden, in die Marinade legen und für etwa zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Die Zucchini waschen, putzen und klein schneiden, die Sellerieknolle putzen und sehr fein schneiden, die Zwiebeln, die Pastinaken und die Möhren schälen und ebenfalls klein schneiden, den Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Weiterverarbeitung: Etwas Öl im Wok erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend das Gemüse hinzufügen und das Ganze unter Rühren garen. Eventuell Teile der Marinade zugießen.

Krokodil-Filet

Zutaten

4		Krokodilfilets ss 200g
200	ml	Sahne (Obers)
1		Zitrone
150	Gramm	Butter
1		Schalotte (od. Zwiebel)
1		Rote, grüne und gelbe -- Paprika (in Streifen)
200	ml	Trockener Weißwein
1	Essl.	Noilly Prat (australisches -- Gewürz) Pfeffer, Salz

Zubereitung

Dünste Paprikastreifen in einer Pfanne mit Butter. Würze danach mit Salz und Pfeffer und stellen sie warm. Hacke Schalotten, diese in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Lösche es mit Weißwein ab und verfeinere mit Noilly Prat. Diese Mischung etwas köcheln lassen , dann füge 150 ml Sahne hinzu. Weiter köcheln lassen bis Sauce etwas eingedickt. Füge Saft 1 Zitrone und die restliche Sahne zur Sauce. Stelle die Sauce warm. Braten das Krokodilfleisch in Butter von beiden Seiten ca. 5 Min an. Garniere die Teller mit Paprika und gib die Sauce in die Mitte. Lege das Fleisch ebenfalls in die Mitte des Tellers.

Krokodil-Frikadellen (Gator Burgers)

Zutaten

- 500 Gramm Alligatorfleisch, von der
-- Seite oder den Füßen
- 100 Gramm Schweinefleisch, fettes
- 2 Eier
- 4 Essl. Brösel (Paniermehl)
Salz&Pfeffer
- 1 Teel. Zwiebel gerieben
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 2 Essl. Gehackte Petersilie
- 30 Gramm Butterschmalz (od. Oel)
zum
-- Braten

Zubereitung

Fleisch in kleine Stücke schneiden und zwei mal durch den Wolf drehen, beim zweiten mal zusammen mit dem Schweinefleisch. Hackfleisch (Faschiertes) mit Ei und so viel Paniermehl vermischen, wie es aufnimmt, jedoch ohne trocken zu werden! Gewürze einkneten, abschmecken.

Frikadellen (Fleischleibchen) formen, flach drücken und in der Pfanne langsam auf beiden Seiten braten.

BEILAGE, DEKOR:

Als Einlage mit Ketschup in Gators-Burgers (Hamburger-Brötchen)

Krokodil-Gulasch (Alligator Stew)

Zutaten

- 1 1/2 kg Krokodil (vom Schwanz, in
-- Happen geschnitten)
- 1/2 Ltr. Milch
- 10 Essl. Olivenöl
- 600 ml Hühnerbrühe (Instant,
-- Suppenwürfel)
- 1 Zwiebel, große (gewürfelt)
- 5 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 1/2 Teel. Pfeffer, weiß
- 1 Teel. Kreuzkümmel
- 1 Teel. Oregano
- 7 Chilischoten, grüne, milde
- 1 Tomate, große (geschält)
- 2 Teel. Cajun-Gewürze
- 2 Essl. Maisstärke

Zubereitung

Krokodilfleisch mit leicht gesalzenem Wasser übergießen, ca. 1 Stunde einweichen. Wasser abgießen, gut abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben, Milch übergießen und weiters 1 Stunde stehen lassen. Milch abschütten, gut abtropfen lassen. (Man macht das, um den Fischgeschmack los zu werden. Wenn Sie hochwertiges, helles Krokodilfleisch haben, brauchen Sie nicht so lange zu wässern!). In großen Topf bei hoher Hitze Krokodil in Olivenöl anbraten, bis Flüssigkeit verdampft ist und das Fleisch leicht bräunt. Vom Herd nehmen und das Öl abgießen. Zwiebeln zufügen und anschmoren, dann alle anderen Zutaten bis auf die Stärke zugegeben, Hitze reduzieren und unter verschlossenem Deckel ca. 1-2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart geworden (aber nicht auseinander fällt). Flüssigkeit sollte um 1/3 einkochen. Maisstärke mit wenig Flüssigkeit vermischen und unter Rühren dem Gulasch zufügen. Kurz aufkochen lassen, damit Sauce andickt.

Krokodil im Backofen

Zutaten

- 1/2 kg Krokodil-Filets
- 1/2 Tasse Zitronensaft
- 1/4 Tasse Sojasauce
- 2 Essl. Gehackte Petersilie
- 1 Tasse Olivenöl
- 4 Tropfen Tabascosauce
- Salz und Pfeffer nach
-- Geschmack
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 1 Tasse Paniermehl oder Mehl
- Reis
- 1 Bund Brokkoli
- 3/4 Ltr. Chardonnay von Hardys

Zubereitung

Legen Sie die Krokodilfilets in eine flache Schüssel. Dann verrühren Sie den Zitronensaft, Sojasauce, Olivenöl und die Tabascosauce und geben Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazu.

Gut verrühren und über die Filets geben. 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Gelegentlich umdrehen.

Filets abtropfen lassen und in Mehl oder Paniermehl wälzen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Dann in eine gefettete, feuerfeste Form legen und ca. 1 Stunde (bis das Fleisch zart ist) im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen. Dazu passt Körniger Reis und frischer Brokkoli.

Empfohlener Wein:

Zu dieser Krokodilspezialität passt am besten unser trockene Weißwein Chardonnay von Hardys aus dem Weinanbaugebiet Südaustraliens.

Krokodil-Kotelettes mit Kräuterhaube

Zutaten

- 4 Stücke Krokodil-Koteletts
- 4 Scheiben Rindermarkknochen
- 4 Essl. Tiefgekühlte Kräuter
-- (Salatmischung)
- 4 Essl. Semmelbrösel (Paniermehl)
Salz&Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Essl. Butterschmalz (od. Oel)

Zubereitung

Markknochen 30 min in kaltes Wasser legen. Danach Mark aus den Knochen drücken (od. vom Metzger erledigen lassen) und zusammen mit den Kräutern in eine Schüssel geben. Alles mit einer Gabel gut zerdrücken wie vermengen. Dann Semmelbrösel darunter rühren und Mischung salzen& pfeffern. Knoblauchzehen zum Schüsselinhalt pressen. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Butterschmalz in Pfanne erhitzen, Koteletts darin auf jeder Seite ca. 3 min scharf anbraten, salzen& pfeffern. Danach Steaks mit dem Bratenfett in eine feuerfeste Form geben und mit der Markpaste gleichmäßig bestreichen. **BACKROHR:** Backofen auf 250°C vorheizen, auf mittlerer Schiene ca. 6 min goldbraun überbacken.

Krokodil-Tournedos auf Paprika

Zutaten

4		Sk Krokodil-Tournedos
		-- (Schwanz in Scheiben)
1/2		Rote, grüne, gelbe Paprika
		-- jeweils
200	ml	Sahne
1	Essl.	Noilly Prat
3/4	Ltr.	Chardonnay (Hardys)
1		Zitrone
150	Gramm	Butter
1		Schalotte
		Pfeffer und Salz
		Wilder Reis

Zubereitung

Die Paprika putzen und in kleine Scheiben schneiden. Einzeln in Salzwasser kochen. Danach mit Butter in der Pfanne dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen. Dann die Schalotten putzen, klein schneiden und in Butter schwitzen lassen. Nicht braun werden lassen. Mit dem Chardonnay ablöschen und mit dem Noilly Prat abschmecken. Eine Weile köcheln lassen. Danach geben Sie die 2 dl. Sahne hinzu. Die Sauce warm stellen. Braten Sie nun die Krokodiltournedos nach Ihren Wünschen.

Garnieren Sie die Paprikastücke auf einen Teller. Bedecken Sie den Boden mit der Sauce und legen Sie das Fleisch in die Mitte.

Krokodil vom Holzkohlengrill

Zutaten

- 4 Stücke Krokodil-Koteletts
 - Frischer Ingwer
 - Knoblauch
 - Frische Pfefferkörner
 - (Glas)
- 2 Teel. Öl
 - Schnittlauch
 - SAUCE:
- 250 Gramm Sauerampfer
- 250 ml Gemüsesuppe (Instant,
 - Suppenwürfel)
- 1 Essl. Apfelessig
- 125 ml Trockener Weißwein
- 50 Gramm Butter
- 1 Teel. Honig
- 2 Essl. Creme fraiche
 - CHAMPIGNONESSENZ:
- 250 Gramm Champignons
- 60 Gramm Butter
- 1 Zitrone, Saft davon

Zubereitung

Krokodilfleisch über Nacht im Kühlschrank in Öl mit Ingwer, Knoblauch und Pfeffer marinieren! Fleisch abtropfen lassen und auf Holzkohlen (geht auch am Plattengrill) 'medium rare' grillen. Champignonessenz: Champignons waschen, fein hacken und in Butter mit Zitronensaft zugedeckt ca. 15 - 20 Minuten kochen. Sauerampfersauce: Geputzten Sauerampfer mit Butter andünsten, Champignonessenz zugeben, kurz aufkochen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Apfelessig, Weißwein und Honig zugeben, kurz aufkochen und mit dem Schneebesen Creme fraiche unterheben und nochmals abschmecken. Sauce zu den Steaks mit Schnittlauch bestreut, kredenzen.

Krokodileintopf: Chili Con Cocodrilo

Zutaten

- 1 1/2 kg Krokodil (gewürfelt)
- 3 Dosen Kidneybohnen (oder
-- Pintobohne)
- 1/2 Tasse OEI
- 3 Dosen Tomatenmark
- 2 Tassen Zwiebeln (gewürfelt)
- 1 Tasse Hühnerbrühe (fertig
-- zubereitet)
- 1 Kn Sellerie (gewürfelt)
- 1 Essl. Chilipulver
- 1 Tasse Paprikaschote (gewürfelt)
- 1 Teel. Kreuzkümmel
- 3 Z Knoblauch
- 1 Teel. Salz
- 2 Teel. Pfeffer (schwarz)
- 1 St Chilischote (Jalapeno,
-- gewürfelt)

Zubereitung

Öl bei guter Hitze in einem schweren Kochgerät erhitzen. Krokodil zugeben und ca. 20 Minuten schmoren. Zwiebeln, Sellerie, Paprika, Knoblauch und Jalapenos zufügen. Andünsten. Kidney- oder Pintobohnen dazugeben, mit Tomatenmark und Hühnerbrühe auffüllen, leise aufkochen lassen und dann Hitze reduzieren. Mit Chili und Cumin (Kreuzkümmel) würzen, gut einrühren und ungefähr eine Stunde köcheln lassen, wobei man ab und zu umrühren sollte. Sobald das Krokodil zart ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mahlzeit wird beim Campen im Sumpfgebiet der südöstlichen US-Bundesstaaten gerne mit Spaghetti serviert.

Krokodilfilets in Rosmarin-Sauce

Zutaten

4	Stücke	Krokodilfilets
20		M. Limettensaft
2	Stücke	Frühlingsswiebeln
30	Gramm	Butter
10	Gramm	Frische Rosmarin-Blätter
40	ml	Trockener Wermut
120	ml	Fischsuppe (aus der Dose)
60	ml	Sauerrahm
		Salz und Pfeffer zum
		-- Abschmecken

Zubereitung

Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und am Grill oder in einer Pfanne beidseitig jeweils 2 min scharf anbraten. Mit Limettensaft übergießen und beiseite stellen. Für die Sauce Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Frühlingsswiebel 1 min anbraten. Rosmarinblätter und Wermut zugeben und eindicken dann die Fischsuppe zugeben und wieder auf die Hälfte eindicken lassen. Den Rahm dazugeben, kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce durch ein Sieb gießen und über das warm gestellte Fleisch gießen.

Krokodilfrites mit Mandelpanade

Zutaten

- 4 Stücke Koteletts
- 2 Essl. Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen zerdrückt
- 2 groß. Paprikaschoten
- Salz
- Pfeffer zum Abschmecken
- Sauce: 2 große,
-- feingehackte Zwiebeln
- 1 Feingehackte Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Essl. Feingehacktes Basilikum
- 2 Essl. Butter
- 1/4 Ltr. Hühnersuppe
- 4 \$L Curry
- 2 Essl. Geriebene Zitronenschale
- 3 Essl. Rahm
- 50 ml Trocken Sherry

Zubereitung

Koteletts würfeln und über Nacht im Kühlschrank in Knoblauchöl marinieren. Paprika in Würfel schneiden. Dann Fleisch abtropfen lassen und abwechselnd mit Paprikastücken auf Holzspieß stecken. Mit Knoblauchöl bestreichen, rundum scharf anbraten und etwas rasten lassen. Currysauce: Zwiebeln mit gehacktem Knoblauch, Lorbeerblättern und Basilikum in Butter anbraten und mit dem Fond ablöschen. Curry und Zitronenschale zugeben und 5 min. leicht kochen lassen. Rahm mit Cherry vermischen und unter die Sauce heben. Dazu paßt Reis.

Krokodilkotelett in Marsalasauce

Zutaten

- 4 Stücke Krokodil Koteletts
- 4 Dünne Scheiben roher
-- Schinken
- 2 Essl. Butterschmalz
- 4 Essl. Marsala
- 150 Gramm Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- Gehackter oder gerebelter
-- Salbei

Zubereitung

Koteletts waschen, trocknen, mit Pfeffer und Salbei einreiben. Jedes Kotelett in eine Scheibe Schinken wickeln. Mit Holzstäbchen fixieren. Butterschmalz erhitzen und Koteletts darin auf beiden Seiten braten herausnehmen, war stellen und den Bratensaft mit Marsala loskochen, Creme Fraiche unterrühren, kurz aufkochen lassen und die Soße mit Salz und Tabasco abschmecken. Die Koteletts in die Sauce geben und nochmals kurz erhitzen. Als Beilage eignet sich Risotto oder Feldsalat.

Krokodilspieße mit Yakitori Sauce

Zutaten

- 4 Stücke Koteletts
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Lauch, (nicht die
-- grünen Blätter)
- 1 Rote Paprikaschote
- 300 Gramm Mittelgroße Köpfe von
-- Champignons ca.
Für die Sauce: 6 cl süßer
-- Reiswein
- 60 ml Sojasauce
- 1/2 Teel. Stauzucker
- 1/2 Teel. Ingwer gemahlen
- 1/2 Teel. Pfeilwurzelmehl (oder
-- Maizena)
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Zuerst die Sauce bereiten: In kleinem Topf Reiswein, Sojasauce, Zucker und Ingwer stark erhitzen und mit dem angerührten Pfeilwurzelmehl andicken. Einmal aufwallen lassen und abkühlen lassen. Inzwischen die Koteletts in mundgerechte Stücke zerteilen. Ebenso die Paprikaschote. Den Lauch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch und Gemüse werden abwechselnd sehr dicht auf Bambus- oder Holzstäbe (vorher 20 min ins Wasser legen) gesteckt und dick mit Sauce bestrichen oder in diese eingetaucht. Auf der Platte beidseitig scharf anbraten und bei häufigem Wenden grillen. Zwischendurch immer wieder mit Sauce bestreichen, damit sie schön knusprig werden. Die restliche Sauce wird zu den fertigen Spießen gereicht.

Krokodilsteaks

Zutaten

4		Krokodilsteaks
1	groß.	Aubergine
3		Zucchini
10		Walnüsse
200	ml	Sahne (Obers)
1	Essl.	Honig
150	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Limone
		Trockener Weißwein
		Kreuzkümmel
		Safran
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Waschen Sie die Aubergine und die Zucchini und schneiden Sie alles in feine Scheiben. Garen Sie das Gemüse nun in geschmolzener Butter in einem Wok oder einer großen Pfanne. Feuchten Sie alles leicht mit dem Weißwein an und geben Sie den Honig hinzu. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es 15 Minuten köcheln. Schmecken Sie danach mit der Sahne ab. Braten Sie das Fleisch in der Butter an und schmecken Sie es mit dem Pfeffer, Kreuzkümmel und Safran ab. Richten Sie es auf einer Platte an, gießen Sie die Sauce zu und garnieren Sie mit den Walnussstücken und der Limone.

Krokodilsteaks mit Senfkruste

Zutaten

- 4 Stücke Krokodilsteaks
- 6 Essl. Körniger Senf
-- (Rotisseursenf)
- 2 Essl. Mandeln, fein gemahlen
- 4 Essl. Butterschmalz (od. Oel)
- 2 Prisen Cayennepfeffer
Salz&Pfeffer
- 2 Teel. Butter

Zubereitung

Senf mit gemahlenden Mandeln in einer kleinen Schüssel mit Cayennepfeffer würzen.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeder Seite 3 min braten.
Fleisch salzen&pfeffern und in einer feuerfesten Form mit Senfpasta überstreichen.
BACKROHR: Backofen auf 250°C vorheizen, auf mittlerer Schiene ca. 5 min überbacken, bis sich goldbraune Kruste gebildet.

Krokodilsteaks nach Indischer Art

Zutaten

- 4 Stücke Krokodilsteaks
- 4 groß. Mangostücke, geschält, in
 - breite Streifen
 - geschnitten
- 125 ml Mangosaft (Dose)
- 3 Essl. Limettensaft
- 5 Essl. Sonnenblumenöl
- 4 Essl. Honig
- 1/2 Teel. Salz
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Teel. Currypulver
 - Weißer Pfeffer
- 30 Gramm Ingwerwurzel geschält, fein
 - geschnitten

Zubereitung

Steaks leicht salzen und die Teile nebeneinander in eine flache Form legen. Für die Marinade alle Zutaten, einschließlich Ingwer miteinander verrühren und dann über die Krokodilstücke geben. Das ganze zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren. Zum Grillen das Krokodilfleisch 1 Stunde vorher aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf beiden Seiten ca. 2 min bei mittlerer Hitze fertig braten. Dabei das Fleisch ständig mit der Marinade bestreichen. In letzter Minuten Mangostücke auf das Fleisch legen und auch mit Marinade bestreichen. Mit Pfeffer würzen.

Krokodilstreifen in Sesampanade mit Kokos-Curry-Sauce

Zutaten

800 Gramm Krokodilfleisch in Streifen
-- von ca. 50 gr
200 Gramm Weizenmehl
400 Gramm Sesamkörner
2 Eier
40 ml Milch
10 Gramm Knoblauch zerdrückt
10 Gramm Currypulver
400 ml Kokosnuss-Creme oder
Milch
Etwas Braunen Zucker
Kurkuma oder edelsüß,
-- rotes
-- Paprikapulver
Oel zum Backen
Salz und Pfeffer zum
-- Abschmecken

Zubereitung

Sauce: 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch, Curry und Kurkuma/Paprika zugeben und 2 Minuten sautieren. Pfanne beiseite stellen und 10 gr Mehl, Kokosnuß-Creme und Zucker zumischen und kurz aufkochen. Pfanne nach 1 Min. wieder vom Herd nehmen. Sauce würzen. Krokodil-Streifen mit Salz und Pfeffer würzen und wie Schnitzel in Mehl und Ei/Milch-Gemisch wenden. Mit Sesamkörner panieren. Öl in der Pfanne erhitzen und die panierten Streifen beidseitig 2-4 Min. goldbraun herausgucken. Fleisch abtropfen lassen und mit Sauce separat servieren.

Mariniertes Krokodil vom Grill

Zubereitung

Für die Marinade wird reichlich frischer Ingwer mit der Reibe fein gerieben und mit Zitronensaft vermischt. Dazu kommen je nach Geschmack Salz, Pfeffer und kleine scharfe, ebenfalls geriebene oder kleingehackte Chilischoten. Das Fleisch, am besten in grillfertige Steaks geschnitten, wird darin mindestens 8 Stunden eingelegt, so dass alle Stücke mit der Marinade bedeckt sind. Das marinierte Fleisch wird anschließend auf dem Holzkohle- oder Gasgrill von beiden Seiten gegrillt, wiederum je nach Geschmack medium oder durch, wobei es medium gegrillt im Allgemeinen zarter bleibt. Dazu passt ein fruchtiger, weißer Chardonnay (Krokodilsfleisch ist sehr hell) und Weißbrot. Als Salat machen sich Rucola mit Olivenöl, Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan oder auch chinesischer Glasnudelsalat gut dazu. Viel Spaß

Moorhuhn

Exotisches Moorhuhn - Curry

Zutaten

- 1 Ganzes Moorhuhn
(alternativ kann man auch
-- ein gewöhnliches Huhn
-- nehmen)
Viel Currypulver nach
-- Geschmack!!!

WEITERE ZUTATEN

- 1/2 Dose Pürierte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teel. Currypulver (evtl. mehr, je
-- nach gewünschter Schärfe
--)
- 1 Teel. Turmeric (Gelbwurzpulver)
- 1 Teel. Korianderkörner
- 1 Lorbeerblatt oder besser 2
-- Curryleaves (Blätter)
- 1 Zimtstange
- 1/2 Dose Creme fraîche (evtl. mehr)
- 1 Essl. 'klare Suppe'
- 1 Priesel Salz
- 1 Teel. Zucker oder Ananassaft

Zubereitung

Man teilt das rohe Moorhuhn in Stücke ,
mit den Knochen. Die gekochten
Knochen tragen zum Geschmack bei. Im
heißem Fett werden die Moorhuhnteile
von allen Seiten braun angebraten,
beiseite legen.

In der selben Pfanne, mit etwas Fett wird
der Currysud bereitet . Dazu gehackte
Zwiebeln , Knoblauch und die Gewürze
wie angegeben. Leicht anbraten , damit
sich das Aroma entfalten kann.
Ablöschen mit den Tomaten und Creme
fraiche, eventuell 1 Tasse heißes Wasser
dazu geben. 1 Esslöffel 'klare Suppe',
eine Priesel Salz, 1/2 Teelöffel Zucker
oder Ananassaft zum Abschmecken.

Die flüssige Sauce wird nun in einen
Topf gegeben und die Moorhuhnteile
hinein gelegt. Die Curryblätter und die
Zimtstange dazugeben . Eine Stunde auf
kleiner Hitze köcheln lassen.

Dazu serviert man Basmatireis und Bananen .

Gebratenes Moorhuhn

Zutaten

5		Getrocknete chinesische -- Morcheln
500	Gramm	Hühnerbrustfilet Salz
2	Teel.	Helle Sojasauce
2	Essl.	Reiswein
3		Frühlingszwiebeln
1		Daumengroßes Stück Ingwer
1		Rote Chilischote
10		Strohpilze (aus der Dose)
1		Rote Paprikaschote
150	Gramm	Tiefgefrorene Erbsen
1/2	Ltr.	Neutrales Pflanzenöl
1		Eiweiß
3	Essl.	Speisestärke
50	Gramm	Ungesalzene Cashewkerne Frisch gemahlener Pfeffer
2	Teel.	Austernsauce

Zubereitung

1. Die Morcheln etwa 10 Minuten in warmem Wasser einweichen. Das Hühnerfleisch klein würfeln, mit Salz, der Sojasauce und dem Reiswein etwa 15 Minuten marinieren.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, die Chilischote waschen und putzen, beides sehr fein hacken. Die Strohpilze halbieren. Die Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. Die Erbsen kurz blanchieren, abtropfen lassen. Die Morcheln abtropfen lassen, von holzigen Stellen befreien und in Stücke schneiden.

3. Das Eiweiß leicht aufschlagen. Die Fleischstücke darunterühren,

portionsweise in der Stärke wenden. Das Öl im Wok erhitzen. Die Fleischstücke darin etwa 3 Minuten fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Bis auf 2 Esslöffel das Öl aus dem Wok abgießen. Den Wok wieder erhitzen, die Zwiebeln und den Ingwer darin unter Rühren etwa 2 Minuten braten. Leicht salzen. Alle vorbereiteten Zutaten und die Cashewkerne (nicht das Fleisch) dazugeben, etwa 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Austernsauce abschmecken. Das Fleisch noch kurz unter Rühren mitbraten.

Grouse - Schottisches Moorhuhn

Zutaten

2		Schottische Moorhühner,jung
6	Scheiben	Schinkenspeck
1		Zitrone, Saft davon -- oder wilder Himbeersaft
100	Gramm	Butter Salz Pfeffer
1/2	Tasse	Portwein Heidezweige, in Whisky -- getränkt, falls erhältl.

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Die gut abgehangenen (im Sommer etwa 7 Tage, im Winter mindestens 10 Tage) Moorhühner mit dem Schinkenspeck und den Heidezweigen umwickeln.

Etwas Butter, den Saft, Salz und Pfeffer vermischen, die Hühner damit füllen und in die Pfanne legen.

Die restliche Butter hinzufügen. Den Ofen vorheizen und die Hühner 20 Minuten braten.

Dann den Portwein hinzufügen und weitere 5 Minuten braten.

Den Schinkenspeck und die Heidezweige entfernen, die Hühner und die Soße separat servieren.

Dazu passen ausgezeichnet:

kernlose geschälte weiße Weintrauben serviert in Glasschälchen.

Grouse in Red Wine Sauce (Moorhuhn in Rotweinsauce)

Zutaten

3		Moorhühner küchenfertig
125	Gramm	Butter
2		Möhren
1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1/4	Ltr.	Rotwein
400	ml	Fleischbrühe
1	Essl.	Thymian
		Salz
		schwarzer Pfeffer
250	Gramm	Kleine Champignons
1	Essl.	Mehl

IM WEITEREN

Dünne Broteisbeiben Menge

-- anpassen

Butter

Petersilie fein gehackt

Zubereitung

Die Moorhühner in Portionsstücke zerteilen und diese in etwas Butter rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im Bratfett dünsten. Wein und Fleischbrühe zugießen, Thymian und Gewürze zufügen. Moorhühner in den Sud geben und zugedeckt in etwa 20 Minuten bei niedriger Hitze fertig garen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in der restlichen Butter dünsten. Die Moorhühner aus der Sauce nehmen und auslösen. Die Sauce unter Rühren reduzieren, durch ein Sieb passieren und mit dem Mehl andicken. Das Fleisch und die Pilze in die Sauce geben und noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Mit dünnen, in Butter gerösteten und mit Petersilie bestreuten Broteisbeiben servieren.

Roast Grouse Gebratenes Moorhuhn

Zutaten

- 1 Junges Moorschneehuhn
- 100 Butter ca.
- 2 Dicke Scheiben frischer
-- durchwachsener Speck
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das schottische Moorschneehuhn ist selbst für die Schotten eine gesuchte Spezialität. Dabei spielt sicherlich eine Rolle, dass ein Moorschneehuhn gerade mal für eine Portion reicht. Das zarteste Stück ist die Brust. Die Schenkel haben oft einen leicht bitteren Geschmack.

Heizen Sie den Ofen auf 230° C vor. Waschen Sie das Huhn, trocknen Sie es gut, salzen und pfeffern Sie es. Bestreichen Sie die Brust des Moorschneehuhns dick mit Butter und bardieren Sie es mit dem Speck. Jetzt wird das Huhn gebunden. Braten Sie es im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. Begießen Sie es dabei ein- bis zweimal. Entfernen Sie dann den Speck und geben Sie es noch einmal für 5 Min. zum Bräunen in den Ofen. Zur Garprobe stechen Sie mit einer Nadel in den Schenkel. Der austretende Fleischsaft sollte klar, ohne eine Spur von Blut sein. Lassen Sie das Wildhuhn etwa 10 Min. ruhen, bevor Sie es evtl. mit Minzsauce servieren. TIPP: - Mageres Wildgeflügel wie Moorschneehuhn, Rebhuhn und Fasan muss immer gut mit Butter eingestrichen, bardiert und häufig begossen werden, damit es nicht austrocknet. Verwenden Sie zum Begießen eine Bratenspritze.

- Kleineres Wildgeflügel wird in der Regel auf hoher Temperatur gebraten. Es ist schnell gar.

Nutria

Nutria in Tomatencreme

Zutaten

- 1 Nutria (ca. 2 1/4 kg)
 - Salz
 - Pfeffer gemahlen
 - Zitronensaft
- 2 Essl. Oel
- 1 Bund Jungzwiebel
- 1 Knoblauchzehen bis 3-fache
 - Menge
- 1 Schuss Rotwein
- 1/2 Ltr. Suppenbrühe
 - (oder 1 Suppenwürfel in 1/2
 - 1 Wasser)
- 3 Weiche Tomaten (oder Dose)
 - bis 1/3 mehr
- 2 Essl. Tomatenmark
- 1/4 Teel. Basilikum
- Etwas Oregano
- Etwas Kümmel gemahlen
- 1 Becher Crème fraîche
 - Petersilie
 - Eventuell etwas griffiges
 - Mehl zum stauben

Zubereitung

Das Nutriafleisch in Stücke schneiden mit Salz und Pfeffer einreiben. Die vorbereiteten Nutriastücke mit etwas Zitronensaft beträufeln, und nach etwa fünf Minuten in heißem Fett anbraten. Den Jungzwiebel kleinschneiden und unter umschaufeln kurz mitrösten. Knoblauch zerdrücken und ebenfalls kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und der Suppe nacheinander ablöschen. Die Fleischteile der Biberratte herausklauben, in Alu-Folie wickeln und warm halten. Tomaten blanchieren (Küchenbegriffe), mit kaltem Wasser abschrecken, schälen, kleinschneiden und der Suppe zufügen. Tomatenmark, Basilikum, Oregano und gemahlene Kümmel einrühren und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Kurz vor Ende der Kochzeit die Crème fraîche einrühren und unter rühren 2 - 3 Minuten weiterköcheln. Jetzt eventuell mit griffigem Mehl

stauben, um die Tomatencreme dicker zu machen. Das Fleisch unterheben, einige Minuten darin zugedeckt ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu z.B. gekochten Reis servieren.

Perlhuhn

Gefüllte Perlhuhnkeulen (Info)

Zutaten

1 Info

Zubereitung

Köstliche Füllungen machen aus einfachen Braten festliche Genüsse. Besonders Geflügel mit seinem neutralen Geschmack eignet sich hervorragend für die unterschiedlichsten Füllungen von herzhaft bis fruchtig, geradezu ideal für die bevorstehenden Festtage. Susanne Hornikel zeigt Ihnen drei Füllvarianten für eine Perlhuhnkeule mit der Sie Ihre Familie und Freunde so richtig verwöhnen können.

Infos

Um Keulen zu füllen, muss der Oberschenkelknochen ausgelöst werden. Bei Fleischstücken macht das in der Regel der Metzger. Bei Geflügel wird das Fleisch am Oberschenkelknochen rundum losgeschnitten und dann arbeitet man mit dem Messerrücken schabend weiter bis zum Gelenk, das Fleisch über das Gelenk stülpen, mit dem Messer etwas nachhelfen. Bis zum Fußgelenk das Fleisch am Knochen zurückschieben. Dann Fleisch und Haut wieder zurück stülpen. Mit dem Messerrücken kräftig auf das Fußgelenk klopfen, dass der Knochen bricht. Fußgelenk festhalten und Ober- und Unterschenkelknochen herausziehen. Wegen ihres neutralen Fleischgeschmacks eignen sich Hähnchen, Poularden und anderes Geflügel hervorragend zum Füllen. Die Füllvarianten reichen dabei von herzhaft bis fruchtig. Bleiben beim Füllen Reste, so lassen sich diese zur Roulade gerollt in der Regel in einer hitzebeständige Folie oder einer Stoffserviette verpackt in siedendem Wasser gegart als eine Art Serviettenknödel zubereiten. Die gefüllten Keulen werden mit Zahnstochern, Küchengarn oder eingewickelt in ein Schweinenetz verschlossen.

Perlhuhn

Zubereitung

Das Perlhuhn gehört auch zu den Hühnern und wird bei uns mehr zur Zierde in den Hühnerhöfen gehalten es ist kleiner als unsere Haushühner. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, doch eignen sich nur junge Hühner zum Braten die alten werden gedämpft, die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Hühnern.

Perlhühner sind die Nachfahren eines westafrikanischen Wildhuhnes, die heute hauptsächlich in Frankreichs Hühnerhöfen aufgezogen werden. Der besondere Geschmack erinnert stark an das zurückliegende Wildleben. Man sagt, Perlhuhn schmecke zugleich nach Poularde und Fasan. Perlhühner gehören zu den wirklichen Geflügel-Delikatessen. Ihr feiner Geschmack wird besonders durch dezentes Würzen mit Lorbeerblatt, Schalotten, trockenem Weißwein oder Thymian unterstrichen.

Confit vom Perlhuhn

Zutaten

1		Perlhuhn
1	mittl.	Zwiebel
		Olivenöl
6		Schalotten
50	Gramm	Butter
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1	Bund	Glattblättrige Petersilie
125	ml	Lemberger
3	Blätter	Gelatine
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Perlhuhn vollständig entbeinen. Die Knochen kleinhacken und mit der kleingeschnittenen Zwiebel in wenig Olivenöl anrösten, mit Wasser bedecken und offen etwa 1 Stunde köcheln lassen, damit ein reduzierter Fond entsteht.

Das Fleisch mit der Haut in daumennagelgroße Stücke schneiden, salzen und pfeffern und in wenig Olivenöl bei starker Hitze anrösten, bis es halb gar ist. Die Fleischstücke auf ein Sieb geben und warm stellen.

Die Schalotten feinhacken, in der Butter hellbraun braten. Den feingeriebenen Knoblauch, den Thymian und die feingehackte Petersilie dazugeben, mit dem Fond und dem Rotwein ablöschen. Die in kaltem Wasser vorgeweichte Gelatine und das Fleisch dazugeben. Gut durchmischen und abschmecken. Auf Handwärme abkühlen lassen, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte 1-Liter-Kastenform geben, die Folie darüberklappen, mit einem Brettchen und einem Kilogewicht oder einer Konservendose beschweren und 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zum Anrichten stürzen, aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Mit einer Salatgarnitur servieren.

Curry-Sauerkraut mit Perlhuhnbrust

Zutaten

3 Teel. Currypulver
200 Gramm Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 Gramm Frische Ananas
400 Gramm Sauerkraut
4 Essl. Öl
400 ml Gemüsefond
Salz und Pfeffer aus der Mühle
30 Gramm Mandelblättchen
150 Gramm Vollmilchjoghurt
4 Perlhuhnbrüste (à 180 g)
20 Gramm Butter
4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Curry in einer Pfanne ohne Fett kurz erhitzen. Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch durch die Presse drücken. Ananas so schälen, dass die schwarzen Punkte vollständig entfernt sind. Ananas der Länge nach halbieren, den harten Strunk entfernen. Ananas in 1 cm große Stücke schneiden. Sauerkraut in einem Sieb kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei

mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Sauerkraut und 2 TL Curry zugeben und 1 Minute andünsten. Mit Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze offen kochen. Ananas unterheben und weitere 5 Minuten kochen.

3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, erkalten lassen und grob zerdrücken. Dann unter den Joghurt heben.

4. Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen. Das Fleisch darin bei starker Hitze zuerst auf der Hautseite goldbraun braten. Dann wenden und auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert) 6 Minuten braten. Rosmarin zugeben, die Perlhuhnbrüste im ausgeschalteten Ofen 5 Minuten ruhen lassen.

5. Perlhuhnbrüste in Scheiben schneiden und mit dem Sauerkraut auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Rosmarin, restlichem Curry und Mandeljoghurt servieren.

Das Geheimnis des Besten Perlhuhns

Zutaten

1		Perlhuhn (franz., 1200 g)
5		Maronen
1	klein.	Stück Sellerie
100	Gramm	Steinpilze
1		Schalotte (feingewürfelt)
20	Gramm	Butter
1	Prise	Weißwein
1	Prise	Cognac
1	Prise	Madeira
35	Gramm	Perigord-Trüffel
100	Gramm	Gänseleber (frisch)
		Herz u. Leber (Perlhuhn)
1	Prise	Majoran
3		Wacholderbeeren
1		Karotte (geschält)
30	Gramm	Knollensellerie
3		Amaretti
1		Süßkartoffeln (geschält)
		-- bis doppelte Menge
1	Essl.	Cognac zum Flambieren
		Pfeffer/Salz

Zubereitung

Küchenfertiges Perlhuhn waschen und trockenreiben. Maronen schälen, mit dem Selleriestück, etwas Salz und Zucker nicht zu weich köcheln (am besten im Geflügelsud). Sellerie entfernen, Maronen auskühlen lassen, leicht zerdrücken.

2. Steinpilze putzen, in 1,5 cm große Würfel schneiden, rasch in Gänsefett anbraten, salzen, auf einen Sieb geben.

3. Schalottenwürfel in 10 g Butter hellbraun anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, gänzlich einkochen lassen. Kalt stellen.

4. Trüffel unter fließendem Wasser bürsten, in kleine Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter anschwitzen, mit Cognac und Madeira ablöschen, kalt stellen.

5. Gänseleber in 2 cm große Würfel schneiden, in einer teflonbeschichteten Pfanne

kurz ansautieren, ebenso die klein geschnittene Leber und das Herz. mit Salz, Pfeffer, Majoran, fein gehackten Wacholderbeeren würzen, mit Cognac flambieren (alternativ 40 g Gänseleberparfait kaufen).

6. Karotte und Sellerie waschen, in 1 cm große Würfel schneiden, in wenig Wasser langsam weich dünsten, kalt stellen.

7. Alles vermengen, Amaretti hineinbröckeln, mit Salz, Pfeffer würzen. Perlhuhn innen mit Salz, Pfeffer würzen, mit der Mischung füllen (nicht zuviel, es ist reichlich), zustecken, außen salzen und pfeffern.

8. Süßkartoffeln oder Kartoffeln in 1,5 cm große Stücke schneiden, in den Schlauch geben, das Huhn daraufsetzen. Wacholderbeeren, Thymian, Trüffeljus und Madeira zu geben, Schlauch schließen.

9. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schlauch mehrmals einstechen, ins Rohr schieben. Etwa 50 min garen lassen. Nach 40 min den Schlauch oben öffnen, das Huhn Farbe nehmen lassen. Huhn mit Kartoffeln und Füllung servieren. Dazu passen Salate aus Chicoree, Feldsalat, Radicchio, Nüssen, Birnen und Nussöl-Vinaigrette. Aus der restlichen Füllmasse Pflanzlerl braten!

Gebratene Perlhuhnbrust mit Glasierten Karotten

Zutaten

180 Gramm Perlhuhnbrust
110 Gramm Karotten
10 Gramm Butter
1 Prise Zucker
50 ml Wasser oder Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Karotten schälen und in Form schneiden (Stäbchen, Würfel). Pfanne ausbuttern, Karotten und Zucker hinzufügen. Leicht andünsten. Danach Wasser oder Brühe hinzugeben, bis die Karotten leicht bedeckt sind. Würzen und zudecken. Karotten garen lassen. Karotten herausnehmen und warm stellen, Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen damit die Karotten überglänzen.

Perlhuhnbrüstchen würzen und in Butter sautieren.

Gebratene Perlhuhnbrust mit Linsen und Süßsauer Eingelegtem Kürbis

Zutaten

EINGELEGTER KÜRBIS

500	Gramm	Kürbis, geschält
400	ml	Rotweinessig
200	ml	Wasser
250	Gramm	Zucker
10	Gramm	Ingwer
2		Nelken
1		Lorbeerblatt
5		Pfefferkörner

LINSEN

100	Gramm	Linsen, rot
80	Gramm	Linsen, grün
100	ml	Brauner Geflügelfond
2		Lorbeerblätter
2	Essl.	Balsamicoessig
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Kalte Butter

PERLHUHNBRUST

4		Perlhuhnbrüste
50	Gramm	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
1/2		Knoblauchknolle
3		Thymianzweige
2		Rosmarinzweige
2	Essl.	Honig, ca.

GARNITUR

Blattpetersilie

Zubereitung

Den Kürbis in dicke Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren,

aufkochen lassen und die Kürbisstreifen hinzufügen. Noch einmal aufkochen lassen. Nun die Kürbisstreifen im Sud auskühlen lassen.

Die Linsen getrennt in Wasser nicht zu weich kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die grünen Linsen brauchen ca. doppelt so lange wie die roten Linsen, bis sie gar sind. Die gegarten Linsen miteinander mischen. Mit dem Geflügelfond aufstellen, 2 - 3 EL Kürbismarinade hinzufügen. Die Lorbeerblätter und den Balsamicoessig begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter montieren.

Die Brüste in heißem Butterschmalz auf der Hautseite scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Umdrehen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin begeben und die Hautseite mit Honig bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C in ca. 5 - 8 Minuten fertig garen. Kurz bevor sie gar sind, die Brüste mit der Hautseite nach oben unter dem Backofengrill kross braten. Die Brüste herausnehmen und ca. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Kürbisstreifen aus der Marinade nehmen, zu den Linsen geben und beides lauwarm anrichten. Die Perlhuhnbrüste aufschneiden und darauf servieren.

Das Ganze mit gezupfter Petersilie garnieren.

Gedämpftes Perlhuhn und Zucchetti mit Joghurtsauce

Zutaten

- 1 groß. Perlhuhn a 1.2 kg
- 4 mittl. Zucchetti

MARINADE

- 1 Teel. Salz
- 2 Schuss Harissa
- 1 Teel. Kreuzkümmelpulver
- 2 Teel. Thymian gehackt
- 2 Essl. Olivenöl

SAUCE

- 180 Gramm Joghurt nature
- 2 Knoblauchzehendurchgepresst
- 2 Schuss Harissa
- Salz
- 1 Essl. Flachblättrige Petersilie
-- gehackt
- 1 klein. Zucchetto
- 1 Bund Flachblättrige Petersilie

Zubereitung

Das Perlhuhn vierteln (d. h. in Schenkel und Brüste zerlegen). Die Zucchetti waschen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Das Salz mit dem Harissa, dem Kreuzkümmel, dem Thymian und dem Olivenöl verrühren.

Die Perlhuhnstücke mit einem Teil der Marinade bestreichen und einige Minuten marinieren lassen.

Den Joghurt mit dem Knoblauch und dem Harissa verrühren und mit Salz abschmecken. Die Petersilie zufügen, den Zucchetto waschen, ungeschält auf der Bircherraffel reiben und unter die Sauce mischen.

Die Petersilie waschen und in einen Siebaufsatz legen. Die Perlhuhnschenkel und -brüste darauf anordnen. Das Sieb zudecken und auf einen passenden, mit kochendem Wasser halbhoch gefüllten Topf setzen. Achtzehn bis zwanzig Minuten im Dampf garen. Nach ca. zehn Minuten Garzeit die Zucchettischeiben und die restliche Marinade zugeben und fertig garen.

Das Perlhuhn nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen. Die sichtbaren Knochen entfernen. Die Brüste und Schenkel in 2 Stücke teilen. Auf eine vorgewärmte Platte kranzförmig anrichten und die Zucchettischeiben in die Mitte geben. Die Joghurtsauce vorsichtig leicht erwärmen und über die Zucchettischeiben verteilen.

Tipp: Dazu passt ein Dattel- oder Rosinenreis. Auch andere Geflügelarten wie Poulet oder Wachtel eignen sich für diese Zubereitungsart.

Gedünstete Perlhuhnbrust mit Gefüllten Kohlrabi

Zutaten

4		Perlhuhnbrüste
30	Gramm	Schalotten
40	Gramm	Lauch
60	Gramm	Karotten
150	ml	Geflügelfond
150	ml	Obers
1	Teel.	Gehackter Estragon
1	Schuss	Weißweinessig
		Butter
		Salz, Pfeffer

GEFÜLLTER KOHLRABI

4		Kohlrabi
100	Gramm	Eierschwammerl
2		Schalotten
1	Essl.	Butter
1		Dicke Scheibe Weißbrot
		-- (entrindet und
		-- kleingeschnitten)
1		Hart gekochtes Ei
		-- kleingewürfelt
125	ml	Sauerrahm
		Olivenöl

ZUM ABSCHMECKEN

Koriander gemahlen
Kümmel
Gehackter Kerbel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten, Lauch und Karotten kleinwürfelig schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Perlhuhnbrüste bei zarter Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach herausnehmen und warm stellen. Im Bratensatz kleingeschnittene Gemüse anschwitzen, mit Geflügelfond und Obers aufgießen, Perlhuhnbrüste wieder einlegen und bei kleiner Hitze zugedeckt gar dünsten.

Kohlrabi schälen, Kappe abschneiden mit Löffel aushöhlen. Eierschwammerl und Schalotten putzen, kleinschneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißbrot, gekochten Ei, Sauerrahm und den Gewürzen vermischen. Masse in die Kohlrabi füllen. Gefüllte Kohlrabiköpfe mit Kohlrabiblättern (mit Hilfe eines Küchengarns) umbinden. In einer feuerfesten Form 4 EL Olivenöl, etwas Sauerrahm und Wasser verrühren. Kohlrabi hineingeben und im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad 45 Minuten garen.

Sauce für das Perlhuhn mit Estragon und Weißweinessig abschmecken. Perlhuhnbrust gemeinsam mit Sauce und gefülltem Kohlrabi anrichten.

Gefüllte Perlhühner

Zutaten

1,6 kg Perlhühner 2 Stück
200 Gramm Steinpilze
50 Gramm Durchwachsener Speck
1 Teel. Butter
200 Gramm Hühnerlebern
1 klein. Zwiebel
4 Essl. Cognac
1 Teel. Estragon getrocknet
1/2 Teel. Salz (1)
1/2 Teel. Salz (2)
1/2 Teel. Pfeffer aus der Mühle (1)
1/2 Teel. Pfeffer aus der Mühle (2)
2 Essl. Semmelbrösel
1 Bund Suppengrün
4 Essl. Öl
1/4 Ltr. Trockener Rotwein
1 klein. Lorbeerblatt
125 ml Sahne

Zubereitung

Pilze putzen, blättrig schneiden. Speck würfeln, in der Butter mit den Pilzen anbraten, erkalten lassen. Lebern waschen und feinhacken. Zwiebel würfeln und mit den Lebern, dem Cognac, Estragon, je Salz (1) und Pfeffer (1) sowie Semmelbrösel unter die Pilze mischen.

Perlhühner waschen, abtrocknen und mit Pilzmasse füllen. Körperöffnungen zunähen. Backofen vorheizen. Perlhühner mit restlichem Salz (2) und Pfeffer (2) einreiben.

Suppengrün putzen, feinwürfeln. Öl im Bräter erhitzen, Perlhühner darin Minuten anbraten. Öl abgießen, Hühner

auf den Rücken legen, Suppengrün zugeben, im Backofen 10 Minuten braten. Die Hälfte des Rotweins und Lorbeerblatt zufügen. Nach 30 Minuten restlichen Rotwein nach und nach zugießen.

Perlhühner häufig mit Bratenfond bestreichen. Dann noch 10 Minuten auf Backofenrost braten.

Fond durchsiehen, mit Sahne mischen und auf die Hälfte reduzieren.

:E-Herd: Grad : 200

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Cassis-Jus mit Frühlingsgemüse und Bandnudeln

Zutaten

4		Perlhuhnbrüste
<hr/>		
		FÜR DIE FÜLLUNG
4		Von den Brüsten abgetrennte -- Brustfilets
1		Gewürfelte Schalotte Petersilie Schnittlauch
1		Eiweiß
<hr/>		
		FÜR DIE CASSIS JUS
1		Schalotte, fein gewürfelt
20	Gramm	Butter
150	ml	Rotwein
200	ml	Fleischfond
2		Lorbeerblätter
1		Nelke
10		Schwarze Pfefferkörner
40	ml	Crème de Cassis -- (Likör aus schwarzen -- Johannisbeeren)
<hr/>		
		FÜR DAS FRÜHLINGSGEMÜSE
		Je nach Marktlage, z.B.
12		Zuckerschoten
1		Kohlrabi
1		Zucchini
12		Bundmöhren Grüner Spargel Broccoli
20	Gramm	Butter
100	ml	Gemüsebrühe

AUSSERDEM

Salz, Pfeffer, Olivenöl

400 Gramm Bandnudeln

Zubereitung

Von den Perlhuhnbrüsten die kleinen Filets abtrennen. Diese mit einem scharfen Messer ganz fein würfeln. Diese Masse mit Eiweiß, Schalotte, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren. In die Perlhuhnbrüste seitlich eine Tasche schneiden und die Füllung mit 2 blanchierten Spargelspitzen hineingeben. Die Brüste pfeffern und salzen, in Olivenöl auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, dann für 10 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen geben.

Für die Cassis-Jus die gewürfelte Schalotte in Butter glasig anschwitzen, die Gewürze dazu geben, mit dem Rotwein ablöschen, Fleischfond angießen. Alles 5 Minuten kräftig kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Wieder aufkochen, einen Schuss Cassis dazugeben, kurz und kräftig einkochen lassen (reduzieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse putzen und in Form schneiden (tournieren) und in reichlich leicht gesalzenem Wasser kurz abkochen. Dabei die Farbpalette beachten: die hellen Gemüse (Kohlrabi) brauchen weniger Zeit als die dunklen (Möhren). In Eiswasser abschrecken. In einem Topf Gemüsefond (etwas Blanchierfond reicht auch) aufkochen, Butter dazu geben. Darin die jungen Gemüse fertig dünsten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und evtl. einem Hauch Muskat würzen.

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Anrichten: Auf einem Teil des Tellers einen Saucenspiegel aus Cassis-Jus angießen, darauf die Perlhuhnbrust setzen. Daneben die gebutterten (oder mit einigen Tropfen Trüffel-oder Steinpilzöl benetzten) Nudeln platzieren. Rings herum die Frühlingsgemüse anrichten. Mit Petersilie und Schnittlauch dekorieren.

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kresse-Champignon-Sauce

Zutaten

15	Gramm	Gedörrte Morcheln
75	Gramm	Champignons
1	mittl.	Zwiebel
20	Gramm	Butter
150	Gramm	Kalbsmilken gehäutet -- klein gewürfelt
50	Gramm	Pouletgeschnetzeltes
50	ml	Roter Portwein
150	ml	Geflügelfond -- oder Weißwein
		Salz
		Pfeffer
4		Perlhuhnbrüste
4		Frische Majoranzweige
500	ml	Geflügelfond oder -- Hühnerbouillon

SAUCE

50	Gramm	Champignons
50	Gramm	Kresse
25	Gramm	Rahmquark
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen. Dann gründlich waschen und klein schneiden.

Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein hacken und in der Butter andünsten. Dann beide Pilzsorten beifügen und kurz mitdünsten.

Die Milken und das Pouletgeschnetzelte beifügen. Mit dem Portwein und Geflügelfond ablöschen. Alles zugedeckt auf kleinstem Feuer ca. zehn Minuten ziehen lassen. Dann in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen und beiseite stellen. Die Pilze und das Fleisch im Cutter grob hacken. Die Masse würzen.

In die Perlhuhnbrüste eine tiefe Tasche schneiden und diese mit der Fleisch-Pilz-Masse füllen. Die Perlhuhnbrüste würzen und mit je einem Majoranzweig belegen. In einen ausgebutterten Siebeinsatz legen und zugedeckt über dem Geflügelfond oder der Bouillon

während ca. fünfzehn Minuten dämpfen. Für die Sauce die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem auf die Seite gestellten und mit Portwein auf 2 dl ergänzten Sud fünf Minuten leicht kochen lassen. Die Kresse in Salzwasser eine Minute blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken.

Die Champignons mitsamt Sud sowie die Kresse fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben, aufkochen und den Quark beifügen. Würzen.

Die Perlhuhnbrüstchen tranchieren, anrichten und mit Sauce überziehen. Mit Frühlingsgemüse servieren.

Tipps:

Die Kresse-Champignons kann bis auf die Beigabe von Rahmquark einige Stunde vor dem Essen fertiggestellt werden.

Die Perlhuhnbrüste können bis aufs Dämpfen einige Stunde vor dem Essen vorbereitet werden.

Gefüllte Perlhuhnkeulen mit drei Füllvarianten

Zutaten

2 klein. Perlhühner

ZUM VERSCHLIESSEN

Küchengarn, Zahnstocher

Oder

Schweinenetz , gewässert

ZUM ANBRATEN

Olivenöl

1 Tasse Röstgemüse, grob gewürfelt

1 Teel. Tomatenmark

200 ml Geflügelfond

1 Thymianzweig

Crème double, evtl.

FÜLLVARIANTE 1

2 Brötchen

Etwas Milch

1 Apfel

1 Essl. Calvados

1 Schalotte, fein gehackt

1 Essl. Petersilie, fein gehackt

1 Thymianzweig

Butter

1 Scheibe Roher Schinken, fein

-- gewürfelt

100 Gramm Geflügelleber, fein gehackt

1 Ei

Salz, Pfeffer

Muskat

FÜLLVARIANTE 2

-- Geflügelfarce

150 Gramm Toastbrot

- 250 Gramm Hähnchenbrustfilet
- 250 Gramm Sahne, eiskalt
- 2 Essl. Morcheln oder Steinpilze,
-- eingeweicht
- 1 Essl. Estragon, fein geschnitten
- Salz, weißer Pfeffer
- Muskat
- Butter

FÜLLVARIANTE 3

-- Trockenfrüchte-Farce

- 1/2 Tasse Getrocknete Aprikosen
- 1/2 Tasse Getrocknete Pflaumen
- Etwas Weißwein
- Etwas Wasser
- 1 Tasse Apfelwürfel
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 Teel. Brauner Zucker
- 1 Prise Kardamon

Zubereitung

Die Keulen vom Perlhuhn zusammen mit je 1 Brusthälfte ablösen. Den Oberschenkelknochen herauslösen.

Füllvariante 1: Die Brötchen grob zerteilen, mit wenig Milch einweichen, dann fein zerzupfen. Den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Mit dem Calvados vermengen. Die Schalotte zusammen mit Petersilie und Blättchen von einem Thymianzweig in Butter anschwitzen. Schinken zugeben, abkühlen lassen und zusammen mit Geflügelleber, Brot und Apfel sowie dem Ei vermengen. Abschmecken.

Diese Füllung in die Keulen geben, die Brust darüber klappen und dann mit Küchengarn, Zahnstochern oder gewässertem Schweinenetz verschließen. Salzen und pfeffern.

Die gefüllten Keulen rundherum in Olivenöl anbraten. Herausnehmen und das Röstgemüse anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten und mit Fond aufgießen. Thymianzweig zugeben. Keulen einlegen und im Backofen bei 175 Grad ca. 30-40 Minuten garen. Anschließend die Sauce durchsieben, einkochen und evtl. mit Crème double verfeinern.

Füllvariante 2: Geflügelfarce Das Toastbrot würfeln und in Butter bräunen. Abkühlen lassen. Die Hähnchenbrust würfeln und mit der Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann Pilze, Toast und Estragon unterheben.

Füllvariante 3: Trockenfrüchte-Farce Die Trockenfrüchte würfeln und in einer Mischung aus Weißwein und Wasser weich kochen. Im offenen Topf solange köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft. Dann abkühlen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Gefülltes Perlhuhn

Zutaten

4		Sk Perlhuhnbrust
		-- je ca 140 g
140	Gramm	Edelpilzkäse
		-- z.B. Gorgonzola,
		-- Roquefort
		-- oder Bavaria Blue
40	Gramm	Schwarze Oliven
40	Gramm	Getrocknete Tomaten
		-- eingeweicht
1		Sk Knoblauch
		Petersilie
		Dill
		Salz
		Pfeffer

		SOSSE
1	kg	Zwiebeln (rot)
		-- geschält und halbiert
1	Ltr.	Rotwein
125	ml	Portwein
50	Gramm	Zucker
		Salz
1	Zweig	Rosmarin
		Sahne

		GRIESNOCKEN
1	Ltr.	Milch
250	Gramm	Hartweizengries
50	Gramm	Butter
2		Sk Eigelb
150	Gramm	Emmentaler
		-- gerieben
		Salz
		Muskat
		Öl

GEMÜSE

- 200 Gramm Wirsing
 - geputzt, in Streifen
 - geschnitten
- 50 Gramm Sahne
- Salz
- Muskat
- Butter (eiskalt)

Zubereitung

So wird's gemacht:

Zuerst bereiten wir die Grießnocken vor. Dazu die Milch aufkochen lassen. Butter und Würze dazu, dann (mit dem Schneebesen) langsam den Grieß einrühren. Der soll etwa fünf Minuten leicht kochend in Bewegung gehalten werden. Jetzt abkühlen lassen (unter 65 Grad) und behutsam das Eigelb unterziehen. Den Boden einer in der Größe stimmigen Form mit dem Öl 'ausschwemmen' und die Masse auf gut anderthalb Zentimeter Höhe gleichmäßig hinein streichen. Leicht fest klopfen und den geriebenen Emmentaler darüber. Für mindestens drei Stunden ab damit in den Kühlschrank. Danach mit einem Model oder einem Glas (5-6 cm Durchmesser) Kreise und daraus Halbmonde stechen (siehe Foto). Kurz vor dem Servieren (etwa drei Stück pro Portion) im Rohr bei Oberhitze (obere Schiene) kurz überbacken - bis die Nocken goldgelb sind.

Auch die Soße braucht ihre Zeit, sie gewinnt ihren Charme durch Reduktion. Die Zweibelhälften also im Rotwein (ohne Deckel) kochen, bis davon 2/3 verdampft sind. Nun Zucker und Rosmarinzwig dazu und wieder um 2/3 reduzieren (bei leichtem Köcheln über drei Stunden), die Prise Salz rein, den Portwein angießen und wiederum ein wenig einkochen. Je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Stärke anbinden und kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben. Wir haben damit eine Soße aus dem Olymp.

Das Gemüse ist schnell gemacht: Die Wirsingstreifen kurz in Salzwasser blanchieren und abseihen. Die Sahne in einem Topf einkochen und würzen, den Wirsing dazu, am Ende die kalte Butter.

Von den Perlhuhnbrüstchen - sie unterscheiden sich von denen des normalen Huhns in der rötlichen Farbe des Fleisches - den Knorpel des Knochens abzwicken, alles flachsige entfernen, das Filet-Teil 'wegklappen' und auf der anderen Seite mit scharfem Messer und Verstand eine Tasche schneiden. Für die Fülle werden die Oliven und die eingeweichten Trockentomaten im Mixer oder einer Moulinette stoßweise gecuttert. Danach den Käse dazu und gleichermaßen verfahren. Die Masse heraus nehmen, mit den Kräutern vermengen, in die 'Brusttasche' des Perlhuhns füllen, zuklappen und fest drücken. Leicht salzen und pfeffern, jeweils zwei bis drei Minuten beidseitig schaft in heißem Öl anbraten und dann für zehn bis 15 Minuten ins vorgeheizte (140 Grad) Bratrohr.

Nun kann angerichtet werden (siehe Foto). Zur Köstlichkeit eignet sich ein kräftiger trockener Roter aus südlichen Breiten. Als Vorspeise serviert Reiner Kattermann Muschelravioli mit Basilikum Pesto und Parmesan. Zum Abschluss gibt es Schokoladen - Whisky -Halbgefrorenes mit Orangensosse.

Gefülltes Perlhuhn nach Witzigmann

Zutaten

2 Perlhühner von ca. 1,2 kg
Küchenfertig, mit
Innereien
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

4 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde)
100 Gramm Grüner Speck
-- roh, nicht Räucherspeck
80 Gramm Gänseleber, frisch
20 Gramm Butter
2 Schalotten
-- in Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 Schwarze Trüffel,
eingelegt
-- in Würfel geschnitten
-- oder 2 frische Trüffeln
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Majoran, gerebelt
Muskatnuss, frisch
gerieben
2 Essl. Petersilie, grob gehackt

ZUM BRATEN

2 groß. Möhren
2 Selleriestangen
20 Gramm Butter
2 Essl. Öl
2 klein. Lorbeerblätter
6 Gewürznelken
1 Knoblauchzehe
200 ml Geflügelbrühe
80 ml Weißwein, trocken
200 ml Madeira, trocken

Zubereitung

1. Die Innereien herausnehmen, waschen und beiseite legen. Die Krägen und Mägen waschen und grob hacken.
2. Die Brotscheiben in Würfel schneiden. Speck in Stücke schneiden, in kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen. Aufkochen lassen und das Wasser wieder abgießen. Dann in kleine Würfel schneiden. Die Gänseleber sowie Herzen und Lebern der Perlhühner in kleine Würfel schneiden.
3. Die Butter aufschäumen lassen und die Speckwürfel darin kross braten. Brotwürfel dazugeben und goldgelb rösten. Gänseleber und Perlhuhninnereien, sowie Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und kurz mitdurchschwenken. Würzen und die Petersilie untermischen.
4. Perlhühner innen und außen salzen und die noch warme Füllung hineinfüllen. Mit Küchengarn zunähen und die Hühner in Form binden. Backofen auf 220° C vorheizen.
5. Butter und Öl aufschäumen lassen und die Perlhühner mit der Keulenseiten hineinlegen und anbraten. Hals und Magen in grobe Stücke geschnitten, sowie das kleingeschnittene Gemüse, die Knoblauchzehe mit der Schale und die Gewürze dazugeben und mitanrösten. Die Geflügel wenden, die Keulen müssen oben sein, und im heißen Backofen in etwa 10 Minuten goldbraun braten lassen. Die Hitze auf 180° C zurückschalten. Den Bräter mit dem Deckel so abdecken, dass noch ein Spalt offen ist und etwa 30 - 40 Minuten braten lassen. Gelegentlich mit etwas Geflügelbrühe begießen.
6. Herausnehmen und warmhalten, Bratensatz entfetten und mit dem Gemüse etwas bräunen und einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, mit der restlichen Geflügelbrühe ablöschen und erneut einreduzieren lassen. Dann mit Wein aufgießen, etwas einkochen lassen und den Madeira hinzufügen. Die Perlhühner erneut mit den Keulen nach oben in den Bräter legen, in den heißen Backofen stellen und etwa 10 Minuten braten lassen. Die Hühner herausnehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren, falls nötig, mit etwas Geflügelbrühe nachgießen und sämig einkochen lassen.
7. Die Hühner tranchieren, die Sauce in eine Sauciere füllen. Mit Kürbiskartoffelgratin (separates Rezept) und Kompott von Herbstlichen Früchten (separates Rezept) servieren.

Gekrätertes Perlhuhn mit Schalotten und Champignons

Zutaten

SAUCE	
500 Gramm	Hähnchenflügel
25 Gramm	Butter (I)
250 Gramm	Suppengrün gewürfelt
180 ml	Madeira
600 ml	Geflügelfond (Glas)
1	Kartoffel a 60 g, geschält

FÜRS HUHN	
160 Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl
5 Essl.	Tomatenöl
250 Gramm	Rosa Champignons, groß
400 Gramm	Schalotten
1 Teel.	Zucker
30 Gramm	Butter (II)
	Salz
	Pfeffer
1	Perlhuhn a 1,2 kg oder 1 -- Poularde oder 2 große -- Wachteln a 250-280 g, -- dann -- nur knapp 30 Min. braten
25 Gramm	Butter (III)
5	Knoblauchzehen
5	Lorbeerblätter
1	Rosmarinzweig
1 Bund	Thymian

Zubereitung

Für die Sauce die Hähnchenflügel walnussgroß hacken und in der Butter (I) bei starker Hitze dunkelbraun rösten. Suppengrün mitrösten. Madeira zugießen und fast völlig einkochen lassen. Den Geflügelfond zugießen. Die Kartoffel hineinreiben. Die Sauce auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb gießen.

Inzwischen die getrockneten Tomaten halbieren und das Tomatenöl zugießen. Die Champignons putzen. Die Schalotten pellen, mit dem Zucker mischen und in der Butter (II) goldbraun anbraten. Das Huhn innen salzen und pfeffern, die Flügel mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Butter (III) im Bräter erhitzen. Das Perlhuhn darin kurz goldbraun anbraten. Tomaten, Champignons, Schalotten, ungeschälte Knoblauchzehen, Lorbeer, Rosmarin und 2/3 vom abgezupften Thymian zugeben. Das Perlhuhn im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200°C 45 Minuten garen. In den letzten 20 Minuten den Deckel abnehmen. Die Sauce erhitzen. Das Perlhuhn tranchieren

und portionsweise mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Zum Schluss die restlichen Thymianblättchen darüberstreuen.

Dazu passen gebratene Wirsingblätter (s. Rezept)

Glasierte Perlhuhnbrust mit Fenchel und Oliven

Zutaten

1	kg	Kleine Flaschentomaten
1	kg	Fenchel
1/2		
100	Gramm	Schwarze Oliven (ohne Stein)
4	Essl.	Olivenöl
100	ml	Weißwein
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1		Zitrone
50	Gramm	Flüssiger Honig
		Zitronenpfeffer
10		Perlhuhnbrüste (mit Haut, a -- 150 g)

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, längs halbieren und das Fruchtfleisch herausschaben. Den Fenchel putzen, längs halbieren und in 1 cm breite Spalten schneiden, die am Stielansatz zusammenhalten. Oliven in Ringe schneiden. 2 El Öl im großen Topf erhitzen und den Fenchel darin 3 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und 8 Minuten geschlossen bei milder Hitze kochen. Salzen, pfeffern und von der Kochstelle ziehen.
2. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Honig, Zitronenschale und 2 El Saft verrühren. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, kalt stellen.
3. Restliches Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrüste darin von beiden Seiten 3 Minuten braten. Auf ein Backblech legen, rundherum mit Honigmischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 10-12 Minuten braten, dabei mehrmals mit der Honigmischung bepinseln.
4. Fenchelgemüse erhitzen, Tomaten und Oliven untermischen, salzen und pfeffern. Mit Mandel-Basilikum-Risotto servieren.

Johanns Perlhuhn

Zutaten

40	Gramm	Schalotten
3		Knoblauchzehen
1	Stiel	Rosmarin
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1/2	Bund	Kerbel
15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Staudensellerie
100	Gramm	Porree
50	Gramm	Zwiebeln
1		Perlhuhn küchenfertig, -- ca. 1,2 kg
100	Gramm	Zimmerwarme Butter
2	Essl.	Öl
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
3		Kardamomkapseln
500	ml	Geflügelfond -- (bei Umluft 700 ml)
1	Essl.	Speisestärke Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln. Kräuter abzupfen, fein hacken. Pilze in einer Moulinette fein mahlen. Möhren und Sellerie schälen, Porree waschen, Zwiebeln pellen. Alles in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

2. Huhn waschen und trockentupfen, mit Hilfe eines Kochlöffels die Brusthaut so weit lösen, dass Platz für eine Füllung entsteht. Butter mit dem Handrührer schaumig schlagen, mit Kräutern, Steinpilzmehl und der Hälfte Schalotten und Knoblauch vermengen.

3. Die Würzbutter in einen Spritzbeutel füllen, das Huhn unter der Haut damit füllen, Füllung mit den Händen durch leichten Druck gleichmäßig verteilen. Die Bauchhöhle verschließen.

4. Öl in einem Bräter erhitzen. Gemüsewürfel mit restlichem Knoblauch und restlichen Schalotten darin anbraten. Pfefferkörner und Kardamomkapseln mit anschwitzen, mit Geflügelfond ablöschen. Das Huhn auf das Gemüse setzen, mit etwas Fond begießen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) garen. Ab und zu mit dem Bratfond übergießen. Nach Ende der Garzeit den Backofen auf 130 Grad herunterschalten und das Huhn weitere 20 Minuten garen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren.

5. Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Huhn auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, entfetten, aufkochen und mit der Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Perlhuhn mit Rote-Bete-Kartoffeln und Quitten-Sauerkraut (Extra Rezepte) servieren.

Kefensalat mit Perlhuhnbrüstchen an Portwein-Vinaigrette

Zutaten

250	Gramm	Kefen Zuckererbsen
1	Prise	Zucker
		Salz
2		Perlhuhnbrüstchen
		-- oder Pouletbrüstchen
		Zitronenpfeffer
1	Essl.	Bratbutter
50	ml	Portwein
12		Cherry-Tomaten
1	Essl.	Zitronensaft
3	Essl.	Sonnenblumenöl
1/2	Bund	Kerbel

Zubereitung

Die Kefen rüsten und kurz waschen. In wenig Salzwasser mit Zucker zugedeckt nur gerade knackig garen. Abschütten und kurz kalt abschrecken, damit das Gemüse seine schöne grüne Farbe behält.

Die Perlhuhn- oder Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der Bratbutter je nach Größe während etwa fünf bis sieben Minuten nicht zu heiß braten. Herausnehmen und in Alufolie wickeln. Etwa zehn Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und leicht einkochen lassen. Für die Zubereitung der Sauce beiseite stellen. Cherry-Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Leicht salzen.

Eingekochten Portwein, Zitronensaft, Öl, Salz und Zitronenpfeffer mit dem Schwingbesen verrühren. Den Kerbel grob hacken und beifügen. Kefen und Cherry-Tomaten dekorativ auf Tellern anrichten. Perlhuhnoder Pouletbrüstchen in feine Scheiben schneiden und auf den Kefen anrichten. Alles mit Sauce beträufeln.

Leicht Karamellisierte Perlhuhnbrust mit Rotem Traubenschaum und Kartoffel-Sauerkrautmedallions

Zutaten

2		Perlhuhnbrüste
250	Gramm	Dunkle Weintrauben
150	Gramm	Kartoffeln vom Vortag
150	Gramm	Sauerkraut
1	Teel.	Kleine Speckwürfel, -- ausgelassen
1	Prise	Ingwer, frisch gerieben
200	ml	Rotwein
4	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
2		Eigelb
1	Essl.	Kartoffelmehl
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Balsamico
		Muskat
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Kartoffelmehl unterrühren und mit dem Sauerkraut und den Speckwürfeln, Salz, Pfeffer und Muskat zu einen knetfähigen Teig vermengen und kleine Medaillons formen. Beiseite stellen.

Weintrauben halbieren und mit dem Rotwein kochen lassen. Wenn die Trauben weich sind durch ein Haarsieb drücken und im Wasserbad warm stellen.

Rebhuhnbrüste pfeffern, salzen und im Butter-Ölgemisch anbraten. Mit der Pfanne im Backofen bei 120 °C weitergaren lassen.

Den braunen Zucker, Essig, Zitronensaft und Ingwer zu einem Sirup einköcheln lassen, mit frisch gemahlenen Pfeffer würzen und warm stellen.

Kartoffelmedaillons im Butter-Ölgemisch sanft anbraten. Den Weintraubensaft im Wasserbad mit einem Eigelb schaumig aufschlagen, salzen und pfeffern.

Anrichten: Rebhuhnbrust ganz leicht mit dem Sirup karamellisieren. 2 Medaillons beilegen. Den Weinschaum dazugeben und den Teller mit einem Weinblatt und kleinen roten Trauben garnieren, evtl. noch eine passend farbliche essbare Blüte der Saison dazugeben.

Linsensuppe mit Perlhuhn und Maronen

Zutaten

- 1 Perlhuhn, a ca. 1,3 kg
-- küchenfertig
- 60 Gramm Butter
- 300 Gramm Suppengrün
- 100 Gramm Zwiebeln
- 4 Essl. Tomatenmark
- 1 Essl. Currypulver, mild
- 3 Essl. Aceto balsamico
- 250 ml Madeira
- 800 ml Geflügelfond, aus dem Glas
- 100 ml Schlagsahne
- Salz
- Cayennepfeffer
- 200 Gramm Linsen mit Suppengrün,
Dose
-- abgetropft
- 4 Thymianzweige
- 12 Maronen frisch, aus der
-- Schale gelöst oder
-- vakuumverpackt

Zubereitung

Vom Perlhuhn die Brüste und Keulen ablösen. Das Keulenfleisch von der Haut befreien, vom Knochen schneiden und fein würfeln. Karkassen in Stücke hacken, in der Hälfte heißer Butter kräftig anrösten. Suppengrün und Zwiebeln klein würfeln, kurz mit anrösten. Tomatenmark und Curry schnell unterrühren und mit Aceto Balsamico und Madeira ablöschen. 2 bis 3 Minuten einkochen lassen. Geflügelfond und Sahne zugeben, bei milder Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Linsen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Keulenfleisch, Maronen und Linsen zugeben. Die Perlhuhnbrüste salzen und in der restlichen heißen Butter zuerst auf der Hautseite, dann auf der anderen bei mittlerer Hitze ca. 4 bis 5 Minuten goldbraun braten. Danach in dünne Scheiben schneiden. Suppe nochmals aufkochen lassen und mit Fleischscheiben auf tiefen Tellern anrichten. Mit Thymian betreuen.

Löwenzahnsalat mit Perlhuhn

Zutaten

4		Perlhuhnbrustfilets a 150 g -- oder Hähnchenbrustfilets
2	Essl.	Sojasauce
10	ml	Himbeergeist
1	Teel.	Koriandersaat
3		Wacholderbeeren Salz, Pfeffer
3	Essl.	Olivenöl
2	Teel.	Frische Lavendelblüten
1		Rosmarinzweig
1		Thymianzweig
50	Gramm	Blütenhonig (z. B. Akazie -- oder Lindenblüten)
100	Gramm	Vollmilchjoghurt
1	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Himbeeressig
100	Gramm	Löwenzahnblättchen
100	Gramm	Erdbeeren
100	Gramm	Himbeeren Essbare Blüten zum -- Garnieren -- (z. B. Kapuzinerkresse, -- Borretsch -- Gänseblümchen)
1-2	Essl.	Blütenpollen -- (Reformhaus)

Zubereitung

1. Perlhuhnbrüste kalt abspülen, trockentupfen und mit Sojasauce und Himbeergeist 30 Minuten marinieren.

2. Koriander und Wacholder im Mörser fein zerstoßen. Filets damit einreiben und mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Oel in einer großen Pfanne erhitzen. Die Perlhuhnbrüste mit 1 TL Lavendel, Rosmarin- und Thymianzweig von jeder Seite 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad (Gas 1, Umluft 15-20 Minuten bei 90 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten weitergaren.

4. Inzwischen für das Dressing den Honig, Joghurt, Zitronensaft und Essig glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Löwenzahn putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trockenschleudern. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Himbeeren verlesen. Filets in dünne Scheiben schneiden.

6. Löwenzahn, Perlhuhnbrüste, restlichen Lavendel, Blüten und Beeren auf Tellern dekorativ anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Mit Blütenpollen bestreuen und sofort servieren.

Mango in Sherrysauce zu Perlhuhnbrust

Zutaten

1		Mango
1		Papaya
1		Paprika, rot
1		Paprika, gelb
2		Zwiebeln, klein
350	Gramm	Perlhuhnbrust
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Pfeffer, grün (eingelegter)
75	ml	Sherry, trocken
		Zucker

Zubereitung

Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. Papaya schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Spalten teilen. Paprika in Stücke und die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden.

Perlhuhnbrust salzen und pfeffern. Im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Dann bei milder! Hitze 8-10 Minuten weiterbraten, dabei öfter jedoch wenden. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zwiebeln und Paprika im Bratfett 4-5 Minuten schmoren. Mango und Papaya zufügen, 3 Minuten weitergaren. Grünen Pfeffer grob zerdrücken, mit dem Sherry in die Pfanne geben. Einmal aufkochen, mit Salz und Zucker abschmecken, zur Perlhuhnbrust servieren. Als Beilage dazu eignen sich hervorragend Bandnudeln.

Maronen-Pfannkuchentörtchen mit Perlhuhn-Ragout und Rahmwirsing

Zutaten

PFANNKUCHENTEIG

50 ml Sahne
220 ml Milch
100 Gramm Mehl
30 Gramm Maronenmehl
4 Eier
2 Eigelb
50 Gramm Maronen, gehackt
2 Teel. Öl
2 Teel. Butter, gebräunt
Salz
Zucker
Öl zum Braten

PERLHUHN-RAGOUT

6 Perlhuhnkeulen
20 Gramm Maronenmehl
2 Schalotten
150 Gramm Maronen
50 Gramm Dörrobst
100 Gramm Champignons
20 ml Sherry
150 ml Kräftigen Weißwein
100 ml Geflügelbrühe
Öl zum Braten
Salz
Szechuan-Pfeffer

RAHM-WIRSING

1 klein. Wirsing
1 Karotte
100 Gramm Sellerie
30 ml Weißer Portwein

50 ml Brühe
100 ml Sahne
20 Gramm Butter
Salz, Muskat, weißer
Pfeffer

Zubereitung

Aus den Pfannkuchenzutaten einen Teig herstellen. 15 Minuten quellen lassen und in dem Öl zu großen dünnen Pfannkuchen abbacken.

Die Perlhuhnkeulen vom Knochen und der Haut befreien. Das Fleisch in etwa 2-3 cm große Würfel schneiden, würzen und mit dem Mehl bestäuben. Schalotten, Maronen, Dörrobst und Champignons würfeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Perlhuhnfleisch, die Maronen, Schalotten, Dörrobst und Champignons anschwitzen. Dabei kann die Masse leicht Farbe nehmen. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Das Perlhuhnragout leicht köchelnd 10 Minuten garen.

Währenddessen den Wirsing ohne Strunk in sehr feine Streifen schneiden. Karotten und Sellerie ebenfalls in feine Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen. Das geschnittene Gemüse in der Butter anschwitzen. Mit Wein und Fond ablöschen, Sahne hinzugeben und 5 Minuten garen. Danach würzen.

Aus den Pfannkuchen ca. 10 cm große Kreise ausstechen. Das Fleisch erneut abschmecken, mit dem Wirsing und den Pfannkuchen zur Torte schichten.

Als Deko glacierte Maronen (siehe Extra-Rezept) drumrum legen.

Perlhühnchen à la Normande

Zutaten

1 Junges Perlhuhn, ca. 1,2 kg
150 Gramm Butter
1 kg Saure Äpfel
50 ml Calvados
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Perlhuhn mit 100 Gramm geschmolzener Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im Ofen circa 45 Minuten schmoren. Unterdessen Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. In einer Pfanne die restliche Butter auslassen und die Apfelstücke kurz anbraten. Nach 35 Minuten Bratzeit das Perlhuhn mit Calvados flambieren, die Äpfel dazugeben. Perlhuhn vierteln und mit den Apfelstücken auf vier Tellern anrichten.

Perlhühner

Zutaten

- 1 Perlhuhn
- Salz
- Butter
- Speck
- Kokosfett Ceres

Zubereitung

Nachdem man die Perlhühner gerupft, gewaschen und ausgenommen hat, werden sie mit Salz eingerieben, 1 Stückchen Butter hineingesteckt und dressiert. Dann werden sie entweder gespickt oder mit Speckscheiben überbunden und in einer Bratpfanne reichlich mit Butter und Ceres gebraten, in Fleischgläser gelegt, mit der Bratensauce übergossen und 45 bis 50 Minuten sterilisiert.

Perlhühner auf Traubensauerkraut

Zutaten

- 2 Teel. Grüner Pfeffer in Lake
-- abgetropft
- 4 Essl. Honig
- 3 Essl. Zitronensaft
Salz
- 1 Bund Thymian
- 250 Gramm Runde Schalotten
- 250 Gramm Grüne kernlose
Weintrauben
- 1 Dose Sauerkraut (810 g EW)
- 250 ml Weißer Traubensaft
- 2 Perlhühner halbiert
Pfeffer
- 4 Essl. Öl

Zubereitung

Grünen Pfeffer hacken, mit Honig, Zitronensaft und 1/2 TL Salz verrühren und beiseite stellen.

Thymian abzupfen. Schalotten in kochendes Wasser geben, aufkochen und abschrecken, dann abziehen. Trauben waschen und abzupfen. Sauerkraut auf die Fettpfanne des Backofens geben. Schalotten, Trauben, Traubensaft und Thymian darauf verteilen und salzen.

Perlhühnhälften waschen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Perlhühnhälften darin portionsweise auf jeder Seite 2 Minuten braten. Perlhühnhälften auf das Sauerkraut setzen und mit der Honig-Pfeffer-Mischung bestreichen.

Perlhühner auf dem Krautbett im heißen Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten braten (Gas 3, Umluft 170 Grad), dabei ab und zu mit der restlichen Honig-Pfeffer-Mischung bestreichen.

Backofen auf 225 Grad schalten (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) und die Perlhühner weitere 10 Minuten braten. Dann vom Kraut nehmen und abgedeckt warm halten. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Perlhühnhälften servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree mit Nussbutter.

Perlhühner mit Barolo und Rosmarin

Zutaten

2	Perlhühner (à 1,1 kg)
12	mittl. Knoblauchzehen
	Salz, schwarzer Pfeffer
9	Essl. Olivenöl
18	klein. Zweige Rosmarin
400	ml Barolo

Zubereitung

1. Von den Perlhühnern die Keulen ablösen und im Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel in zwei Teile schneiden. Mit einer Küchenschere jedes Brustfilet mit dem darunterliegenden Knochen und dem Flügel zusammenhängend aus der Karkasse schneiden. Knoblauchzehen pellen.
2. Die Perlhühnteile salzen, pfeffern und portionsweise auf der Hautseite in insg. 6 El Olivenöl bei mittlerer Hitze kurz goldbraun anbraten.
3. Einen Bräter mit 6 Rosmarinzweigen auslegen, die Perlhühnteile mit der Hautseite nach oben darauflegen und mit 6 weiteren Rosmarinzweigen bedecken.
4. Im restlichen Bratöl die Knoblauchzehen goldbraun anbraten, mit dem Barolo auffüllen. Den eingekochten Barolo über die Perlhühnteile gießen und alles mit dem restlichen Öl beträufeln.
5. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 220 Grad 25 Minuten (Gas 3-4, Umluft 200 Grad, 200 ml Wein mehr dazugeben) im Ofen fertigaren. Dabei öfter mit dem Fond beschöpfen.
6. Die Perlhühnteile mit dem restlichen frischen Rosmarin auf einer Platte anrichten. (Dazu passt u.a. ein Artischocken-Blatt-Salat)

Perlhühner mit Orangen-Jus und Geschmolzenen Tomaten

Zutaten

- 90 Gramm Butter
- 10 Gramm Mehl
- 2 Perlhühner, küchenfertig
-- je ca. 1,1 kg
- Salz
- Weißer Pfeffer adM
- 7 Unbehandelte Orangen
-- Bio-Orangen (PH)
- 6 Zweige Rosmarin
- 1 Essl. Öl
- 1 Bund Suppengrün
- 200 Gramm Schalotten
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teel. Weiße Pfefferkörner
- 400 ml Orangensaft, frisch gepreßt
- 500 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
-- bei Umluft 200 ml mehr
- 600 Gramm Feste reife Tomaten
- 1 Essl. Zucker

Zubereitung

(4-6 Portionen)

10 g Butter mit dem Mehl verkneten und ins Gefrierfach legen. Die Perlhühner kalt abspülen und von innen und außen mit Salz und gemahlenem Pfeffer einreiben. 1 Orange halbieren, in jedes Perlhuhn eine Orangenhälfte und 3 Zweige Rosmarin geben. Die Perlhühner mit Küchengarn zusammenbinden. 20 g Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Perlhühner auf den Keulen ungefähr 3-4 Minuten im heißen Fett anbraten, dann in eine Arbeitsschale legen. 30 g Butter in einem Topf schmelzen und die Perlhühner damit bepinseln.

Das Suppengrün putzen und in Würfel schneiden, die Schalotten pellen und vierteln, beides im heißen Bratfett unter Wenden leicht anrösten. Von 1/2 Orange die Schale

dünn abreiben. Die Wacholderbeeren, die Lorbeerblätter, die weißen Pfefferkörner und die abgeriebene Orangenschale zum gewürfelten Suppengrün geben und mitdünsten. Mit 250 ml Orangensaft ablöschen und 5 Minuten einkochen. Das Gemüse in einen großen Bräter geben. Die Perlhühner daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde bei 200 Grad garen (Gas 3, Umluft 50 Minuten bei 180 Grad, dabei zusätzlich 200 ml Geflügelfond angießen). Nach 15 Minuten 250 ml Fond über das Geflügel gießen.

Inzwischen den Stielansatz der Tomaten keilförmig herausschneiden, die Tomaten blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Von 1/2 Orange die Schale mit einem Sparschäler abschälen und in schmale Streifen schneiden. Die restlichen Orangen wie Äpfel schälen, dabei das bittere Weiße vollständig entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

Die Perlhühner nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Röststoffe mit einem Pinsel vom Rand des Bräters lösen. Den Fond mit Gemüse durch ein Sieb in einen Topf geben, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Den restlichen Geflügelfond dazugießen, auf die Hälfte einkochen, salzen und pfeffern. Zuletzt die Mehlbutter grob hacken und in die kochende Sauce rühren, bis sie leicht bindet.

Den Zucker in einer großen Pfanne schmelzen. Die restliche Butter dazugeben, mit dem restlichen Orangensaft ablöschen und auf zwei Drittel einkochen. Die Tomatenviertel und die abgetropften Orangenfilets 2 Minuten im Orangensud schwenken, salzen und pfeffern.

Die Perlhühner aus dem Backofen nehmen, tranchieren und mit Orangen-Jus, Orangenfilets und Tomaten servieren. Dazu passen gekochte Kartoffelklöße (siehe Rezept).

Perlhuhn a la Minmore House

Zutaten

2		Perlhühner a ca. 900 g
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Mehl +/-
2	Essl.	Bratbutter
1	groß.	Zwiebel
1	klein.	Lauchstängel
2		Karotten
2	Stangen	Sellerie
4		Lorbeerblätter
12		Wacholderbeeren
4	Zweige	Thymian
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
2	Essl.	Tomatenpüree
250	ml	Hühnerbouillon
250	ml	Roter Portwein
80	Gramm	Brombeeren
1	Essl.	Maisstärke
4	Tranchen	Frühstücksspeck

GARNITUR

4	Zweige	Thymian
---	--------	---------

Zubereitung

Das Fleisch der Perlhühner (*) samt Beinen und Flügeln mit einem scharfen Messer vom übrigen Knochengerüst lösen. Fleischteile salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In heißer Bratbutter fünf Minuten goldbraun braten. Ofen auf 200 oC vorheizen.

Zwiebel, Lauch, Karotten, Sellerie fein schneiden, Lorbeerblätter zerreiben und alles mit den Knochen in eine ofenfeste Form geben. Wacholderbeeren und Thymianzweige zugeben. Pfefferkörner zerstoßen und darüber verteilen. Angebratenes Perlhuhnfleisch darauf legen. Deckel auf die Form setzen (oder mit Alufolie abdecken). In der Ofenmitte dreißig Minuten braten.

Form aus dem Ofen nehmen.
Perlhuhnteile und vier Esslöffeln Gemüse (ohne Knochen!) zum Garnieren herausnehmen und beiseite

stellen.

Form ohne Deckel wieder in den Ofen schieben. Für den Fond Knochen fünfzehn bis zwanzig Minuten im Ofen rösten. Tomatenpüree zugeben, fünf Minuten weiter rösten. Mit Bouillon ablöschen und alles in eine Pfanne geben. Portwein und Brombeeren beifügen. Fünfzehn bis zwanzig Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Durch ein feines Sieb passieren.

Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren so viel dazugeben, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite gestelltes Gemüse wieder hineingeben und in der Sauce erwärmen.

Parallel dazu Perlhuhnfleisch vor dem Servieren nochmals zehn Minuten in den 140 oC heißen Ofen schieben.

Speck ohne Fett kross (knusprig) braten. Sauce als Spiegel auf heiße Teller anrichten. Perlhuhn mit Specktranchen darauf setzen und mit Thymian garnieren.

Mit gefüllten Äpfeln und Kartoffelstock oder Gratin dauphinois servieren. Gut passen auch Pommes Duchesse dazu.

Perlhuhn auf Porree

Zutaten

400	Gramm	Porree Lauch
4		Perlhuhnbrüste
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Butter (1)
2	Essl.	Butter (2)
1	Essl.	Butter (3)
2	Teel.	Mehl
100	ml	Weißwein
150	ml	Schlagsahne
2	Essl.	Essig
3	Essl.	Honig
200	ml	Geflügelfond
40	Gramm	Butterstückcheneisgekühlt
		Glatte Petersilie
		-- zum Garnieren

Zubereitung

Porree putzen, waschen, längs halbieren und in lange, feine Streifen schneiden. Perlhuhnbrüste abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißer Butter (1) auf beiden Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 Grad Gasherd: Stufe 1) ca. zwanzig Minuten garziehen lassen.

Die Porreestreifen in heißer Butter (2) andünsten. Mit der Hälfte vom Mehl bestäuben, gut umrühren und mit Wein ablöschen. Sahne dazu geben und bei geringer Hitze so lange einkochen lassen, bis der Porree schön sämig ist.

Für die Sauce Butter (3) schmelzen und mit dem restlichen Mehl glattrühren. Essig, Honig und Geflügelfond einrühren und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Die eiskalten Butterstückchen am besten mit einem Pürierstab unterschlagen.

Porree auf Tellern anrichten und mit Sauce umgießen. Perlhuhnbrüste auf dem Porree anrichten und mit Petersilie garnieren.

Perlhuhn auf Rahmäpfeln

Zutaten

2		Perlhühner je ca. 700 g
		Korianderpulver
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
2	groß.	Äpfel (1)
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Frische Thymianblättchen
2	Essl.	Eingesottene Butter

ZUM BACKEN

6		Rotschalige Äpfel (2)
150	Gramm	Schalotten
6		Knoblauchzehen
100	ml	Voll-Sauerrahm
200	ml	Vollrahm

Zubereitung

Die Hühner innen und außen mit Korianderpulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Äpfeln (1) schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte an der Röstiraffel reiben. Die Petersilie fein hacken und mit den Thymianblättchen zu den Äpfeln geben. Diese Masse in den Bauch der Perlhühner füllen. Die Beine der Hühner mit Küchenfaden zusammenbinden.

Die eingesottene Butter schmelzen und die Perlhühner damit rundum einpinseln.

Die rotschaligen Äpfel (2) ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte auf dem Boden einer ausgebutterten Gratinform verteilen.

Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen und zwischen den Äpfeln verteilen.

Die Perlhühner in das Apfelbett legen. Den Sauer- und Vollrahm zusammen verrühren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und über die Äpfel verteilen.

Die Perlhühner im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. fünfzig Minuten backen.

Perlhuhn auf Steinpilzen mit Aprikosen

Zutaten

- 1 Perlhuhn (900-1000 g)
Salz, Pfeffer
- 3 Essl. Olivenöl
- 200 Gramm Wurzelgemüse, grob
-- geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Stiel Petersilie
- 200 Gramm Gemüserauten aus Möhren,
-- Lauch, Sellerie,
-- Kohlrabi
- 1/2 Teel. Rosmarinnadeln
-- fein geschnitten
- 1/2 Teel. Thymianblättchen
-- fein geschnitten
- 2 Teel. Glatte Petersilie
-- fein gehackt
- 3 Strudelblätter
- 1 Eiweiß
- 400 Gramm Steinpilze
- 2 Essl. + 1 TL Öl
- 250 ml Dunkler Geflügeljus
-- ersatzweise 400 ml
-- Geflügelfond
-- auf 250 ml eingekocht
- 1 Teel. Schalottenwürfel
- 4 Getrocknete Aprikosen
-- in feine Streifen
-- geschnitten
- 1 Essl. Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Perlhuhnbrüste und -keulen auslösen. Brüste abgedeckt kalt stellen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 El Olivenöl anbraten. Das Wurzelgemüse und die Kräuter (bis auf ein paar Thymianblättchen zum Dekorieren) zugeben und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste

von unten in 20-25 Minuten weich schmoren. Die Keulen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Das Keulenfleisch von Haut und Knochen befreien, klein würfeln.

2. Gemüserauten in einer Pfanne im restlichen Olivenöl bei milder Hitze in ca. 10 Minuten garen, mit dem Keulenfleisch und den feingeschnittenen Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

3. Aus den Strudelblättern 8 rechtwinklige Dreiecke von 15 und 20 cm Kantenlänge schneiden. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die Perlhuhn-Gemüse-Füllung auf den Dreiecken verteilen, Dreiecke wie eine Tüte aufrollen. Zum Verschließen der Tüte die Teigöffnung zusammendrücken. Die Tüten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

4. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Nur die Steinpilzabschnitte in 1 TL Öl ohne Farbe anschwitzen, mit dem Geflügeljus auffüllen, auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen.

5. Die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten salzen und pfeffern. In 1 El Öl zuerst auf der Fleischseite anbraten, dann umdrehen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der

2. Einschubleiste von unten in 15 Minuten fertiggaren. Aus dem Backofen nehmen, zum Warmhalten in Alufolie wickeln.

6. Die Strudeltüten auf dem Backblech im auf 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.

7. Inzwischen in einer Pfanne im restlichen Öl die Schalotten und die Steinpilze so anbraten, dass sie wenig Farbe annehmen. Die Aprikosen zugeben, mit Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch würzen.

8. Vor dem Anrichten die Perlhuhnbrüste in der Folie im Backofen erwärmen. Auch die Sauce erwärmen. Die Pilze auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Die Perlhuhnbrüste in Scheiben schneiden und mit jeweils 1-2 Strudeltüten auf den Tellern verteilen. Mit der Sauce servieren und mit Thymianblättchen dekorieren.

Perlhuhn auf Weißbrotcanape

Zutaten

1		Junges Perlhuhn
1	Scheibe	Fetter Speck (dünn)
30	Gramm	Butter zum Einfetten
		Salz, Pfeffer
		Hähnchenleber
20	Gramm	Butter für die Leber
2	Scheiben	Weißbrot
20	Gramm	Butter für das Brot
20	ml	Cognac zum Flambieren
		Kresse zum Dekorieren

Zubereitung

Perlhuhn von innen salzen und pfeffern. Die Brust mit dem Speck umwickeln. Auf eine gebutterte, feuerfeste Platte legen und im 200-220 °C heißen Ofen 20 Minuten pro Pfund braten. Mehrmals mit Bratsaft oder Wasser begießen. Leber würfeln, in der Butter anbraten, im Mixer zerkleinern und würzen.

In derselben Pfanne die Butter für das Brot auslassen, die Brotscheiben darin von beiden Seiten rösten. Die Oberseite mit der Lebermasse bestreichen und warmstellen. Das Perlhuhn vom Speck befreien und halbieren. Auf den Brotscheiben anrichten und mit dem angewärmten Cognac flambieren. Mit Kresse dekorieren.

Man kann auch den Bratfond mit trockenem Weißwein und Bouillon ablöschen, mit Creme fraiche binden und über die Perlhuhnhälften gießen.

Perlhuhn aus der Tüte (Faraona al Cartoccio - Toscana)

Zutaten

1		Perlhuhn, a 1,3 kg küchen- -- fertig, mit Innereien Salz, Pfeffer (Mühle)
100	Gramm	Hähnchenleber
2		Knoblauchzehen
1	klein.	Rosmarinzweig
3		Salbeiblätter
2		Wacholderbeeren
2	Essl.	Öl und Öl fürs Papier
10	ml	Grappa
2	Scheiben	Fetter Speck, a etwa -- 15 g
1	groß.	Bogen Pergamentpapier
1	groß.	Bogen braunes Packpapier

Zubereitung

Das Perlhuhn noch einmal nachputzen, Federkiele mit der Pinzette Herausziehen. Huhn gründlich waschen und trocknen, innen und außen Salzen und pfeffern. Innereien und Leber putzen und sehr fein Schneiden oder hacken. Den gepellten Knoblauch, Rosmarinnadeln, Salbei und Wacholder auch Fein hacken. Fleisch und Gewürze im Öl etwa 2 Min. andünsten und mit Grappa ablöschen und in das Perlhuhn füllen. Öffnungen mit Holzspießchen verschließen. Perlhuhnbrust mit Speckscheiben belegen. Pergamentbogen mit Öl einpinseln. Perlhuhn darin einwickeln. Packpapier anfeuchten, um das Pergamentpapier wickeln. Das Päckchen Mit der Brust nach unten auf den Rost vom vorgeheizten Ofen (200°C, Gas 3, 2. Leiste v. u.) setzen. Perlhuhn 1 .5 -2 Std. backen. Päckchen erst unmittelbar bei Tisch öffnen. Wichtig. In Italien wird gerne 'al cartoccio', d. h. im Pergamentpapier, gegart, weil das eine sanfte Methode ist, die Zugleich Bräunung erlaubt, weil Feuchtigkeit entweichen kann. Was Beim Braten in Alufolie ja nicht der Fall ist. Wenn Sie kein Pergamentpapier bekommen, tut es auch ein Bogen Backtrennpapier.

Perlhuhn-Filets mit Gouda-Gratin und Gemüse-Dreierlei

Zutaten

400	Gramm	Kartoffeln (vorwiegend -- festkochend)
2		Perlhuhn-Filets a 150 g
2	Essl.	Sojaöl Salz Pfeffer
3	Essl.	Butter
50	Gramm	Gouda gerieben
100	ml	Sahne
200	Gramm	Möhren
1		Kohlrabi a 150 g
20	ml	Sherry Amontillado Muskat
1	Essl.	Petersilie gehackt
125	ml	Geflügelfond
2	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Curry
200	Gramm	Spinat

Zubereitung

Kartoffeln am Abend vorher gar kochen, abgießen und schälen.

Tags darauf Perlhuhn-Filets längs halbieren, Ränder geradeschneiden. Die Abschnitte kleinwürfeln, in der Hälfte des Öls in einer beschichteten Pfanne kurz durchbraten, salzen und pfeffern.

Eine feuerfeste Form mit einem Drittel der Butter austreichen, Kartoffeln schiebeln, hineinschichten, lagenweise salzen, pfeffern, Perlhuhnwürfel dazwischenstreuen. Gouda mit Sahne verquirlen, über die Kartoffeln gießen.

Im Ofen bei 220 Grad etwa 40 Min. backen.

Unterdessen Möhren und Kohlrabi putzen und schälen. Möhren in Stifte schneiden, Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden. In wenig Wasser 5 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Ein Drittel der Butter in einer Kasserolle zerlassen, Möhren und Kohlrabi darin schwenken, salzen und pfeffern, zugedeckt warm stellen.

Den Spinat verlesen und waschen, tropfnass mit der restlichen Butter in einen Topf geben, 5 min. dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Perlhuhn-Filets salzen und pfeffern. Im restlichen Öl in der Pfanne unter öfterem Wenden in 8-10 min. braten. Sherry dazugießen und flambieren. Filets herausnehmen, auf 2 Tellern warm halten.

Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen, Crème fraîche und Curry hineinrühren, aufkochen, salzen und pfeffern. Filets aufschneiden, Petersilie daraufstreuen. Gouda-Gratin und Gemüse hinzufügen, mit der Sauce servieren.

Tip: Statt Perlhuhn kann man auch Hähnchen- oder Putenfilet verwenden.

Perlhuhn Gedämpft

Zubereitung

Das vorgerichtete, dressierte, mit Salz und Küchengewürz bestreute Huhn umbindet man mit einer Speckscheibe. Dann gibt man in ein gut schließendes Bratgeschirr ein Stück Butter, belegt den Boden mit Speckscheiben, legt das Huhn mit zerschnittenem Wurzelwerk darauf und gießt soviel Fleischbrühe hinzu, dass das Huhn zur Hälfte damit bedeckt ist. Weichgedämpft, wird es herausgenommen und warmgestellt, die Sauce durchpassiert, entfettet, mit einer weißen Mehlschwitze und einem halben Glas Weißwein eine halbe Stunde durchgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und über das angerichtete Geflügel gegeben Kochdauer 3/4 -1 Stunde.

Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse + Polentagrätin

Zutaten

1	Perlhuhn, küchenfertig
	-- ca. 1300 g
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
5	Essl. Olivenöl
150	Gramm Schalotten, geschält
150	Gramm Karotten, geschält
100	Gramm Sellerie, geschält
100	Gramm Zucchini, grün
100	Gramm Zucchini, gelb
100	ml Portwein
100	ml Madeira
100	ml Rotwein
1	Rosmarinzweig

FÜR DAS POLENTAGRÄTIN

1	Ltr. Wasser
5	Gramm Salz
200	Gramm Maisgrieß
50	Gramm Butter, kalt
100	ml Sahne
50	Gramm Parmesan, gerieben
50	Gramm Greyerzer Käse, gerieben

Zubereitung

Das Perlhuhn unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn erst auf den Keulen, dann auf der Brust anbraten. Nochmals wenden und auf die Flügel legen. Den Rosmarinzweig zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 190 C ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse mit den Schalotten in kleine Würfel schneiden, nach 20 Minuten in den Bräter geben und mit Portwein, Madeira und Rotwein aufgießen. Weitere 20 Minuten bei 190 C schmoren lassen.

Für das Polentagrätin, Wasser mit dem Salz aufkochen und den Maisgrieß einstreuen. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die kalte Butter einrühren.

Den Brei ca 2cm dick auf ein Blech streichen. Kalt stellen. Die kalte Polenta in Rauten schneiden und in eine Gratinform legen. Die Sahne aufgießen und die Polenta mit Käse bestreuen. Die Polenta ca. 30 Minuten bei 180 C in den Backofen schieben und goldbraun überbacken.

Das Perlhuhn in 4 Teile tranchieren und anrichten, das Polentagrätin dazugeben und mit den Schmorgemüsen und der Sauce servieren.

Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse und Polent

Zutaten

1		Perlhuhn küchenfertig -- 1300g Salz, Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Schalotten geschält
150	Gramm	Karotten geschält
100	Gramm	Sellerie geschält
100	Gramm	Grüne Zucchini
100	Gramm	Gelbe Zucchini
100	ml	Portwein
100	ml	Madeira
100	ml	Rotwein
1		Rosmarienzweig

POLENTAGRATIN

1	Ltr.	Wasser
5	Gramm	Salz
200	Gramm	Maisgrieß
50	Gramm	Kalte Butter
100	ml	Sahne
50	Gramm	Parmesan gerieben
50	Gramm	Greyerzer Käse gerieben

Zubereitung

Das Perlhuhn unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn erst auf den Keulen, dann auf der Brust anbraten. Nochmals wenden und auf die Flügel legen. Den Rosmarienzweig zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 190 C ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse mit den Schalotten in kleine Würfel schneiden, nach 20 Minuten in den Bräter geben und mit Portwein, Madeira und Rotwein aufgießen. Weitere 20 Minuten bei 190 C schmoren lassen. Für das Polentagratin, Wasser mit dem Salz aufkochen und den Maisgrieß einstreuen. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die kalte Butter einrühren. Den Brei ca 2cm dick auf ein Blech streichen. Kalt stellen. Die kalte Polenta in Rauten schneiden und in eine Gratinform legen. Die Sahne aufgießen und die Polenta mit Käse bestreuen. Die Polenta ca. 30 Minuten bei 180 C in den Backofen schieben und goldbraun überbacken. Das Perlhuhn in 4 Teile tranchieren und anrichten, das Polentagratin dazugeben und mit den Schmorgemüsen und der Sauce servieren.

Perlhuhn im Ganzen Gebraten mit Schmorgemüse und Polenta

Zutaten

1		Perlhuhn küchenfertig
		-- 1300 g
		Salz, Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Schalotten geschält
150	Gramm	Karotten geschält
100	Gramm	Sellerie geschält
100	Gramm	Grüne Zucchini
100	Gramm	Gelbe Zucchini
100	ml	Portwein
100	ml	Madeira
100	ml	Rotwein
1		Rosmarienzweig

Zubereitung

Das Perlhuhn unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn erst auf den Keulen, dann auf der Brust anbraten. Nochmals wenden und auf die Flügel legen. Den Rosmarienzweig zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 190 C ca. 20 Minuten schmoren lassen.

		POLENTAGRATIN
1	Ltr.	Wasser
5	Gramm	Salz
200	Gramm	Maisgrieß
50	Gramm	Kalte Butter
100	ml	Sahne
50	Gramm	Parmesan gerieben
50	Gramm	Greyerzer Käse gerieben

Das Gemüse mit den Schalotten in kleine Würfel schneiden, nach 20 Minuten in den Bräter geben und mit Portwein, Madeira und Rotwein aufgießen. Weitere 20 Minuten bei 190 C schmoren lassen. Für das Polentagratin, Wasser mit dem Salz aufkochen und den Maisgrieß einstreuen. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die kalte Butter einrühren. Den Brei ca 2cm dick auf ein Blech streichen. Kalt stellen. Die kalte Polenta in Rauten schneiden und in eine Gratinform legen. Die Sahne aufgießen und die Polenta mit Käse bestreuen. Die Polenta ca. 30 Minuten bei 180 C in den Backofen schieben und goldbraun überbacken. Das Perlhuhn in 4 Teile tranchieren und anrichten, das Polentagratin dazugeben und mit den Schmorgemüsen und der Sauce servieren.

Perlhuhn im Wickel

Zutaten

1		Fenchel
1	Stange	Lauch
330	ml	Kokoscreme
900	Gramm	Linsen rot
150	Gramm	Perlhuhnbrust
15	Gramm	Nori - Algen
1		Papaya
250	Gramm	Risotto
		Tomate
2		Tomaten

Zubereitung

Zwei Handvoll Risotto in Salzwasser kochen. Weißwein dazugeben. Die äußeren Blätter des Lauchs waschen und blanchieren. Die Perlhuhnbrust vierteln, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die einzelnen Stücke dann in je ein Lauchblatt einwickeln und zum Weitergaren in die Mikrowelle geben. Die Tomaten achteln und mit dem zuvor kleingeschnittenen Fenchel ansautieren. Mit Weißwein, etwas Wasser und mit einem Gemüsebrühwürfel auffüllen und einkochen lassen. Würzen. Ein Nori-Algen-Blatt auslegen. Das Risotto darauf verteilen. Ein Lauchblatt darauflegen und das Ganze zusammenrollen. Diese Rolle in drei Teile teilen, und diese wieder in Lauchblätter einwickeln und zusammenknuten. Die Tomatensauce mit ein wenig Stärke abbinden und pürieren. Das eingewickelte Fleisch und den Risotto auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben

Perlhuhn in Pergament (Faraona in Cartoccio)

Zutaten

200 Gramm	Hühnerleber
2	Knoblauchzehen
2	Blättchen Salbei
1 Teel.	Rosmarinnadeln
2	Wacholderbeeren
30 Gramm	Butter
Etwas	Grappa
	Salz, Pfeffer (a. d. Mühle)
1	Perlhuhn (küchenfertig, 1,2 kg)
50-70 Gramm	Geräucherter ital Speck (in dünnen Scheiben)
5-6 Essl.	Öl zum Einölen des Pergamentpapiers

Zubereitung

1. Die Hühnerleber putzen, kalt abspülen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch durch die Presse drücken. Salbei, Rosmarin und Wacholderbeeren fein hacken. Butter erhitzen, Leber, Knoblauch, Kräuter und Wacholder kurz und scharf darin anbraten. Die Farce mit Grappa, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

2. Das Perlhuhn von innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn

mit der Leberfarce füllen und mit Küchengarn zunähen. Die Speckscheiben auf die Brustseite legen.

3. Das Pergamentpapier gut mit Öl einpinseln und doppelt übereinanderlegen. Das Perlhuhn fest darin einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten auf dem Rost 1 1/2 Stunden garen (Gas 3, Umluft 1 1/2 Stunden bei 200 Grad).

4. Das Perlhuhn nach der Garzeit mit dem Pergamentpapier auf eine Platte legen und sofort servieren. Dazu passen Salat und italienisches Brot.

TIP: Unbedingt Pergamentpapier nehmen. In manchen Rezeptbüchern wird anstelle von Pergament Alufolie verwendet, um das Perlhuhn darin zu garen. Das ist grundfalsch. In Alufolie wird das Fleisch zwar auch zart und gar, aber es bekommt nicht die krosse Kruste, die den Reiz unseres Perlhuhnrezeptes ausmacht. Die Kruste entsteht durch den Austausch von Feuchtigkeit während des Bratens im Ofen.

Perlhuhn in Wirsing

Zutaten

6	groß.	Wirsingkohlblätter
		Salz
1		Küchenfertiges Perlhuhn
	--	a 1,5 kg
		Salz
2		Schalotten
50	Gramm	Butterschmalz
3	Scheiben	Weißbrot
80	ml	Milch
1	Bund	Glatte Petersilie
1	Stängel	Estragon
250	Gramm	Kalbsbrät oder ungebrühte
	--	Bratwurst
1		Ei
		frisch gemahlener Pfeffer
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
125	ml	Trockener Weißwein
125	ml	Geflügelbrühe
	--	oder nur Brühe
2	Essl.	Crème fraîche

Zubereitung

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser etwa drei Minuten sprudelnd kochen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und beiseite stellen. Das Perlhuhn gründlich abspülen und trockentupfen. Außen und innen salzen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen und die Schalottenwürfel darin anbraten, beiseite stellen. Das Weißbrot würfeln und die Milch darübergießen. Die Kräuter abspülen, trockentupfen und hacken. Mit Brot Schalotten, Kalbsbrät und dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Perlhuhn damit füllen, eventuell die Öffnungen mit kleinen Holzspießen verschließen. Im restlichen Butterschmalz von allen Seiten anbraten.

Die Blattrippen der Wirsingblätter abschneiden. Die Blätter überlappend ausbreiten. Das Huhn darin einwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. Das Suppengrün putzen, abspülen und kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Perlhuhn, Suppengrün und Zwiebelwürfel in einen ofenfesten Schmortopf geben. Wein und Brühe zugießen und alles im geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 90 bis 100 Minuten schmoren.

Das Huhn aus dem Topf nehmen und zugedeckt warm stellen. Den Bratenfond durch ein feines Sieb gießen und bei großer Hitze etwas einkochen lassen. Crème fraîche unterrühren abschmecken und die Soße zum Huhn servieren.

Durch das Einschlagen in die Wirsingblätter bleibt das Perlhuhn besonders saftig. Die Blätter werden allerdings dunkel. Dazu Kartoffelgratin (eventuell in kleinen Förmchen gebacken) oder Salzkartoffeln

Perlhuhn M. Glasierten Perlzwiebeln, Maronen U. Majoran

Zutaten

1		Perlhuhn von ca. 1,5 kg
		Salz
		Weißer Pfeffer a.d. Mühle
500	Gramm	Esskastanien Maronen
5	Essl.	Öl
200	Gramm	Frische Perlzwiebeln
150	Gramm	Knollensellerie
5		Wacholderbeeren zerdrückt
2		Lorbeerblätter
1		Thymianzweig
60	Gramm	Butter
1	Prise	Zucker
100	ml	Madeira
100	ml	Champagner
200	ml	Geflügeljus
1/2	Bund	Frischer Majoran
1/2	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

Perlhuhn waschen, trockentupfen und in Stücke teilen (2 pro Person). Mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Schale der Maronen auf der Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 190 Grad zurückschalten.

Öl in einer Kasserolle erhitzen und die gewürzten Geflügelteile mit der Hautseite nach unten anbraten. In den Backofen stellen, etwa 10 Minuten braten. Perlhuhnteile wenden und

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymianzweig zugeben. Weitere 30-35 Minuten garen, gelegentlich mit Bratensaft begießen.

Inzwischen die Perlzwiebeln und die Sellerieknolle schälen. Zwiebeln ganz lassen. Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden.

Butter im Schmortopf aufschäumen lassen, Selleriewürfel, Perlzwiebel und Maronen andünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze langsam glasieren. Falls nötig, wenig Wasser angießen.

Perlhuhnteile aus der Kasserolle nehmen, warmstellen. Kräuter aus dem Bratenfond fischen, das glasierte Gemüse hineingeben und aufkochen. Zuerst Madeira zugeben, einkochen lassen. Dann Champagner zugießen und bei starker Hitze erneut einkochen lassen. Den Geflügeljus angießen, aufkochen lassen und die Geflügelteile auf das Gemüse legen.

Mit fein gehacktem Majoran und Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Perlhuhn mit Brombeeren, Reibeküchle, Blattsalat mit Himbeerdressing

Zutaten

1		Perlhuhn
100	Gramm	Brombeeren
1	Essl.	Aceto Balsamico
1/4	Ltr.	Geflügelfond
2	Essl.	Frische Butter
1/4		St Lauch, gewürfelt
1	Zweig	Salbei
1	Teel.	Pfefferkörner
1	Teel.	Mehlbuter Salz, Pfeffer

Zubereitung

Brüstchen und Keulen des Perlhuhns auslösen. Keulen am Gelenk durchtrennen, pfeffern, salzen und auf der Hautseite auf kleinem Feuer 10 Minuten anbraten. Wenden und weitere 10 Minuten braten, bis das Fleisch knusprig braun und gar ist. Brüstchen und Keulen warm stellen.

HIMBEERDRESSING

1	Essl.	Apfelessig
1	Essl.	Trockener Sherry
150	Gramm	Himbeeren
3	Essl.	Sonnenblumenöl Pfeffer, Salz

Butter in der Pfanne erhitzen, Lauch und Salbei darin 5 Minuten dünsten und mit Geflügelfond ablöschen. Auf großem Feuer etwas einkochen. Brombeeren und Aceto Balsamico zugeben und mit etwas Mehlbuter binden.

Brüstchen schräg zur Faser tranchieren, Keulen am Stück lassen und auf einem Saucenspiegel anrichten.

Servieren: Dazu passen Reibekuchen und ein gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing.

Himbeerdressing für grüne Blattsalate: Essig, Himbeeren und Sherry gut vermischen. In dünnem Faden Öl dazumixen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Nach Geschmack pfeffern und salzen.

Perlhuhn mit Feigen

Zutaten

1		Perlhuhn
2		FrISCHE Feigen geschält -- und in kleine Würfel -- geschnitten
1		Boskop-Apfel in groben -- Würfeln
50	ml	Olivenöl
1	klein.	Karotte
1		Zwiebel
1/2		Weißer Lauch, in kleinen -- Würfeln Salz
1	Essl.	Mehl
100	ml	Apfelwein Bouillon nach Bedarf
250	Gramm	Tomaten geschält, entkernt -- gehackt
<hr/>		
		GARNITUR
2		FrISCHE Feigen geschält,in -- dünnen Scheiben
1		Ei geschlagen Mehl Öl zum Braten

Zubereitung

Olivenöl in einem Schmortopf erwärmen. Zwiebeln, Karotten und Lauch 5 Minuten darin dünsten. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit Feigen- und Apfelwürfeln vermischen und das Perlhuhn damit füllen.

Das Huhn binden, salzen und in den Schmortopf legen. Mit etwas Olivenöl einpinseln und zugedeckt im Ofen bei hoher Temperatur 5 Minuten anbraten. Die Temperatur reduzieren und das Perlhuhn 20 Minuten schmoren. Das Mehl in den Topf streuen und anschwitzen. Danach den Apfelwein und die Tomaten zufügen, alles gut aufrühren und zugedeckt etwa 30 Minuten weiterschmoren. Wenn nötig, etwas Bouillon begeben.

Perlhuhn aus dem Topf nehmen, die Füllung aus der Bauchhöhle nehmen und zur Sauce in den Topf geben. Perlhuhn warm stellen.

Sauce kurz aufkochen, durchrühren, im Mixer fein pürieren und in einem kleinen Topf nochmals kurz aufkochen.

Garnitur: Feigenscheiben in Mehl und Ei wenden und im heißen Öl kurz braten. Leicht salzen.

Perlhuhn in Portionsstücke schneiden. Die Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Perlhuhnstücke darauf anrichten und mit den gebratenen Feigen garnieren.

Perlhuhn mit Glasierten Perlzwiebeln, Maronen und Majoran

Zutaten

1		Perlhuhn von ca. 1,5 kg
		Salz
		Weißer Pfeffer a.d. Mühle
500	Gramm	Esskastanien Maronen
5	Essl.	Öl
200	Gramm	Frische Perlzwiebeln
150	Gramm	Knollensellerie
5		Wacholderbeeren zerdrückt
2		Lorbeerblätter
1		Thymianzweig
60	Gramm	Butter
1	Prise	Zucker
100	ml	Madeira
100	ml	Champagner
200	ml	Geflügeljus
1/2	Bund	Frischer Majoran
1/2	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

Perlhuhn waschen, trockentupfen und in Stücke teilen (2 pro Person). Mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Schale der Maronen auf der Oberseite kreuzförmig einritzen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen backen, bis sie aufplatzen. Herausnehmen etwas abkühlen lassen und schälen. Backofen auf 190 Grad zurückschalten.

Öl in einer Kasserolle erhitzen und die gewürzten Geflügelteile mit der Hautseite nach unten anbraten. In den Backofen stellen, etwa 10 Minuten braten. Perlhuhnteile wenden und

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymianzweig zugeben. Weitere 30-35 Minuten garen, gelegentlich mit Bratensaft begießen.

Inzwischen die Perlzwiebeln und die Sellerieknolle schälen. Zwiebeln ganz lassen. Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden.

Butter im Schmortopf aufschäumen lassen, Selleriewürfel, Perlzwiebel und Maronen andünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze langsam glasieren. Falls nötig, wenig Wasser angießen.

Perlhuhnteile aus der Kasserolle nehmen, warmstellen. Kräuter aus dem Bratenfond fischen, das glasierte Gemüse hineingeben und aufkochen. Zuerst Madeira zugeben, einkochen lassen. Dann Champagner zugießen und bei starker Hitze erneut einkochen lassen. Den Geflügeljus angießen, aufkochen lassen und die Geflügelteile auf das Gemüse legen.

Mit fein gehacktem Majoran und Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Perlhuhn mit Ingwer und Damaszenerkümmel

Zutaten

1		Perlhuhn
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe ca
1	groß.	Ingwerknolle
1	Teel.	Damaszenerkümmel
1		Schalotte
1		Rote Chilischote
1/2		Lauchstange
1		Knoblauchzehe
1		Junge Knoblauchknolle
		-- optional
1/2		Orange die abger. Schale
1	Teel.	Sambal Manis
2	Essl.	Balsamico-Essig
2		Rohrzucker-Würfel
1	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Keulen vom Perlhuhn abtrennen und die Brust auslösen. Ingwerknolle wie eine rohe Kartoffel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Ingwerscheiben unter die Haut der Perlhuhnbrüste und -keulen schieben. Anschließend alles von beiden Seiten pfeffern und salzen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Perlhuhnteile rundum anbraten (zuerst mit der Hautseite nach unten). Feingeschnittene Schalotte und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe dazugeben und

anbräunen. Bei geschlossenem Deckel das Ganze bei leichter Hitze garen. Dazwischen immer wieder mit Gemüsebrühe begießen.

Nach ca. 10 Minuten den zerstoßenen Rohrzucker untermischen. Kurz darauf den im Mörser zerriebenen Damaszenerkümmel und die feingewürfelte Chilischote dazugeben. Nach einer Gesamtgarzeit von ca. 30 Minuten die Perlhuhnteile aus der Pfanne nehmen.

Übrige Gemüsebrühe in die Pfanne geben und etwas einkochen. Lauch in feine Ringe schneiden. Junge Knoblauchzehe in vier Scheiben schneiden und mit den Perlhuhnteilen wieder in die Pfanne geben.

Orangenschale, Sambal Manis und Balsamico-Essig untermischen und alles kurz aufkochen lassen.

Perlhuhn mit Kaffee-Orangensauce

Zutaten

- 1 Perlhuhn
- 1/2 Zwiebel
- 1 Schalotte, feine Streifen
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Essl. Kaffeebohnen
- 1 Orange, Schale (unbehandelt)
-- und Filets
- 125 ml Crème Fraîche
- 1 Essl. Olivenöl zum Anbraten
- 1 Teel. Mehl

Zubereitung

Dem Perlhuhn die Brust ablösen und die Keulen abtrennen. Die Knochen klein hacken und diese zuerst in einer separaten Kasserolle mit einer Zwiebel anrösten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser auffüllen und eine halbe Stunde lang kochen. Passieren, wieder in einen Topf geben und kräftig reduzieren.

Die Perlhuhnteile pfeffern und salzen in einer Kasserole rundum anrösten. Die Schalotte und wenig später den Knoblauch und Kaffee dazu geben, fünf Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Zwischendrin etwas mit Brühe ablöschen. Geriebene Orangenschale und Crème Fraîche hinzufügen. Mehl in etwas Wasser anrühren und damit die Sauce binden. Sauce passieren, die Perlhuhnteile darin erwärmen und kurz vor dem Anrichten die Orangenfilets begeben.

Dazu passt Reis.

Perlhuhn mit Kräutern

Zutaten

2		Küchenfertige Perlhühner (je 1,2 bis 1,5 kg)
2		Salbeiblätter
1		Rosmarinzweig
2		Petersilienstängel
80	Gramm	Butter
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Für die Sauce:
50	ml	Whisky
1/4	Ltr.	Geflügelfond
20	ml	Trockener Sherry 5 cl Portwein
50	Gramm	Crème fraîche Außerdem:
2	Essl.	Klein geschnittene glatte Petersilie

Zubereitung

Die Perlhühner von außen und innen waschen und trocken tupfen. Die Kräuter fein schneiden sowie mit der Hälfte der Butter, Salz und Pfeffer verrühren und mit der Kräuterbutter das Innere der beiden Perlhühner austreichen. Von außen mit der restlichen Butter bestreichen, salzen und pfeffern.

Das Geflügel in eine leicht eingefettete, feuerfeste Form legen und 10 Minuten im Ofen bräunen, dabei mehrmals wenden. Die Form aus dem Ofen nehmen. Mit der Hälfte des Whiskys die Perlhühner flambieren, mit dem Gemüse-fond ablöschen. 45 Minuten im Ofen garen, dabei immer wieder übergießen. Perlhühner aus der Form heben, in Alufolie wickeln und warm stellen. Den Bratfond mit dem restlichen Whisky, dem Sherry und dem Portwein lösen und die Sauce 5 Minuten im Ofen einkochen lassen. Geflügel von der Alufolie befreien und in Stücke zerteilen. Die Crème fraîche in die Sauce einrühren und die Perlhühner mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Als Beilage dazu schmecken Rosmarinkartoffeln gut in Stücke geschnittene vorgekochte Kartoffeln, die nur kurz in Butter und klein geschnittenen frischen Rosmarinnadeln geschwenkt werden.

Perlhuhn mit Kürbis

Zutaten

1		Perlhuhn (ca 1,3 kg, küchenfertig)
		Salz, Pfeffer
3		Knoblauchzehen
2	Essl.	Öl
10	klein.	Thymianzweige (ca. 1 Bund)
400	Gramm	Frischer Kürbis
400	Gramm	Mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
1	mittl.	Rote Pfefferschote
200	Gramm	Rote Zwiebeln
20	Gramm	Ingwerwurzel
15	Gramm	Zucker
20	Gramm	Butter
3	Essl.	Weißweinessig
350	ml	Geflügelfond
30	Gramm	Kalte Butterwürfel

waschen und abtropfen lassen. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Kürbis und Kartoffeln in 1/2 cm dicke, gleich große Scheiben schneiden. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Scheiben, dann in Stifte schneiden.

4. Zucker in der Pfanne karamelisieren. Butter, Kürbis, Kartoffeln, Pfefferschote, Zwiebeln, Ingwer und restlichen Thymian hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Essig ablöschen und mit Fond auffüllen. 25 bis 30 Minuten unter halb geöffneten Deckel garen. Kurz vor dem Servieren die Perlhuhnteile in der Pfanne erwärmen und zum Binden die eiskalten Butterwürfel vorsichtig einrühren.

Dazu paßt italienisches Weißbrot oder Fladenbrot.

Zubereitung

1. Vom Perlhuhn die Keulen auslösen und im Gelenk in Ober- und Unterkeulen teilen. Mit der Geflügelschere die beiden Brusthälften mitsamt den Brustknochen und Flügeln von der Karkasse schneiden. Jede Hälfte in drei Stücke teilen. Alle Perlhuhnteile salzen und pfeffern.

2. Knoblauch pellen und grob würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Perlhuhnteile rundum anbraten, Knoblauch und 6 Zweige Thymian zugeben. Die Perlhuhnteile auf der Hautseite bei milder Hitze braten, dann aus dem Bräter nehmen.

3. Inzwischen das Kürbisstück schälen und entkernen. Kartoffeln schälen,

Perlhuhn mit Kürbis-Linsen-Gemüse

Zutaten

2		Unbehandelte Orangen (à ca. 220 g)
300	Gramm	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
4	Zweige	Rosmarin
1		Perlhuhn (ca. 1,2 kg)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Edelsüßes Paprikapulver
3	Essl.	Öl
2		Lorbeerblätter
300	ml	Geflügelfond
150	Gramm	Puy-Linsen
600	Gramm	Kürbis
40	Gramm	Butter
		Zucker
3	Stiele	Krause Petersilie
2-3	Essl.	Weißweinessig

Zubereitung

1. Für die Füllung Orangen sorgfältig schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch grob hacken und Rosmarinnadeln abzupfen. Orangen, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in einer Schüssel vermengen. Perlhuhn von innen und außen salzen, pfeffern und die Haut mit Paprikapulver würzen. Das Perlhuhn mit 2/3 des Orangengemüses füllen. Übriges Drittel beiseite stellen. Keulen mit Garn zusammenbinden.

2. Öl in einem Bräter erhitzen und das übrige Drittel des Orangengemüses mit dem Lorbeer bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten dünsten. Mit Fond und 100 ml

Wasser auffüllen. Perlhuhn auf das Gemüse setzen und im vorgeheiztem Backofen bei 160 Grad (Gas 2, Umluft nicht empfehlenswert) 60 Minuten garen, dabei mehrfach mit Bratenfond begießen. Nach 50 Minuten die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und 8-10 Minuten weiterbraten.

3. Inzwischen die Linsen ca. 35 Minuten in kochendem Salzwasser garen und in einem Sieb abtropfen lassen. Kürbis schälen, entkernen und das Fleisch in 3 cm lange Stücke schneiden. Kürbis in heißer Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zugedeckt 12-15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Petersilie abzupfen, hacken und kurz vor dem Servieren mit Linsen und Essig unter den Kürbis mischen.

4. Bräter aus dem Ofen nehmen. Sauce und Gemüse durch ein Sieb in einen Topf gießen und zur Hälfte einkochen lassen. Sauce unter das Kürbis-Linsen-Gemüse mischen. Huhn und die Hälfte des Kürbis-Linsen-Gemüses auf einer Platte anrichten, die andere Hälfte des Gemüses separat servieren.

Perlhuhn mit Mirabellen

Zutaten

- 1 Perlhuhn von etwa 1,3 kg
-- (ersatzweise Hähnchen)
- 200 ml Eingelegte Mirabellen
- 50 ml Mirabellenwasser
-- Menge nach Belieben
- Butter und Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Das Perlhuhn waschen, mit Küchenkrepp trocknen und in 10 Stücke teilen: in die 2 Flügel, die Beine in jeweils 2 Teile, dazu die 2 Brüste und den geteilten Rücken. Die Mirabellen in einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Mirabellen entsteinen.

Eine Mischung aus Öl und Butter in einer Pfanne oder Sauteuse (eine Kasserolle mit Deckel) erhitzen, darin die Geflügelteile auf beiden Seiten etwa 10 Minuten anbraten. Dann den Mirabellensaft dazugießen, den Deckel auflegen und die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen. Die entsteinen Mirabellen zugeben und noch etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Perlhuhnteile gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ganz zum Schluss 2 Schnapsgläser Mirabellengeist darübergießen und wenn es für Erwachsene zubereitet wird sofort servieren. Für Kinder noch 2 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol vollständig verdampft.

Das Rezept stammt aus Lothringen, dem Land der Mirabellen (dort kommen auch die besten her). Perlhühner werden vor allem in Frankreich gezüchtet, bevorzugen Sie solche aus Freilaufhaltung. Das Fleisch ist dunkel, sehr fettarm und eiweißreich, erinnert im Geschmack an Rebhuhn.

Perlhuhn mit Morcheln

Zutaten

2		Perlhühner (1 - 1,2 kg)
1	Pack.	Morcheln, getr. 20 g
200	ml	Rotwein
100	ml	Balsamicoessig
100	ml	Portwein
		Salz
		Pfeffer
		Butter

SELLERIEPÜREE

1	Knolle	Sellerie
1	kg	Kartoffeln
1/4	Ltr.	Sahne/Milchmischung (mindestens)
		Salz
		Butter
		Muskat

Zubereitung

Perlhühner ausnehmen - säuber von innen und außen - salzen und pfeffern und einen kleinen Rosmarinweig ins Innere stecken. In Form binden und für mindestens 45 - 50 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen schieben. Die Pfanne oder Form mit Wasser angießen.

Für die Sauce Morcheln am Vortag in Wasser einweichen - dann abgießen die Flüssigkeit aufbewahren und nochmals durch ein Sieb gießen. Die Morcheln gründlich reinigen und mit Portwein, Rotwein, Balsamicoessig und der Einweich-Flüssigkeit in einen Stiltopf geben und bei mittlerer Hitze alles zur Hälfte einkochen lassen. Dieses kann während der Bratzeit der Perlhühner geschehen. Die sämige Morchelsauce mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriepüree den Knollensellerie und Kartoffeln schälen garkochen und mit Milch/Sahnmischung (Verhältnis 1:1) aufgießen feinstampfen und mit Muskat, Butter und Salz abschmecken. Eventuell mehr von der Sahne/Milchmischung dazugeben.

Dann die Perlhühner aus dem Ofen nehmen - halbieren und mit Sauce und Selleriepüree servieren.

Perlhuhn mit Morchelsauce

Zutaten

- 1 groß. Perlhuhn
- 30 Gramm Getrocknete Morcheln
- Salz
- Pfeffer
- 1 Essl. Bratbutter
- 2 Essl. Schalotten gehackt
- 1 Teel. Origano
- 1 Essl. Kochbutter
- 4 Essl. Portwein oder Weißwein
- 200 ml Rahm
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Morcheln in lauwarmes Wasser einlegen. Das Perlhuhn innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratbutter in einer ofenfesten Form erhitzen. Das Perlhuhn in der heißen Butter rundherum anbraten. Im Ofen bei 220 oC ca. dreißig Minuten weiterbraten.

Den Portwein oder den Weißwein und die Hühnerbouillon nach und nach zum Perlhuhn geben und immer wieder begießen.

Die Morcheln abgießen (dabei das Einlegwasser der Morcheln durch einen Kaffeefilter gießen, damit noch eventueller Sand entfernt wird, und beiseitestellen) und unter fließendem Wasser gut waschen. Abtropfen lassen und mit Wasser bedecken. Mindestens 20 Minuten stehen lassen.

Die Schalotten mit dem Origano in der Butter anziehen lassen. Drei oder vier Esslöffeln des passierten Einlegewassers zu den Schalotten geben und vier bis fünf Minuten kochen. Durch ein Sieb gießen und die Schalotten dabei gut ausdrücken. Die Morcheln im Schalottensud und im restlichen Einlegewasser zwanzig Minuten kochen.

Das Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und den Bratensaft zu den Morcheln geben. Stark einkochen lassen. Den Rahm zufügen und weiterkochen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Cayenne abschmecken. Die Sauce separat zum tranchierten Perlhuhn servieren.

Perlhuhn mit Orangen-Weißkohl

Zutaten

1,3	kg	Weißkohl
		Salz
2		Orangen unbehandelt
2		Perlhühner (a 1,3 kg)
		Pfeffer aus der Mühle
60	Gramm	Butter (1)
40	Gramm	Butter
4		Nelken
5		Wacholderbeeren
4		Lorbeerblätter
6		Thymianzweige
200	ml	Geflügelfond (Glas)
1	Teel.	Speisestärke

stellen.

Zubereitung

Die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Den Strunk herausschneiden. Den Kopf mit einer Fleischgabel am Strunkansatz aufspießen und in kochendes Salzwasser legen. Die Blätter, die sich nach und nach lösen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Das Weißkohlherz weitere 5 Minuten kochen lassen, herausnehmen und ebenfalls abtropfen lassen. Weißkohlblätter und -herz in ca. 3 cm große Stücke schneiden und beiseite

stellen.
Die Orangenschale sehr dünn abschälen, die Früchte halbieren und den Saft auspressen.

Evtl. vorhandene Federkielreste bei den Perlhühnern entfernen. Von innen auswaschen, trockentupfen, salzen und pfeffern, von außen nur salzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.

In einem Bräter Butter (1) erhitzen, die Perlhühner bei sanfter Hitze auf beiden Brustseiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die restliche Butter im Bräter erhitzen, den Weißkohl darin leicht anbraten. Die Orangenschale in Stücken, Nelke, Wacholder, Lorber und Thymian dazugeben. Die Perlhühner mit der Brust nach oben auf den Kohl setzen. Orangensaft und Geflügelfond dazugießen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 1 Stunde schmoren (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

Bräter herausnehmen, die Perlhühner im ausgeschalteten Backofen auf einem Blech warm halten. Das Kohlgemüse leicht mit der in Wasser gelösten Stärke binden. Das Geflügel zerteilen und portionieren. Auf Tellern mit dem Kohlgemüse servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree mit Salbeibutter

Perlhuhn mit Pfifferlingen

Zutaten

1	Junges Perlhuhn
	-- (1000..1200 g)
300 Gramm	Pfifferlinge, frisch
100 Gramm	Butter
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Salbeiblatt
1	Lorbeerblatt
	Salz
	Pfeffer
200 ml	Rotwein nicht zu jung (z.B.
	-- Beaujolais 1982)

Zubereitung

Das küchenfertig vorbereitete Perlhuhn vierteln, waschen und gut abtrocknen. Pfifferlinge putzen, gründlich waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln, gut abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch hacken.

In einer Bratkasserolle die Hälfte der Butter zerlassen und die Perlhuhnteile von allen Seiten anbräunen. Schalotte und Knoblauch zufügen und goldgelb braten. Rotwein angießen und etwas verkochen lassen. Salz, Pfeffer, Lorbeer- und Salbeiblatt zugeben und unter geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze 20-30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Pfifferlinge darin bei starkem Feuer unter Umrühren etwa 10 Minuten braten, bis das ausgetretene Wasser fast verkocht ist. Jetzt die Pfifferlinge zu dem Perlhuhn in den Schmortopf geben und zusammen fertig schmoren. Die Hühnchenteile in der pikant abgeschmeckten Sauce servieren. Dazu den gleichen Rotwein reichen, der zum Kochen verwendet wurde.

Perlhuhn mit Pfifferlingen Pintadeau Aux Girolles

Zutaten

1		Perlhuhn, jung (ca. 1000 -- -1200 g)
300	Gramm	Pfifferlinge, frisch
100	Gramm	Butter
1		Schalotte
1	Zehe	Knoblauch
1		Salbeiblatt
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
200	ml	Rotwein, nicht zu jung (z.B. -- Beaujolais 1982)

Zubereitung

Das küchenfertig vorbereitete Perlhuhn vierteln, waschen und gut Abtrocknen. Pfifferlinge putzen, gründlich waschen, je nach Größe Halbieren oder vierteln, gut abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch Hacken. In einer Bratkasserolle die Hälfte der Butter zerlassen und die Perlhuhnteile von allen Seiten anbräunen. Schalotte und Knoblauch Zufügen und goldgelb braten. Rotwein angießen und etwas verkochen Lassen. Salz, Pfeffer, Lorbeer- und Salbeiblatt zugeben und unter Geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze 20-30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Pfifferlinge darin bei starkem Feuer unter Umrühren etwa 10 Minuten Braten, bis das ausgetretene Wasser fast verkocht ist. Jetzt die Pfifferlinge zu dem Perlhuhn in den Schmortopf geben und zusammen Fertig schmoren. Die Hühnchenteile in der pikant abgeschmeckten Sauce Servieren. Dazu den gleichen Rotwein reichen, der zum Kochen verwendet Wurde.

Perlhuhn mit Pilzen und Zitrone

Zutaten

1		Perlhuhn
100	Gramm	Geräucherter Speck
100	Gramm	Schinken
150	Gramm	Pilze
1	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuß
1/2		Zitrone
100	ml	Öl

Zubereitung

Das Perlhuhn wird mit Speckstreifen gespickt. Die übrige Hälfte des Specks wird in dünne Scheiben geschnitten und eine feuerfeste Form damit ausgelegt. Man gibt das Fleisch darauf und übergießt mit heißem Öl. Nachdem ein wenig Wasser zugesetzt wurde, wird die Form mit Folie bedeckt und das Fleisch weichgedünstet. Danach wird die Folie abgenommen und das Huhn braungebraten. In dem Bratfett nun 150 g Pilze gedünstet und der in dünne Streifen geschnittene Schinken daraufgegeben. Man streut einen Löffel Mehl darauf und brät alles ein wenig. Dann gießt man 0,1 - 0,2 l Wasser darauf, salzt, würzt mit Muskat und Pfeffer und kocht auf. Das Fleisch wird zerkleinert und auf eine Platte gegeben, mit Zitronenscheiben verziert und die Soße dazu gereicht. Gekochter Reis wird als Beilage gegeben.

Perlhuhn mit Portwein

Zutaten

1		Perlhuhn küchenfertig
1		Ei
1	kg	Waldpilze
150	ml	Portwein
400	Gramm	Kartoffeln
60	Gramm	Butter
50	Gramm	Frischkäse
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 210 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Mit dem Käse, 50 ml Portwein, dem verschlagenen Ei und Salz und Pfeffer vermengen. Mit dieser Mischung das Perlhuhn füllen und zubinden.

Das Perlhuhn mit der Hälfte der Butter bestreichen und in einer feuerfesten Form in den Ofen stellen. 40 min. braten, nach der Hälfte der Zeit mit dem Portwein begießen.

In der Zwischenzeit die Pilze in der restlichen Butter anbraten und zu dem Perlhuhn geben, nochmals 10 min. braten.

Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Perlhuhn mit Rahm

Zubereitung

Zwei junge Perlhühner werden vorgerichtet, dressiert und die Brust mit geräuchertem Speck fein gespickt, worauf man sie innen und außen mit Salz und einer Kleinigkeit Küchengewürz bestreut, in reichlich Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel und einer Karotte anbrät, hernach mit etwas Fleischbrühe ablöscht und unter fleißigem Begießen halbgar werden lässt. Dann zerrührt man einen Löffel Mehl mit 1/4 Liter saurer Sahne, gibt dieses zu den Perlhühnern und brät sie vollends gar. Während die Hühner tranchiert und angerichtet werden, kocht man die Sauce mit etwas Tafelbouillon auf und passiert sie über das Geflügel. Kochdauer 3/4 Stunden. Um ältere Perlhühner nach vorstehendem Rezept braten zu können, legt man diese vorgerichtet, dressiert und gespickt einige Tage in Buttermilch. Herausgenommen, trocknet man sie ab und brät sie wie oben angegeben.

Perlhuhn mit Rahm-Pfifferlingen

Zutaten

2	Perlhühner (à ca. 1 kg)
	Salz
	Pfeffer
5	Öl
400	ml Geflügelfond (Glas)
300	Gramm Pfifferlinge
2	Zwiebeln
10	Gramm Butterschmalz
1	Knoblauchzehe (durchgepreßt)
1	Mehl, evtl. mehr
150	Gramm Crème fraîche
1	Bund Petersilie, glatte (gehackt)

Zubereitung

Die Perlhühner gründlich waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter in heißem Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 rundum anbraten. Dabei besonders die Seiten fest ins heiße Fett drücken. Anschließend im Backofen braten.

Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 60 Minuten

Die Hühner auf einer Servierplatte im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Das ausgebratene Fett abgießen, Die Röststoffe im Bräter mit dem Fond ablöschen.

Pfifferlinge putzen, kalt abbrausen und trockentupfen. Zwiebeln pellen, würfeln und im heißen Butterschmalz glasig braten. Pfifferlinge dazugeben und kräftig anbraten. Mit dem Bratfond auffallen und mit Knoblauch würzen.

Mit angerührtem Mehl binden, aufkochen, Crème fraîche und Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen geröstete Kartoffeln.

Perlhuhn mit Rosmarin und Honig (Lombardei)

Zutaten

1		Perlhuhn a 1-1,5 kg
		Salz und Pfeffer
1		Zwiebel
1		Rosmarinzweig
50	Gramm	Grüne
		Oliven ohne Stein
50	Gramm	Pinienkerne
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Geflügelfond
1	Essl.	Honig

Zubereitung

1. Das Perlhuhn waschen und trockentupfen, dann in 4 Teile schneiden und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Oliven und Pinienkerne ebenfalls fein hacken.
2. Öl und Butter in einem Bratentopf erhitzen und die Perlhuhnteile von allen Seiten darin anbraten. Zwiebel und Rosmarin hinzufügen und kurz mitbraten. Oliven und Pinienkerne dazugeben. Wein angießen, den Bratensatz ablösen und die Flüssigkeit etwas einkochen.
3. Geflügelfond in einem kleinen Topf erhitzen und den Honig einrühren. Über das Perlhuhnfleisch gießen. Alles im zugedeckten Topf bei kleiner Hitze 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
4. Topf vom Herd ziehen, das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. Auf einer Platte anrichten. Sauce nochmals aufkochen - falls sie zu dickflüssig ist, etwas Wasser unterrühren. Sauce salzen und pfeffern, über das Fleisch gießen.

Perlhuhn mit Rosmarinduft

Zutaten

- 1 Perlhuhn a ca. 1400 g
- 3 Essl. Olivenöl
- 4 Rosmarinzweige
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 2 Essl. Butter

Zubereitung

Das Huhn in acht Portionsstücke teilen: Zuerst längs des Rückgrats und des Brustbeins halbieren, die Schenkel abtrennen und im Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen, schließlich die Flügel schräg zur Brust abschneiden.

Die Stücke in einem Bräter im heißen Öl rundum golden anbraten, dabei die Rosmarinzweige hinzufügen und die geschälten, unzerhackten Knoblauchzehen sowie die grob gehackte Zwiebel daneben streuen. Erst wenn die Stücke überall Farbe angenommen haben, salzen, pfeffern und mit Rotwein ablöschen.

Das Perlhuhn nunmehr zugedeckt etwa 15 Minuten sanft schmoren. Zuerst die Bruststücke herausheben und warm stellen, nach weiteren 10 Minuten auch die Keulen.

Die Rosmarinzweige aus dem Topf fischen und wegwerfen. Zum Schluss die eiskalte Butter mit einem Pürierstab unter den Bratenfond mixen, dabei auch Knoblauch und Zwiebel fein zerkleinern - oder alles im Mixer zu einer cremigen Sauce pürieren.

Perlhuhn mit Sauerkraut

Zutaten

125	Gramm	Durchwachsener geräucherter Speck
3		Zwiebeln
250	Gramm	Ananasfruchtfleisch ohne Strunk
2	Dosen	Sauerkraut
2	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
150	ml	Trockener Sekt
150	ml	Brühe
2	Zweige	Rosmarin
4		Perlhuhnbrüste à 180 g
2	Essl.	Öl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Zucker
100	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Den Speck fein würfeln und die Zwiebeln hacken. Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Speck mit den Zwiebeln in einem Topf zusammen knusprig auslassen. Das Ananasfruchtfleisch fein würfeln, dazugeben und etwa 1 Minute mit anschwitzen. Mit dem Paprikapulver bestreuen. Das Sauerkraut dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen. Mit Sekt und Brühe aufgießen. Rosmarin zupfen, zugeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Anschließend in eine ofenfeste Form geben.

Inzwischen die Perlhuhnbrüste salzen und pfeffern und im heißen Fett rundherum scharf anbraten. Auf das Kraut setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12 bis 15 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, und das Kraut mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Mit der Crème fraîche beträufelt servieren.

Perlhuhn mit Schmorgemüse und Polentagratin

Zutaten

1		Perlhuhn, küchenfertig
		-- a 1300g
		Salz und Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Schalotten geschält
150	Gramm	Karotten geschält
100	Gramm	Sellerie geschält
100	Gramm	Grüne Zucchini
100	Gramm	Gelbe Zucchini
100	ml	Portwein
100	ml	Madeira
100	ml	Rotwein
1		Rosmarienzweig

POLENTAGRATIN

1	Ltr.	Wasser
5	Gramm	Salz
200	Gramm	Maisgrieß
50	Gramm	Kalte Butter
100	ml	Sahne
50	Gramm	Parmesan gerieben
50	Gramm	Greizer gerieben

einrühren.

Den Brei ca 2 cm dick auf ein Blech streichen. Kalt stellen. Die kalte Polenta in Rauten schneiden und in eine Gratinform legen. Die Sahne aufgießen und die Polenta mit Käse bestreuen. Die Polenta ca. 30 Minuten bei 180GradC in den Backofen schieben und goldbraun überbacken. Das Perlhuhn in 4 Teile tranchieren und anrichten, das Polentagratin dazugeben und mit den Schmorgemüsen und der Sauce servieren.

Zubereitung

Das Perlhuhn unter fließend kaltem Wasser waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Perlhuhn erst auf den Keulen, dann auf der Brust anbraten. Nochmals wenden und auf die Flügel legen. Den Rosmarienzweig zugeben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 190GradC ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse mit den Schalotten in 2 cm Würfel schneiden, nach 20 Minuten in den Bräter geben und mit Portwein, Madeira und Rotwein aufgießen. Weitere 20 Minuten bei 190 C schmoren lassen.

Für das Polentagratin, Wasser mit dem Salz aufkochen und den Maisgrieß einstreuen. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die kalte Butter

Perlhuhn mit Sektkraut

Zutaten

1		Perlhuhn
80	Gramm	Schweineschmalz
1		Gewürfelte Zwiebel
6		Wacholderbeeren
100	Gramm	Gewürfelter Räucherspeck
		Salz
		Pfeffer
125	ml	Süße Sahne
500	Gramm	Sauerkraut
1		Lorbeerblatt
2		Wacholderbeeren
50	Gramm	Schweineschmalz
1/2	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Sekt

Zubereitung

Zuerst das Schweineschmalz für das Sauerkraut erhitzen. Kraut mit Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zufügen, leicht anschmoren. Die Brühe aufgießen, den Deckel schließen und etwa 40 bis 50 Minuten Dünsten. 10 Minuten vor Gar-Ende den Sekt zufügen. In der Zwischenzeit das Perlhuhn mit der Zwiebel und dem Räucherspeck im heißen Schmalz anbraten. Gewürze und Wacholderbeeren zugeben und Zugedeckt 50 Minuten schmoren. Danach die Soße abschmecken und mit Sahne verfeinern. Das gekochte Sauerkraut auf eine Platte legen. Das Perlhuhn vierteln, daraufsetzen und mit der Soße übergießen.

Perlhuhn mit Tempura

Zutaten

1	Dose	Ananasscheiben
		Butter
		Currypulver
1	Stück	Edamer
1		Ei
1	Bund	Frühlingszwiebeln
		Mehl
		Öl
150	Gramm	Perlhuhnbrust
		Pfeffer
		Reis
1		Romana-Salat
		Sahne
		Salz
		Stärke

Zubereitung

Zubereitung: Den Reis kochen und mit etwas Butter und Salz abschmecken. Für die Currysauce Curry in Öl anschwitzen und mit Ananassaft ablöschen. mit Sahne auffüllen, eine Ananasscheibe dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet plattieren und würzen.

Das Filet mit einem Romanasalatblatt und einem Teil des Käses zur Roulade einrollen, befestigen und in der Pfanne mit Fett beidseitig anbraten. Anschließend im Ofen bei 180 GradC ca. 10 Minuten garen lassen.

Die geputzten, gewaschenen und an beiden Enden kreuzweise eingeschnittenen Frühlingszwiebeln in Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und in die Friteuse geben. Der Teig besteht aus Stärke, geschlagenem Eiweiß, Eigelb, einer Prise Salz und Wasser. Den Reis in der Mitte des Tellers anrichten.

Currysauce darüber geben, die Perlhuhnroulade darauf setzen und mit den frittierten Frühlingszwiebeln garnieren.

Perlhuhn mit Trauben

Zutaten

500	Gramm	Zwiebeln klein
1		Perlhuhn ca.1200 g -- ersatzweise Poularde
1	Prise	Zimt (gemahlen) Salz
500	Gramm	Trauben blau
30	Gramm	Butterschmalz
125	ml	Rotwein
200	ml	Traubensaft rot

Zubereitung

Die Zwiebeln pellen und in Viertel schneiden. Das Perlhuhn waschen, von innen mit Zimt und Salz einreiben, von außen nur salzen. Die Trauben heiß abspülen und trockentupfen. Das Perlhuhn mit 1/4 der Trauben füllen und in einen flachen Bräter legen.

Die Zwiebeln rundherum verteilen. Das Perlhuhn mit flüssigem Butterschmalz begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) etwa 20 Minuten garen.

Rotwein und Traubensaft (bei Umluft zusätzlich 1/8 L Flüssigkeit) in den Bräter gießen. Nochmals 15 Minuten in den Ofen stellen. Dann die restlichen Trauben zugeben und weitere 15 bis 20 Minuten garen. Die Traubensauce mit Salz abschmecken. Dazu passt Baguette.

Perlhuhn mit Wacholder

Zutaten

1		Perlhuhn
200	Gramm	Geräucherter Speck
2	Essl.	Öl
2		Zwiebeln
1		Mohrrüben
1		Petersiliewurzel
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
		Petersilie
		Thymian
2		Wacholderbeeren
		Rosmarin
200	ml	Weißwein
50	Gramm	Tomatenpüree

Zubereitung

Die Hälfte des Specks und die kleingeschnittene Zwiebel werden im Öl gebräunt. Man gibt das in Scheiben geschnittene Suppengrün, die Gewürze und das Tomatenpüree hinzu. Ist das Gemüse etwas gebräunt, wird der Weißwein darauf gegossen. Das zerkleinerte Perlhuhn wird nun mit der übrigen Hälfte Speck gespickt, in heißem Öl angebraten und dann in der Soße weichgedünstet. Man serviert das Perlhuhn mit gebratenen Kartoffeln.

Perlhuhn mit Würzaromen, Kokos-Schaum und Risottokuchen

Zutaten

1		Perlhuhn
<hr/>		
WÜRZE VON INNEN		
1	Teel.	Salz
1		Orange Abrieb davon
2		Sternanis
1		Lorbeerblatt
1	Prise	Cayenne,
1	Prise	Zimt gemahlen
1	Prise	Kreuzkümmel gemahlen
1	Prise	Kardamom gemahlen
1	Prise	Muskatblüte
<hr/>		
WÜRZE VON AUSSEN		
3	Essl.	Gelbe Tandooripaste
50	Gramm	Naturjoghurt
<hr/>		
KOKOS SCHAUM		
100	ml	Geflügelfond
1		Zwiebel
1	Essl.	Ingwer fein gehackt
1	Stängel	Zitronengras
1	Teel.	Grüne Currypaste
6		Kaffir Limonenblätter
500	ml	Kokosmilch
1	Bund	Koriander
1	Bund	Estragon
<hr/>		
RISOTTOKUCHEN		
10	Gramm	Getrocknete Pilze -- (Steinpilze, Morcheln)
2		Schalotten
350	ml	Geflügelfond
3	Essl.	Olivenöl

1 Knoblauchzehe
125 Gramm Risotto-Reis
125 ml Trockener Küchenweißwein
30 Gramm Butter
80 Gramm Parmesan
Salz, weißer Pfeffer

PANADE

100 Gramm Paniermehl
100 Gramm Mehl
100 Gramm Haselnüsse in Scheiben
2 Eier
100 Gramm Butterschmalz zum
Ausbacken

Zubereitung

Die Gewürze für das Perlhuhn mischen und das Perlhuhn vor dem Garen nur von Innen würzen. Dabei etwas Gewürz für später aufheben. Die beiden Schenkel des Perlhuhns zusammenbinden und auf ein Backofengitter setzen.

Den Joghurt mit der Tandoori-Paste vermengen und von außen einstreichen. Nun das Perlhuhn samt Gitter in den auf 200 Grad vorgewärmten Ofen stellen, 45 min. garen. Damit der Ofen sauber bleibt, eine Fettwanne mit ca. 1 l Wasser darunter schieben. Für den Kokos-Schaum die Limonenblätter in haarfeine Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln, den Ingwer und das Zitronengras feinhacken, in einem Topf mit wenig Öl goldgelb schmoren. Die grüne Currypaste und die Limonenblätter zufügen und kurz mitschmoren. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit der Kokosmilch auffüllen und ca. 15 min. einkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixstab aufschäumen. Koriander- und Estragonblätter kleinschneiden und in die Soße geben. Für den Risottokuchen die getrockneten Pilze einweichen und kleinhacken. Die Schalotten fein würfeln, den Geflügelfond erwärmen. Die Schalotten, den Reis und die Pilze in Olivenöl anschwitzen, die Knoblauchzehe zugeben, mit Weißwein ablöschen. Nach und nach den Geflügelfond hinzugeben bis der Reis 'al dente' ist (dauert ca. 12 min.). Mit Butter und geriebenem Parmesan binden und mit Salz abschmecken.

Die Risotto-Masse auf ein ca. 2 cm hohes Blech, mit Backpapier ausgelegt, einstreichen, über Nacht kühlstellen. Mit einem Ausstechring von ca. 5 cm Durchmesser kleine Kuchen ausstechen. Die Kuchen zuerst in Mehl, dann in zerschlagenem Ei und zuletzt in der Paniermehl-Haselnuss-scheiben-Mischung wenden und gut andrücken. In einer beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz goldgelb backen.

Das Perlhuhn tranchieren, drei Risottokuchen auf dem Teller verteilen. Den Kokos-Schaum in die Mitte des Tellers geben. Pro Person eine Keulenhälfte und eine halbe Brust anrichten und mit den restlichen Kräutern dekorieren. In einen Teelöffel ein Häufchen des Perlhuhn-Gewürzes geben und mit auf den Teller legen.

Perlhuhn mit Zuckererbsen

Zutaten

1		Perlhuhn, küchenfertig
		-- a ca. 1,3 kg
1	Bund	Kerbel
		Salz
20	Gramm	Butter, z.B. Trüffelbutter
200	ml	Sekt
200	ml	Geflügelfond oder -brühe
300	Gramm	Karotten
30	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zuckererbsen
125	Gramm	Crème double
1	Essl.	Saucenbinder evtl. bis
		-- zur doppelten Menge
		Pfeffer

Zubereitung

(*) 1 Perlhuhn reicht für 4 Portionen. Perlhuhn waschen und trockentupfen. Kerbel verlesen, waschen und trockentupfen. Blättchen von den Stengeln zupfen. Die Hälfte der Blättchen vorsichtig unter die Brusthaut schieben. Perlhuhn innen salzen und mit dem restlichen Kerbel füllen. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken. Schenkel zusammenbinden. Auf eine Fettfangschale geben. Butter schmelzen und das Perlhuhn damit bepinseln. Im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde braten. Perlhuhn während des Bratens ab und zu mit dem Bratfond bepinseln. Nach 20 Minuten der Bratzeit den Sekt zufügen und nach und nach Geflügelfond oder -brühe zugießen. Karotten waschen, putzen, dabei eventuell etwas Grün dranlassen. Im heißen Fett 10-15 Minuten dünsten. Zuckererbsen putzen, waschen und in gesalzenem Wasser ca. 7 Minuten garen. Beides mischen, abschmecken. Perlhuhn herausnehmen. Fond in einen Topf gießen. Crème double zufügen. Sauce binden und abschmecken. Alles anrichten. Nach Wunsch mit Kerbel garnieren.

Perlhuhn Normannisch

Zutaten

- 3 Essl. Öl oder Schmalz
 - 1 Perlhuhn, gewaschen,
-- getrocknet,
Innen und außen mit Salz
-- und Pfeffer gewürzt
 - 40 Gramm Walnüsse, grob gehackt
 - 40 ml Calvados (oder
-- Obstbranntwein)
 - 1/4 Ltr. Cidre, herb (Apfelwein)
 - 150 Gramm Crème fraîche
 - 1 Apfel, geschält, entkernt,
-- in dünne Spalten
-- geschnitten
 - 1 Essl. Korinthen, 30 Minuten in
-- warmem Wasser
eingeweicht
 - 2 Essl. Butter
Salz
Weißer Pfeffer aus der
Mühle
 - 1 Essl. Zucker
- auf ein tiefes Blech legen, im Ofen auf der mittleren Schiene noch 5 Minuten bei 220 Grad bräunen lassen.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit 2 EL Öl (oder Schmalz) in einem Schmortopf heiß werden lassen. Perlhuhn darin bei starker Hitze von allen Seiten kräftig anbraten. Fett bis auf 1 EL weggießen.
2. Nüsse im selben Topf 3 Minuten bei milder Hitze rösten. Mit einem Glas Calvados, Cidre und Creme fraiche ablöschen. Kurz aufkochen.
3. Topf mit Alufolie bedecken, Deckel auflegen und im Ofen 45 Minuten bei 200 Grad garen. Inzwischen die Apfelspalten in Butter und Zucker leicht karamelisieren, mit dem Rest Calvados begießen, bei milder Hitze schmoren, warm stellen, wenig rühren!
4. Perlhuhn aus dem Topf nehmen und auf ein tiefes Blech legen, im Ofen auf der mittleren Schiene noch 5 Minuten bei 220 Grad bräunen lassen.
5. Topf auf den Herd stellen. Bei mittlerer bis starker Hitze die abgetropften Korinthen unterrühren, Sauce offen 5 Minuten einkochen.
6. Perlhuhn vor dem Tranchieren 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.
7. Perlhuhn zerlegen. Bratensatz mit kochendem Wasser ablöschen, zur Sauce gießen. Teile des Huhns mit der Sauce begießen, mit den Apfelspalten umlegen und servieren.

Perlhuhn-Schmortopf

Zutaten

1		Perlhuhn etwa 1300g
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1		Rote Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
500	Gramm	Aubergine
250	Gramm	Zucchini
250	Gramm	Tomaten
1		Rosmarinzweig
1		Oreganozweig

Zubereitung

Das Perlhuhn in die doppelte Anzahl wie oben angegeben, teilen, salzen, Pfeffern und in der Hälfte des Olivenöls rundherum braun anbraten.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein hacken und in dem restlichen Oliven Öl nicht zu dunkel anbraten.

Paprikaschoten in Streifen schneiden. Aubergine und Zucchini würfeln. Tomaten häuten, entkernen und ebenfalls würfeln. Alles zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch vermischen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter zugeben.

Die angebratenen Perlhuhnstücke auf das Gemüse legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln

Perlhuhnbrüstchen auf Avocadopüree mit Grünem Spargel...

Zutaten

2		Perlhuhnbrüstchen, ca à 140g
		Meersalz, Pfeffer adM
80	Gramm	Pfifferlinge, geputzt und -- gewaschen
1/2	Bund	Grüner Spargel
		Olivenöl zum Braten
		Fruchtiges Olivenöl zum -- Verfeinern
20	Gramm	Butter
1	Essl.	Blattpetersilie, gehäuft, -- abgezupft
1/2		Reife Avocado
1/2	Teel.	Schalotten, feingeschnitten
1	Prise	Knoblauch, feingehackt
2	Essl.	Weißer Portwein
120	ml	Hühnerbrühe -- (Ersatz: Wasser mit -- gekörnter Brühe aufkochen)
1		Zitrone
30	ml	Roter oder weißer Portwein
30	ml	Balsamico
100	ml	Wasser
1	klein.	Zweig Rosmarin
1		Knoblauchzehe

Zubereitung

Petersilienblätter in Salzwasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Avocado schälen, entkernen.

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen, mit 2 El weißem Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Geflügelfond auffüllen, Avocado und Petersilienblätter zugeben, 1 Minute durchkochen und in einem Küchenmixer zu Püree mixen. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und einem Spritzer fruchtigem Olivenöl abschmecken.

Von den Spargelstangen die holzigen Enden abschneiden in Salzwasser mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Esslöffel Butter bissfest garen. In Butter mit Salz und Muskat heiß schwenken.

Balsamico, Wasser und Portwein mit Knoblauchzehe und Rosmarin sirupartig einkochen, Rosmarin und Knoblauch herausnehmen.

Perlhuhnbrüstchen parieren, salzen, pfeffern und mit Erdnussöl im 180 °C heißen Backofen ca. 10 Min. auf der Hautseite unter ständigem begießen braten.

Pfifferlinge in Olivenöl mit etwas Butter und Knoblauch anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Perlhuhnbrüstchen 5 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen, wieder kurz in den Ofen schieben und mit Avocadopüree, Pfifferlingen, Spargel und der Reduktion beliebig anrichten.

Perlhuhnbrüstchen auf Champagner-Sauerkraut

Zutaten

		SAUERKRAUT
400	Gramm	Sauerkraut
1	klein.	Zwiebel
1		Säuerlicher Apfel
50	Gramm	Magerer Bratspeck
40	Gramm	Butter
300	ml	Champagner
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
1	Prise	Zucker
		Pfeffer
		Salz

		FLEISCH
4		Perlhuhnbrüstchen
		-- oder Pouletbrüstchen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter
100	ml	Madeira
1	klein.	Schwarzer Trüffel
		-- aus Dose oder Glas
200	ml	Geflügelfondoder Kalbsfond
50	Gramm	Butter

Zubereitung

Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser gründlich spülen, damit es nicht zu sauer schmeckt. Leicht ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen. Den Bratspeck fein hacken.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Bratspeck darin andünsten. Den Apfel an der Röstiraffel direkt dazureiben. Das Sauerkraut beifügen und mitdünsten.

Den Champagner dazugießen. Lorbeerblatt mit der Nelke bestecken und beifügen. Das Sauerkraut mit Zucker und Pfeffer würzen. Zugedeckt auf kleinem Feuer etwa anderthalb Stunden kochen lassen von Zeit zu Zeit umrühren und wenn nötig wenig Flüssigkeit nachgeben. Erst am Schluss mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Perlhuhn- oder Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter beidseitig je nach Dicke insgesamt vier bis sechs Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und 45 - 60 Minuten nachgaren lassen.

Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Trüffel in Würfelchen schneiden. Mit dem Geflügeloder Kalbsfond zum eingekochten Madeira geben und alles nochmals gut zur Hälfte einkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in Stückchen in die Sauce geben und diese mit dem Stabmixer kurz aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Champagner-Sauerkraut auf vorgewärmte Teller geben. Die Perlhuhnoder Pouletbrüstchen schräg in Scheiben aufschneiden, anrichten und mit etwas Sauce überziehen.

Tip: Köstlich schmeckt als Beilage ein Kartoffelstock, der mit reichlich Rahm und Butter zubereitet wurde.

Perlhuhnbrüstchen auf Trompetenpilzen

Zutaten

6		Perlhuhnbrüstchen (oder Fasanbrüstchen)
1		Knoblauchzehe
		Butter zum Sautieren
		Salz
1/4	Ltr.	Zweigelt
		Weißer Pfeffer aus der -- Mühle
1/4	Ltr.	Portwein
2		Thymianzweige
1	Teel.	Zucker
		Öl und Butter zum Braten
1	Prise	Zimt
400	Gramm	Gänseleber
40	Gramm	Butter zum Montieren
		Salz
16		Zwergorangen
		Weißer Pfeffer aus der -- Mühle
1		Orange, Saft von
	Etwas	Mehl zum Stauben
20	ml	Grand Manier
		Öl und Butter zum Braten
300	Gramm	Trompetenpilze
2		Schalotten

Zubereitung

Die Perlhuhnbrüstchen würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter rundum anbraten. Den Thymianzweig begeben und bei 180° C für etwa 10 Minuten ins vorgeheizte Backrohr stellen. Die Perlhuhnbrüstchen aus der Pfanne nehmen und etwa 5 - 8 Minuten an einen warmen Ort zum Rasten geben. In der Zwischenzeit die Gänseleber in schöne Stücke schneiden (2 - 3 cm dick) und würzen, mit Mehl bestauben, in einer heißen Pfanne mit Öl und Butter braten und anschließend für ca. 2 Minuten ins Backrohr geben. Zweigelt, Portwein, Zucker und Zimt auf 1/3 der Menge reduzieren und mit der kalten Butter montieren. Die Zwergorangen halbieren, in Salzwasser kurz blanchieren und mit Orangensaft und Grand Manier warm marinieren, eventuell mit Basilikum noch verfeinern. Die Trompetenpilze putzen und waschen. In einer heißen Pfanne Butter zergehen lassen, die Pilze mit den Schalottenzwiebeln und Knoblauch sautieren (kurz anrösten) und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Perlhuhnbrüstchen der Länge nach halbieren und mit der Gänseleber auf die Trompetenpilze setzen. Die Portweinbutter rundum ziehen und mit den marinierten Zwergorangen garnieren. Erdäpfel waschen, kochen und schälen, im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse pressen und mit den Eidottern, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Knödel formen und in Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen.

Tip

Auf gleiche Art und Weise können auch Fasanbrüstchen zubereitet werden.

Perlhuhnbrüstchen mit Gemüse und Zitronensauce

Zutaten

4		Perlhuhnbrüstchen
		Pfeffer
		Salz
2	Essl.	Butterfett
2		Möhren
2	klein.	Zucchini
2		Kohlrabi
4	Essl.	Petersilie, gehackt
3	Essl.	Butter
4	Essl.	Zitronensaft
200	ml	Weißwein, trocken
250	ml	Sahne

Zubereitung

Perlhuhnbrüstchen salzen, pfeffern, in Butterschmalt anbraten, wenden. In den heißen Backofen schieben, auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten braten.

Gemüse waschen, Möhren und Kohlrabi schälen, Möhren in Scheiben, den Rest in Streifen schneiden. Das Gemüse in heißer Butter anschwitzen, salzen, pfeffern, 2 El Zitronensaft zufügen. Abdecken, ca. 7 Minuten garen lassen, gelegentlich umrühren, vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, bis zur Hälfte einkochenlassen. Sahne hinzugeben, etwas einkochen, mit mit 2 El Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, durch ein Sieb passieren, abschmecken.

Perlhuhnbrüstchen schräg in Scheiben schneiden, mit der Sauce und dem Gemüse anrichten.

Perlhuhnbrust, Zucchini Blüten und Paprikabutter

Zutaten

4		Rote Paprikaschoten
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Butter, kalt in Flöckchen
120	Gramm	Spinatblätter, gewaschen
130	Gramm	Ricotta
50	Gramm	Basilikumblätter
3	Essl.	Parmesan, frisch gerieben
3		Eier
		Muskat, frisch gerieben
8		Zucchini Blüten
		Semmelbrösel zum Panieren
4		Perlhuhnbrüste à 200 g
		Mit Haut
		Olivenöl zum Braten und Backen

Zubereitung

1. Für die Paprikabutter Paprikaschoten vierteln, entkernen, klein schneiden und in einem Mixer mit Weißwein pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb streichen, in einen kleinen Topf geben, auf die Hälfte einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Vom Herd nehmen. Butterflöckchen zur Bindung nach und nach mit dem Schneebesen in die Sauce rühren.

3. Für die Füllung der Zucchini Blüten den Spinat erst für kurze Zeit in kochendes Salzwasser geben, danach in Eiswasser abschrecken, anschließend kräftig ausdrücken und mit Ricotta und

Basilikumblättern, Parmesankäse und zwei Eier im Blitzhacker kurz pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5. Aus den Zucchini Blüten den Stempel entfernen und die Masse zu zwei Drittel einfüllen. Die Blüten erst in verquirlten Ei, dann in Semmelbröseln wenden.

6. Perlhuhnbrüste würzen und in einer Pfanne in Olivenöl auf beiden Seiten kräftig anbraten. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und im Ofen etwa 5 Minuten fertig garen.

7. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, darin die Blüten goldgelb ausbacken. Auf Kückenkrepp abtropfen lassen.

8. Zucchini Blüten aufschneiden, auf Tellern anrichten, Perlhuhnbrust dazulegen, mit der Paprikabutter umgießen.

Perlhuhnbrust auf Cous-Cous mit Datteln

Zutaten

2		Perlhuhnbrüste
200	Gramm	CousCous
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Geröstete Pinien
50	Gramm	Petersilie gehackt
12		Datteln getrocknet
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
		Garam Marsala indische
		-- Gewürzmischung
		Pflanzenfett zum Braten

Zubereitung

Cous-Cous in Pflanzenfett anrösten, mit etwas Brühe ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln. Die Perlhuhnbrüste mit Salz, Pfeffer und Garam Marsala würzen und von beiden Seiten anbraten, im Ofen bei 200 GradC ca.6 Min. fertig garen. Die Datteln halbieren und in etwas Brühe kurz erhitzen.

Korinthen und Pinien unter das Cous-Cous geben, mit Salz, Pfeffer und Garam Marsala abschmecken. Petersilie untermischen. Perlhuhnbrüste auf das Cous-Cous setzen, die Datteln in Pflanzenfett schwenken und dazugeben.

Perlhuhnbrust auf Erdäpfel-Fenchelpüree

Zutaten

4		Ausgelöste Perlhuhnbrüste
8	Scheiben	Prosciutto
4	Zweige	Thymian
		Öl zum Braten
		Salz
		Pfeffer

FÜR DAS PÜREE

2	klein.	Knollen Fenchel
20	ml	Pernod
300	Gramm	Mehlige Kartoffeln -- (geschält)
1	Zweig	Thymian
2	Pack.	Safranfäden
1	Essl.	Kalte Butter
125	ml	Obers

Zubereitung

Perlhuhnbrüste leicht salzen und pfeffern, mit den Prosciutto-Scheiben umwickeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Perlhuhnbrüste gemeinsam mit den Thymianzweigen rundum anbraten. Perlhuhnbrüste für etwa 8 Minuten in das auf 200 °C vorgeheizte Rohr geben. Danach herausnehmen und warm stellen.

Für das Püree: Fenchelknollen waschen, das Grün für die spätere Garnierung beiseite geben. Fenchelknollen halbieren, den Strunk ausschneiden. Fenchel würfelig schneiden, in Wasser weich kochen. Erdäpfel ebenfalls in Wasser weich kochen. Weich gekochten Fenchel abseihen, Pernod, Safran, Thymian und Obers zugeben, kurz einkochen lassen. Fenchel mixen, danach durch ein feines Sieb streichen. Die gekochten Erdäpfel abseihen, durch eine Presse drücken und mit dem Fenchelmus vermischen. Zum Abschluss die kalte Butter einrühren.

Perlhuhnbrust mit dem Erdäpfel-Fenchel-Püree auf Tellern anrichten.

Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße

Zutaten

200	ml	Bismarckhering
1	Becher	KRAFT Frischkäse
200	ml	Ingwer eingelegt
4		Möhren
150	Gramm	Perlhuhnbrust
1		Orange
3		Tomaten
6		Salatherzen
1	Schale	Zuckerschoten

Zubereitung

Die Perlhuhnbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Kruste aus Frischkäse, Eigelb, einigen Ingwerwürfeln, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen gratinieren. Die Zuckerschoten im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Pfeffer und Salz in einer Butterflocke nachschwenken. Die geschälten Möhren zu Blumen tournieren, in Salzwasser garen, abgießen und mit Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verfeinern. Für die Soße den ausgepressten Orangensaft mit dem Ingwersud einkochen, reduzieren, würzen, mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren und mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

Perlhuhnbrust auf Pilzragout mit

Zutaten

200	Gramm	Pilze nach Wahl
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Rahm
4		Perlhuhnbrüste

GARNITUR

Thymian

Zubereitung

Pilze in Scheiben schneiden und schnell in kochendem Wasser blanchieren. In einer Kasserolle die geschnittene Schalotte und den gepreßten Knoblauch in der Hälfte der Butter leicht anziehen. Die Pilze zugeben, mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Mit dem Rahm verfeinern. Die Perlhuhnbrüste in der restlichen Butter in etwa 10 Minuten goldgelb braten. Die Pilze auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Perlhuhnbrüste oben drauf legen. Mit Thymian garnieren.

Perlhuhnbrust auf Pilzragout mit Thymian

Zutaten

200	Gramm	Pilze nach Wahl
1		Schalotte
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Rahm
4		Perlhuhnbrüste

GARNITUR
Thymian

Zubereitung

Pilze in Scheiben schneiden und schnell in kochendem Wasser blanchieren. In einer Kasserolle die geschnittene Schalotte und den gepressten Knoblauch in der Hälfte der Butter leicht anziehen. Die Pilze zugeben, mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Mit dem Rahm verfeinern.

Die Perlhuhnbrüste in der restlichen Butter in etwa 10 Minuten goldgelb braten. Die Pilze auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Perlhuhnbrüste oben drauf legen. Mit Thymian garnieren.

Perlhuhnbrust auf Quittenmus

Zutaten

- 4 Perlhuhnbrüste mit Haut
 - Salz
 - Pfeffer
 - 4 Zweige Rosmarin
 - Öl zum Braten
-

FÜR DAS QUITTENMUS

- 2 Quitten
- 4 Gewürznelken
- 1/4 Zimtrinde
- 1/2 Ltr. Apfelsaft
- 1 1/2 Essl. Zitronensaft
- 2 Teel. Honig
- Rote Rüben-Würfel für die
- Garnitur

Zubereitung

Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haut etwas anheben, jeweils einen Zweig Rosmarin unter die Haut schieben. Quitten schälen, halbieren und in 2-cm-Würfel schneiden. In einem Topf Apfelsaft mit Nelken, Honig und Zimtrinde aufkochen. Die Quittenwürfel darin weichkochen. Nelken und Zimtrinde aus dem Topf fischen, die Masse im Mixbecher fein pürieren.

Die Perlhuhnbrüste in einer Pfanne in etwas Öl saftig braten, danach abgedeckt rasten lassen. Quittenmus auf Tellern anrichten, Perlhuhnbrüste darauf legen, mit Rote Rüben-Würfeln garnieren.

Perlhuhnbrust auf Steinpilzen mit Lauchgemüse

Zutaten

4		Perlhuhnbrüste
400	Gramm	Steinpilze
2		Lauchstangen
2	klein.	Zwiebeln
1/2	Bund	Petersilie
150	Gramm	Sahne
1	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Aceto Balsamico
3	Essl.	Butter
		Erdnussöl zum Braten
1	Schuss	Limonensaft
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die geputzten Steinpilze schneiden Sie in grobe Stücke und die gepellten Zwiebeln in feine Würfel.

In einer Pfanne braten Sie die Steinpilzwürfel in heißem Öl knusprig braun. Würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer und stellen Sie 2/3 der Steinpilzwürfel beiseite. Geben Sie etwas Butter in die Pfanne, reduzieren Sie die Hitze und schmoren Sie die Zwiebelwürfel mit den restlichen Steinpilzen, bis die Zwiebelwürfel glasig sind.

Dann löschen Sie die Pilze mit der Sahne ab und kochen so lange ein, bis eine leicht cremige Sauce entstanden ist. Darunter rühren Sie das Olivenöl und die gehackte Petersilie und schmecken noch mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limonensaft ab.

Während die Sahne einkocht, schmoren Sie die gewaschenen und quer in Scheiben geschnittenen Lauchstangen auf kleiner Flamme in Butter, bis die Scheiben in Ringe zerfallen. Wenden Sie das Lauch dabei regelmäßig. Dann würzen Sie mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico Essig.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Perlhuhnbrüste braten Sie von der Hautseite 3 Minuten und von Fleischseite 2 Minuten in einer Mischung aus 2 El Öl und 1 El Butter.

Perlhuhnbrust in Barolo

Zutaten

2		Perlhuhnbrüste
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen mit Haut
2	Zweige	Thymian
125	ml	Geflügelfond
125	ml	Barolo
1	Essl.	Butter
		Pfeffer und Salz

Zubereitung

Perlhuhnbrüste pfeffern und salzen. In einer Pfanne rundum sanft braten, dann 5 Minuten bei 180 GradC in den Ofen geben, danach wieder aufs Feuer stellen, Schalotten und die leicht gequetschten Knoblauchzehen mit dem Geflügel zusammen rösten. Mit Geflügelfond ablöschen, Thymian zugeben. Bei großer Hitze reduzieren und mit Barolo ablöschen. Etwas reduzieren und mit Butter binden.

Perlhuhnbrust in Champagner mit Schalotten und Selleriehe

Zutaten

200 Gramm Kleine Schalotten
2 Perlhuhnbrüstchen mit Haut
1 Essl. Bratbutter
200 ml Champagner
-- oder trockener Sekt
200 ml Geflügelfond
1 Zweig Thymian
1 klein. Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Teel. Tomatenmark
1 Teel. Honig
Maizena
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Sellerieknolle
2 Zweige Glatte Petersilie

Zubereitung

Die Schalotten schälen und zusammen mit den Perlhuhnbrüstchen in einer Teflonpfanne rundum kräftig anbraten. Mit Champagner ablöschen, kurz einkochen lassen, mit Geflügelfond auffüllen und in einen Topf mit Deckel umfüllen.

Thymian, Lorbeerblatt, Nelke, Tomatenmark und Honig zufügen. Das Ganze während fünfundzwanzig Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Die Gewürze entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte sie noch ein wenig zu flüssig sein, mit etwas Maizena binden.

Das Gericht kann problemlos im Ofen bei 80 Grad während zwei Stunden warm gehalten werden.

Die Sellerieknolle schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und Herzen ausstechen. Scharfe Kanten mit einem kleinen Messer abrunden und die Sellerieherzen im Dampf garen. Vor dem Servieren nochmals kurz darin erwärmen.

Den angerichteten Teller mit einigen Petersilienblättchen dekorieren.

Perlhuhnbrust in Zitronengrassauce mit Glasnudel- Gemüsesalat

Zutaten

1	Stange	Zitronengras
150	Gramm	Glasnudeln
1/2	Stange	Lauch
1		Karotte
1/4		Sellerieknolle
2		Perlhuhnbrüste
1		Tomate, gewürfelt
1/2	Bund	Schnittlauch, fein -- geschnitten
1/2	Bund	Blatt Petersilie, fein -- geschnitten
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Traubenkernöl oder -- Distelöl
2		Schalotten, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, gepresst
125	ml	Geflügelbrühe
125	ml	Sahne
2	Zweige	Thymian
		Pfeffer
		Salz
		Zucker
		Butter

Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der Fleischpfanne die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit der Geflügelbrühe ablöschen. Zitronengras, Thymian und Sahne zugeben und bei großer Hitze etwas einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, wieder in den Topf geben und evtl. mit etwas Mehlbutter abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Perlhuhnbrüste wieder zugeben.

Perlhuhnbrüste mit der Sauce und dem Salat anrichten.

Zubereitung

Die äußeren Blätter des Zitronengrases abschälen und das trockene Ende abschneiden. Das Zitronengras in hauchdünne Scheibchen schneiden. Die Glasnudeln in reichlich kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, dann in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abschütten und kalt abspülen. Lauch, Karotte und Sellerie putzen, in sehr kleine Würfelchen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren.

Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (backofengeeignet) mit Butter von allen Seiten sanft anbraten. Dann ca. 5 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. In der Zwischenzeit Glasnudeln und das Gemüse in eine Schüssel geben. Tomatenwürfel, Schnittlauch und Petersilie untermischen. Den Salat mit Zitronensaft und Öl anmachen und mit

Perlhuhnbrust mit Gambas Gefüllt und Tofuschnitzel

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH	
4	Perlhuhnbrüste
8	Gambas oder Crevetten
Etwas	Küchengarn

FÜR DIE TOFUSCHNITZEL	
300 Gramm	Tofu
2 Essl.	Reisgewürz
4 Essl.	EL Semmelbrösel
3 Essl.	Kartoffelmehl
2	Eiweiß

ALS GARNITUR	
1 klein.	Spitzkohl
50 Gramm	Durchwachsener Speck

AUSSERDEM
Salz, Pfeffer
knapp zwei Minuten goldbraun braten.

Zubereitung

Die Perlhuhnbrüste säubern, überflüssige Haut und Sehnen abschneiden. Mit einem spitzen scharfen Messer seitlich eine Tasche in das Fleisch schneiden. Das Fleisch innen und außen pfeffern und salzen. Je zwei Gambas in die Taschen füllen und jede Brust mit etwas Garn binden. In einer Pfanne 3 bis 4 Minuten in etwas Öl anbraten und bei 180 Grad etwa eine Viertelstunde im Ofen garen.

Tofu in knapp 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Semmelbrösel mit Reisgewürz, etwas Salz und Pfeffer vermischen. Die Tofuscheiben nun zuerst in Kartoffelmehl wenden, dann in das Eiweiß tauchen und zuletzt in der Bröselmischung wenden. Dann in einer Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Den Speck sehr fein würfeln, mit etwas Öl in der Pfanne kurz anrösten, die Spitzkohlstreifen dazugeben und in wenigen Minuten gar schwenken. Salzen und pfeffern.

Anrichten: Die Perlhuhnbrust quer in 5 Scheiben schneiden und diese um ein Tofuschnitzel herum anrichten. Mit Spitzkohlstreifen dekorieren.

Perlhuhnbrust mit Getrockneten Aprikosen und Pinienkernen

Zutaten

3		Schalotten, fein gewürfelt
3		Knoblauchzehen
70	Gramm	Langkornreis
350	ml	Geflügelbrühe
2		Perlhuhnbrüste
2	Zweige	Thymian
4		Getrocknete Aprikosen, grob -- gewürfelt
1	Essl.	Pinienkerne
1	Teel.	Mehlbutter (weiche Butter -- und Mehl zu gleichen -- Teilen gemischt)
100	ml	Sahne Zimtstange Kardamom Nelke Zucker Salz, Pfeffer Butter, Olivenöl

Zubereitung

Würfelchen einer Schalotte und eine geschnittene Knoblauchzehe zusammen mit Zimt, Kardamom und Nelke in Olivenöl anbraten. Den trockenen Reis zugeben und mitbraten, bis dieser glasig ist. Dann mit 200 ml Geflügelbrühe ablöschen. Wenn die Flüssigkeit aufkocht, den Topf mit einem Deckel verschließen und den Pilaw im Ofen bei 180 Grad (Umluft) 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten, dann im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten weiter garen, anschließend herausnehmen.

In der Fleischpfanne die restlichen Schalotten und den restlichen Knoblauch anschwitzen. Mit Geflügelbrühe ablöschen, Thymian dazugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

In einer zweiten Pfanne mit Butter die Aprikosen und die Pinienkerne anbraten. Etwas Zucker darüberstreuen, diesen karamellisieren lassen, und mit Pfeffer würzen.

Die Sauce mit Mehlbutter binden, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Die Perlhuhnbrüste in der Sauce erwärmen.

Fleisch mit der Sauce anrichten und die Aprikosen und Pinienkerne darüberstreuen. Den Reis dazu servieren.

Perlhuhnbrust mit Kastanienhonig und Gewürzen auf Salat von Wintergemüsen

Zutaten

2		Perlhuhnbrüste
1	Essl.	Kastanien- oder Minzehonig
20	ml	Cognac
2	Essl.	Butterschmalz zum Ausbacken
		Kardamom
		Kreuzkümmel
		Schwarze Pfefferkörner
		-- grob gemörsert
1/2	Teel.	Ingwerpulver
1/2	Teel.	Zimt
		Salz

FÜR DEN SALAT

1	klein.	Rote Bete
2	Blätter	Grünkohl
1	Blatt	Wirsing

FÜR DIE MARINADE

1	Essl.	Walnußöl
125	ml	Sonnenblumenöl
1/2		Zitrone den Saft
1	Prise	Zucker
		Salz und Pfeffer

verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das blanchierte Gemüse mit der Marinade vermischen und zu den Perlhuhnbrüsten servieren.

Zubereitung

Perlhuhnbrüste plattieren und von beiden Seiten mit dem Kastanienhonig bestreichen. Aus etwas Kardamom, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, Ingwer und Zimt eine Würzmischung zubereiten. Mit der Würzmischung und etwas Salz die Perlhuhnbrüste würzen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten wie ein Schnitzel braten. Zum Schluß mit dem Cognac flambieren. Den Cognac in die Pfanne geben, diese etwas vom Herd wegziehen und den aufsteigenden Dunst anzünden. (Bei Gasherden ist doppelte Vorsicht geboten).

Für den Salat Die Rote Bete schälen, in Scheiben schneiden und ca. 5-6 Minuten in Salzwasser blanchieren. Wegen der starken Färbung der Roten Bete werden die Grünkohl- und Wirsingblätter in einem separaten Topf 4-5 Minuten blanchiert. In einer Schüssel Walnuß-, Sonnenblumenöl und Zitronensaft

Perlhuhnbrust mit Orangen-Peperoni-Sauce

Zutaten

2	Orangen (600 g)
100	ml Geflügelfond
150	ml Schlagsahne
1	klein. Rote Peperoni
	Salz und Pfeffer
30	Gramm Pecannüsse
60	Gramm Honig
4	Perlhuhnbrüste à 150 g, mit Haut, ohne Knochen
	-- ersatzweise Hähnchenbrüste
2	Essl. Öl
5	Stiele Koriandergrün

Zubereitung

1. Die Orangen auspressen. 200 ml Saft, Geflügelfond und Sahne bei mittlerer Hitze auf 1/3 sämig einkochen lassen. Peperoni längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Peperonistreifen in die Sauce geben und mitköcheln lassen. Die reduzierte Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

2. Die Nüsse grob hacken und mit dem Honig verrühren. Perlhuhnbrüste säubern. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Perlhuhnbrüste mit der Hautseite zuerst von jeder Seite 2 Minuten bei mittlerer Hitze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseiten mit jeweils 1 El Honig-Nuss-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 6-8 Minuten bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von oben backen. Die Korianderblätter abzupfen und grob hacken. Die Sauce erhitzen und mit den Perlhuhnbrüsten anrichten. Mit Koriandergrün bestreuen.

Dazu passt Möhren-Linsen-Gemüse.

Perlhuhnbrust mit Rosinenreis

Zutaten

4		Perlhuhnbrüste (mit Haut)
4	Streifen	Zitronengras
		Butter
2	Essl.	Sojasauce
1/2		Rote Chilischote
		Salz
		Pfeffer

FÜR DEN ROSINENREIS

2		Jungzwiebeln (fein -- geschnitten)
1	Essl.	Butter
250	Gramm	Langkornreis
1	Pack.	Safranfäden
1/4	Stange	Zitronengras
1/2		Rote Chilischote
700	ml	Geflügelfond ca.
60	Gramm	Eingeweichte Rosinen
80	ml	Kokosmilch

FÜR DIE GARNITUR

2	Stangen	Zitronengras
---	---------	--------------

Zubereitung

Zitronengrasstreifen unter die Haut des Perlhuhns schieben, leicht salzen, pfeffern mit gehacktem Chili und Sojasauce einreiben bzw. marinieren. Für den Reis Jungzwiebeln in Butter andünsten, Reis zugeben und glasig werden lassen. Safran begeben, mit einem Teil des kalten Geflügelfond ablöschen. Chili und Zitronengras im Ganzen zugeben und mitdünsten. Immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben, zuletzt auch die Kokosmilch. Kurz vor Ende der Garzeit die eingeweichten und gut ausgedrückten Rosinen unterrühren, mit Salz abschmecken. Der Reis sollte noch cremig sein.

Perlhuhnbrüste mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne wenig Butter leicht erhitzen, Perlhuhnbrüste zuerst auf der Innenseite anbraten. Fleisch wenden und auf der Hautseite saftig fertig braten.

Gebratene Perlhuhnbrüste schräg in Scheiben schneiden, auf dem Reis anrichten und mit Zitronengras garnieren.

Perlhuhnbrust mit Rote-Rüben-Risotto

Zutaten

		Perlhuhnbrüste (ausgelöst, -- mit Haut)
4		Rosmarinzweige
		Salz
		Pfeffer
		Öl und Butter zum Braten

		FÜR DAS RISOTTO
1/2		Zwiebel (fein geschnitten)
1	Essl.	Butter
150	Gramm	Gekochte und geschälte Rote -- Rüben (in 5 mm-Würfel -- geschnitten)
200	ml	Roter Rüben-Saft
250	Gramm	Risottoreis (z. B. Sorte -- Arborio)
20	ml	Trockener Wermut
800	ml	L heißer Hühnerfond ca. Salz Pfeffer
1	Essl.	Schnittlauch (fein -- geschnitten)
1	Essl.	Petersilie (gehackt)
35	Gramm	Geriebener Parmesan

warm abgedeckt rasten lassen.

Den Topf mit dem fertig gegarten Risotto vom Herd nehmen und die restliche kalte Butter sowie die Kräuter und den Parmesan einrühren.

In einer Pfanne 1-2 EL Butter zergehen lassen, die Perlhuhnbrüste nochmals kurz auf beiden Seiten nachbraten, dabei einen halben Teelöffel fein gehackten Rosmarin in die Butter geben. Perlhuhnbrüste schräg aufschneiden mit dem Rote-Rüben-Risotto anrichten, mit Rosmarin garnieren.

Zubereitung

Für das Risotto in einem Topf die Hälfte der Butter erwärmen, die fein geschnittene Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und so lange durchrühren bis dieser heiß ist und glänzt. Nach und nach den kochend heißen Hühnerfond und den heißen Rote Rüben-Saft zugießen, dabei häufig durchrühren. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, immer wieder heißen Fond zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Hälfte der Flüssigkeit aufgegossen wurde, den restlichen Fond zugießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer umrühren. Der Reis sollte bissfest und cremig zugleich sein. Im letzten Drittel der Garzeit die Rote-Rüben-Würfel einrühren. Etwas Rosmarin unter die Haut der Perlhuhnbrüste schieben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Perlhuhnbrüste zuerst auf der Innenseite anbraten, danach auf die Hautseite legen und 6 bis 8 Minuten weiterbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und

Perlhuhnbrust mit Rotem Traubenschaum und Kartoffeln/ Sauerkrautmedallions

Zutaten

2		Perlhuhnbrüste
250	Gramm	Dunkle Weintrauben
150	Gramm	Kartoffeln vom Vortag
150	Gramm	Sauerkraut
1	Teel.	Kleine Speckwürfel, -- ausgelassen
1	Prise	Ingwer, frisch gerieben
200	ml	Rotwein
4	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
2		Eigelb
1	Essl.	Kartoffelmehl
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Balsamico
		Muskat
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer

stellen.

Kartoffelmedaillons im Butter-Ölgemisch sanft anbraten. Den Weintraubensaft im Wasserbad mit einem Eigelb schaumig aufschlagen, salzen und pfeffern.

Anrichten:

Rebhuhnbrust ganz leicht mit dem Sirup karamellisieren. 2 Medaillons beilegen. Den Weinschaum dazugeben und den Teller mit einem Weinblatt und kleinen roten Trauben garnieren, eventuell noch eine passend farbliche essbare Blüte der Saison dazugeben.

Zubereitung

Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Kartoffelmehl unterrühren und mit dem Sauerkraut und den Speckwürfeln, Salz, Pfeffer und Muskat zu einen knetfähigen Teig vermengen und kleine Medaillons formen. Beiseite stellen. Weintrauben halbieren und mit dem Rotwein kochen lassen. Wenn die Trauben weich sind durch ein Haarsieb drücken und im Wasserbad warm stellen.

Rebhuhnbrüste pfeffern, salzen und im Butter-Ölgemisch anbraten. Mit der Pfanne im Backofen bei 120 Grad weitergaren lassen. Den braunen Zucker, Essig, Zitronensaft und Ingwer zu einem Sirup einköcheln lassen, mit frisch gemahlene Pfeffer würzen und warm

Perlhuhnkeule mit Pfifferlingstrudel

Zutaten

4		Perlhuhnkeulen
600	Gramm	Pfifferlinge
3		Kartoffeln
5		Petersilienwurzeln
200	Gramm	Bleichsellerie
150	ml	Sahne
313	ml	Geflügelfond
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
100	Gramm	Butter
250	Gramm	Mehl
100	ml	Warmes Wasser
2	Essl.	Öl
3	Essl.	Paniermehl
		Thymian
		Glatte Petersilie
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Mehl durchsieben, Öl und etwas Salz zugeben und das Wasser nach und nach mit der Küchenmaschine unterkneten bis der Teig geschmeidig ist und sich gut ziehen lässt (ca. 20 Minuten). Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen, in Klarsichtfolie einpacken und 20 Minuten an einer warmen Stelle ruhen lassen. Den Teig auf ein bemehltes Küchentuch legen, ausrollen, dann über beide Handrücken legen und ganz vorsichtig ausziehen bis er nur noch hauchdünn ist. Wieder auf dem Küchentuch ausbreiten und mit flüssiger Butter betröpfeln. Entlang einer Seite das Paniermehl geben. Darauf die Füllung verteilen. Die

besteht aus in Butter geschwenkten Pfifferlingen und in feine Streifen geschnittenen Staudensellerie und Porree. Mit Hilfe des Küchentuches den Teig zu einem Strudel formen, auf ein Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und im Ofen bei 180 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Schalotten in Butter anschwitzen, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Petersilienwurzeln dazugeben und mit 0,2 l Geflügelfond ablöschen und mit Thymian verfeinern. Gar kochen, passieren und mit Salz und Pfeffer sowie 50ml Sahne und Butter abschmecken. Etwas Kartoffelpüree in eine Sauciere geben und je 0,1 l Geflügelfond und Sahne sowie einen EL geschlagene Sahne hinzugeben fertig ist die Soße.

Die Perlhuhnkeulen pfeffern, in etwas Öl mit dem Knoblauch braten und anschließend salzen.

Perlhuhnragout mit Reisnudeln und Perlzwiebeln

Zutaten

800 Gramm Perlhuhnbrust
450 Gramm Perlzwiebeln
20 Gramm Butter
1 Essl. Olivenöl
400 Gramm Geflügelfond aus dem Glas
150 ml Reiswein
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum
4 Wacholderbeeren
1 Prise Gemahlener Ingwer
1/2 Unbehandelten Zitrone,
-- Schale von ,
In Julienne-Streifen
-- geschnitten
1/2 Unbehandelten Zitrone, Saft
-- von
Salz
Frisch gemahlener
schwarzer
-- Pfeffer
2 Essl. Speisestärke
150 Gramm Creme fraîche
250 Gramm Reisnudeln

Zubereitung

Die Perlhuhnbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Geflügel mit den Perlzwiebeln rundherum anbraten. Reiswein und Geflügelfond angießen. Kräuter, Wacholderbeeren, Ingwer, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und 30 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Speisestärke hinzufügen und Creme fraîche unterrühren. Die Reisnudeln laut Packungsanweisung garen und abgießen. Mit dem Perlhuhnragout servieren.

Perlhuhnsupreme mit Sauerampfer-Kartoffelpüree

Zutaten

- 4 Perlhuhnsupreme
 -- Ersatz: Hühnerbrust
- 1 Bund Sauerampfer
 Etwas Butter
- 1 Pack. Instant-Kartoffelbrei für
 -- 0,5 l Flüssigkeit
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Perlhuhn pfeffern und salzen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im Ofen ca. 20 min. braten.

Währenddessen Das Püree bereiten: Den Sauerampfer putzen und mit etwas Flüssigkeit pürieren. Das Püree nach Anweisung zubereiten, zum Schluss die Butter und das Sauerampferpüree unterheben.

Die Perlhuhnbrust auf einem Bett aus Sauerampfer-Kartoffelpüree servieren.

Hierzu schmecken im Ganzen in etwas Olivenöl gebratene Cocktailtomaten.

Perlhuhnterrine

Zutaten

4		Perlhuhnschenkel
80	Gramm	Kalbfleisch klein gewürfelt
40	Gramm	Frühstückspeck
70	Gramm	Geflügelleber
1		Schalotte gehackt
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Pastetengewürz
100	ml	Portwein
100	ml	Armagnac
100	ml	Doppelrahm
1		Schwarze Trüffel
		-- in Streifen geschnitten

ZUM AUSLEGEN DER
TERRINEFORM
Speckscheiben

ZUM ABDECKEN DER
TERRINE

100 Gramm Spickspeck

Zubereitung

Perlhuhnschenkel häuten, Fleisch von den Knochen lösen und entnerven. Alle Fleischzutaten kurz in Butter anbraten, gehackte Schalotte beifügen, mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz abschmecken. Portwein und Armagnac zugeben, das Ganze über Nacht kühl stellen.

Dann alles zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes treiben und durch ein Sieb streichen. Masse mit Rahm und Trüffelstreifen, evtl. mit etwas Trüffelsaft verfeinern und abschmecken.

Eine Terrineform mit Speckscheiben auslegen, die Masse einfüllen, mit Spickspeckscheiben abdecken und den Deckel daraufsetzen. Die Terrine im Wasserbad im Backofen bei etwa 150 oC während eine Stunde pochieren.

Pilzragout mit Perlhuhnbrust

Zutaten

300	Gramm	Kleine feste Steinpilze
100	Gramm	Maronenpilze
60	Gramm	Schalotten
30	Gramm	Durchwachsener Speck
1		Säuerlicher Apfel (z. B. -- Cox Orange)
2		Perlhuhnbrüste (ß 170 g, -- ersatzweise -- Hähnchenbrüste)
		Salz, Pfeffer
6	Essl.	Öl
2		Lorbeerblätter
2		Rosmarinzweige
2		Thymianzweige
100	Gramm	Schlagsahne
3	Teel.	Crème fraîche
3		Majoranzweige

Zubereitung

1. Steinpilze und Maronen putzen. Kleine Pilze halbieren, größere vierteln. Schalotten pellen, fein würfeln. Speck fein würfeln. Apfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden.

2. Fleisch salzen und pfeffern. In einer Pfanne in 2 El Öl rundum bei starker Hitze anbraten. Kräuter außer Majoran dazugeben, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten braten (Gas 3, Umluft 12-15 Minuten bei 180 Grad).

3. Inzwischen die Pilze in einer großen beschichteten Pfanne im restlichen Öl bei starker Hitze anbraten. Zwiebeln und Speck dazugeben, 3 Minuten braten. Äpfel dazugeben, weitere 2 Minuten braten. Salzen und pfeffern, Sahne und Crème fraîche unterrühren. Offen 2-3 Minuten einkochen lassen. Majoranblättchen abzupfen und das Pilzragout damit würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen. Dann mit dem Pilzragout servieren.

Dazu passen Baguette, Nudeln oder Reis.

Pochierte Perlhuhnbrust mit Estragon-Sabayon

Zutaten

4		Perlhuhnbrüste
2		Schalotten
1-2	Stangen	Sellerie ca.
1		Petersilienwurzel
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1	Teel.	Korianderkörner
2		Lorbeerblätter
3	Zweige	Thymian
1/4	Ltr.	Weißwein
125	ml	Hühnerfond
		Salz, Pfeffer
		Senf
		Olivenöl

FÜR DAS ESTRAGON-SABAYON

3		Eidotter
1	Essl.	Gehackter Estragon
100	Gramm	Geklärte Butter
1/2		Zitrone den Saft
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, in grobe Würfel schneiden. Perlhuhnbrüste beidseitig salzen und pfeffern. Perlhuhnbrüste in heißem Olivenöl beidseitig anbraten und aus der Pfanne heben. Im Bratrückstand Gemüse, Pfeffer, Koriander, Lorbeer und Thymian anschwitzen. Mit Wein und Hühnerfond aufgießen, etwas einkochen lassen, mit Senf abschmecken. Sud durch ein Sieb seihen, Flüssigkeit aufheben. Die Perlhuhnbrüste in Gefrierbeutel legen, Flüssigkeit dazugießen. Luft herausdrücken und verschließen. Gefrierbeutel in einen Topf mit heißem Wasser legen. Bei etwa 80 Grad C 20-25 Minuten ziehen lassen. (Damit die Beutel nicht an der Oberfläche schwimmen, einen Teller in den Topf legen.) Danach Beutel herausnehmen und warm stellen.

Für das Sabayon, Eidotter mit dem Pochiersud in einem Schneekessel cremig über einem Wasserbad aufschlagen. Danach Kessel vom Dampf nehmen, weiterschlagen und die geklärte Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den gehackten Estragon unterrühren.

Perlhuhnbrüste aufschneiden, mit dem Estragon-Sabayon und Polenta auf Tellern anrichten.

Dazu passt Polenta

Salat mit Perlhuhnbrust

Zutaten

- 1 klein. Kopf Radicchio
- 200 Gramm Feldsalat
- 50 Gramm Lollo Rosso
- 3 Kiwis
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schale Kirschtomaten
- 4 Perlhuhnbrüstchen
- 1 Essl. Majoran
- 1 Zwiebel
- 1 Essl. Zitronenschale, ger.
- 1 Teel. Wacholderbeeren
- 2 Essl. Butterschmalz, evtl. mehr
- 1 Prise Zucker
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1 Essl. Senf, mittelscharf, evtl.
-- mehr
- Einige Tropfen Aceto
-- balsamico und Olivenö

Zubereitung

Die Blattsalate verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke zerpfücken und auf vier dekorativen Tellern verteilen.

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren und beides auf den Blattsalaten anrichten.

Perlhuhnbrüstchen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Majoran, der geriebenen Zitronenschale und den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Perlhuhnbrüstchen darin braten, herausnehmen. Zwiebel schälen, fein hacken und im Bratfett glasig schwitzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen, einmal auskochen lassen und den Senf einrühren. Das Ganze mit dem Essig und dem Olivenöl abrunden und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Perlhuhnbrüstchen in Scheiben schneiden, dekorativ zum Salat anrichten und mit dem warmen Dressing überziehen. Falls vorhanden, mit frischen Kräutern servieren.

Tip: Fleisch läßt sich vormittags vorbraten. Man kann es auch leicht erwärmt auf den Salat geben. Anstatt Perlhuhn kann man Hähnchenbrustfilets verwenden.

Spargelragout mit Perlhuhn in Folie

Zutaten

4 Perlhuhnbrustfilets
3 Zweige Thymian
2 Essl. Flüssige Butter
Salz

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

2 Bund Grüner Spargel
1/2 Zitrone den Saft
1 Essl. Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Würfelig geschnittenes
-- Fruchtfleisch von 2
-- Tomaten
125 ml Weißwein
125 ml Hühnerfond
100 ml Obers
1 Essl. QimiQ
3 Zweige Basilikum
Salz
Pfeffer
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

4 Stück Alufolie (ca. 15 x 15 cm groß) mit Butter bestreichen und mit gerebeltem Thymian bestreuen. Brüste salzen, auf die Folie legen und diese gut verschließen. Im auf 200 °C vorgeheizten Rohr 15 bis 20 Minuten (abhängig von der Größe der Fleischstücke) garen. Spargel am hinteren Drittel der Stangen schälen. Falls notwendig, holzige Enden wegschneiden. Spargel für kurze Zeit in Salzwasser knackig kochen, danach kalt abschwemmen. Spargel in 1-1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Dabei einige Spitzen zum späteren Garnieren beiseite legen. In einem Topf Weißwein und Hühnerfond auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Obers auffüllen, nochmals kurz einkochen lassen. Zuletzt frisch geschnittenes Basilikum und Tomatenwürfel begeben, mit glatt gerührtem QimiQ binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft würzen.

Spargelragout auf Teller aufteilen. Die fertig gegarten Hühnerbrüste aus der Folie nehmen. Fleisch schräg in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden und auf das Spargelragout legen. Mit Thymianzweigen garnieren.

Zucchini Risotto an Perlhuhnbrust

Zutaten

1	Dose	Bambusschößlinge
1	Pack.	NESTLE Blätterteig
1	Dose	Brombeeren
1		Fläschchen
		-- Johannisbeerlikör
200	Gramm	Perlhuhnbrust
80	Gramm	Macadamia Nüsse
1	Pack.	Risotto
		Tomate
1		Zucchini gelb

Zubereitung

Aus dem Blätterteig drei Rechtecke ausschneiden und im Ofen bei 200°C goldbraun backen. Das Risotto in Öl anschwitzen und nach und nach mit heißer Brühe auffüllen. Die Perlhuhnbrust parieren, schnetzeln und in Öl anbraten. Die Bambusschößlinge dazugeben. Mit Paprika, Tabasco, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Rotwein verfeinern. Die Zucchini in feine Stifte schneiden, und einige davon zu dem Fleisch geben. Dieses mit dem Risotto vermengen. Ein Blätterteigstück auf einen Teller legen und mit dem Risotto bedecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Rentier

Reinstek Med Geitost (Rentierbraten mit Ziegenkäse)

Zutaten

1 1/2 kg Rentierbraten
-- (oder ersatzweise Reh)
40 Gramm Butter
Salz
Pfeffer
600 ml Fleischbrühe

SAUCE

15 Gramm Butter
1 Essl. Mehl
2 Teel. Johannisbeergelee
175 Gramm Brauner norwegischer
-- Ziegenkäse
75 ml Saure Sahne

Zubereitung

Das Fleisch mit Garn binden damit es seine Form behält, mit Butter bestreichen, in einen Bräter legen, im auf 240 Grad C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten anbraten. Temperatur auf 180 Grad C reduzieren, das Fleisch mit Salz + Pfeffer bestreuen, Brühe zugießen und 1 Stunde braten (das Fleisch mehrfach mit dem Fond begießen). Das Fleisch in eine ofenfeste Form umpacken und im ausgeschalteten Backofen bei offener Tür ruhen lassen.

Für die Sauce 15 g Butter zerlassen, Mehl einrühren und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bräunen. Den Fond (ca. 225 ml) einrühren, Johannisbeergelee + gewürfelten Ziegenkäse zugeben, rühren bis die Sauce glatt ist, saure Sahne untermischen, Sauce erhitzen (nicht kochen) und abschmecken.

Das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten mit der Sauce, gekochten Kartoffeln und Gemüse servieren

Renfilet mit Pilzen

Zutaten

1/2	klein.	Sellerieknolle
600	Gramm	Renfilet
		Salz&Pfeffer
370	Gramm	FrISChe Champignons (od. -- Austerpilze)
250	Gramm	FrISChe Pfifferlinge -- (Eierschwammerl)
125	Gramm	Schinkenwürfel
		Muskat
125	ml	Creme fraiche

Zubereitung

Sellerieknolle schälen, waschen, abtropfen sehr fein würfeln. Renfilet vorsichtig waschen, mit Haushaltspapier gründlich abtrocknen. Pfanne aufheizen und das Renfilet darin von allen Seiten bräunen, mit Salz& Pfeffer würzen, Selleriewürfel zugeben. Deckel auflegen, Hitze auf niedrigste Stufe schalten. Renfilet 25-30 Minuten garen. In der Zwischenzeit Champignons und Pfifferlinge trocken säubern. Pfanne aufheizen um Schinkenwürfel darin anzubraten. Pilze zugeben und unter häufigem Wenden 10 Minuten braten, bis Flüssigkeit völlig verdampft ist. Dann erst würze mit etwas Muskatnuss und Salz&Pfeffer. Deckel auflegen, Hitze auf niedrigste Stufe zurückschalten. Pilze weitere 10 Minuten garen. Renfilet in 4 Scheiben schneiden, auf vorgewärmter Servierplatte anrichten und warm halten. Creme fraiche unter den Bratenfond rühren. Sauce abschmecken und über Filetscheiben gießen. Pilze rundum anrichten. BEILAGE, DEKOR: Bratkartoffel oder Baguette.

Rengeschnetzeltes

Zutaten

1,2	kg	Renfleisch (Rückenfilet -- oder Keule), -- feinblättrig geschnitten
3/4	Ltr.	Wildbratenbasis
10		Orangen in Orangenspalten -- filetiert
40	ml	Cognac
	Etwas	Grüner Pfeffer
25	Gramm	Butter
25	Gramm	Zucker

Zubereitung

Renfleisch kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zucker leicht karamellisieren, Orangenspalten und Pfeffer zugeben. Mit Cognac flambieren und mit Orangensaft und Wildbratenbasis ablöschen. Kurz aufkochen lassen, Renfleisch zugeben u. mit Salz und Pfeffer abschmecken. BEILAGE, DEKOR: Salzkartoffel.

Rentier-Braten nach Lappländer-Art

Zutaten

600	Gramm	Rentier-Braten (aus der -- Tiefkühltruhe)
125	Gramm	Räucherspeck
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Fett zum Braten
125	Gramm	Steinpilze (oder passende -- Waldpilze)
2	Tassen	Brühe
2		Zwiebeln
2	Scheiben	Roggenbrot
1/2	Tasse	Rosinen

Zubereitung

Rentier-Braten auftauen und mit Hilfe einer Spicknadel Speckstreifen durch das Fleisch ziehen. Salzen, pfeffern, in Mehl leicht wenden und in heißer Pfanne in Fett von allen Seiten braun braten. Geschnittene Zwiebeln hinzugeben, mit Brühe ablöschen und in der Röhre bei 225° C garen, öfters begießen. Je nach Alter des Tieres 40 Minuten oder 1 Stunde garen. 20 Minuten vor Fertigwerden geputzte Pilze und Roggenbrot hinzugeben. Wer es hat, lege auch einen kleinen Strauß Heidekraut (es ist originell) obenauf. Das Fleisch soll nur den Heideduft bekommen. Kocht die Brühe zu sehr ein, noch etwas Wasser oder Brühe hinzugießen. Kurz vor dem Fertigwerden vorgequollene Rosinen hinzugeben. Fleisch schneiden und beim Anrichten abgeschmeckte Pilze mit Sauce darübergerben. Dazu frische Kartoffeln oder auch Knödel.

Rentier-Steaks (Nordische Küche)

Zutaten

1,2 kg Renrückenfilet ca.
200 Gramm Essiggurkerl
200 ml Obers (Sahne)
Petersilie (zum Garnieren)
1/2 Ltr. Wildbratenbasis
50 Gramm Butter

Zubereitung

Rentiersteaks beidseitig braten und warm stellen. (Oder scharf anbraten und im Rohr in Alu-Folie bei ca 80°C rosa braten). Butter in Pfanne zergehen lassen, die julienne geschnittenen Gurkerln leicht anrösten, mit Wildbratenbasis aufgießen und mit Obers abschmecken. Fleisch für 1 Minute darin ziehen lassen, servieren. BEILAGE, DEKOR: Mit Petersilie garnieren, dazu Bratkartoffel.

Rentierfilet in der Kräuterkruste an Croutons und Rotweinsöße

Zutaten

		Chilipulver
		Knoblauch
1/2	Pack.	Kräuter-Robiola
		Öl
		Pfeffer
150	Gramm	Rentierfilet
		Salz
6	Scheiben	Weißbrot

ROTWEINSOSSE

Chilipulver
Gemüsefond
Pfeffer
Rotwein
Sternanis

Zubereitung

Das Rentierfilet in Öl mit Salz und Pfeffer anbraten und Knoblauch dazugeben. Einige Scheiben Weißbrot im Mixer zerkleinern, mit dem Robiola, Salz und Pfeffer mischen, auf das Rentierfilet streichen und im Ofen gartnieren.

Drei bis vier Scheiben Weißbrot in Würfel schneiden und in der Pfanne mit Öl und etwas Chili zu Croutons rösten. Rotwein, Chili, Gemüse Fond, Sternanis und Pfeffer stark einreduzieren lassen.

Das Rentierfilet mittig auf den Teller geben, die Croätons daneben geben und mit der Rotweinreduktion nappieren.

Rentierfilets mit Jungzwiebel

Zutaten

3	kg	Renrücken (ausgelöst, mit -- gehackten Knochen)
2		Karotten (Möhren)
1/2	Knolle	Sellerie
1/2		Zwiebel
1/2	Ltr.	Rotwein
1/2	Teel.	Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
1	Teel.	Wacholderbeeren
2	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Geriebene Walnüsse
4	Essl.	Butter Salz&Pfeffer
5	Essl.	Oel
20	Stücke	Jungzwiebeln Zucker

Zubereitung

Für die Sauce: Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln grob schneiden, mit gehackten Knochen vermengen, mit Rotwein übergießen, mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian und andrückten Wacholderbeeren würzen. Abdecken, über Nacht stehen lassen. Renfilet nachputzen, Knochen aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Saft abseihen, Gemüse und Gewürze auffangen. In einem Topf 3 EL Oel erhitzen, Knochen anrösten, Gemüse und Gewürze beimengen und rösten. Tomatenmark einrühren und ganz kurz mitrösten. Geriebene Nüsse begeben, mit Marinade aufgießen, Einkochen und immer wieder Wasser zugießen. Ca 5 Std. bei kleiner Flamme köcheln lassen. Schaum öfters abschöpfen. Fond durch Sieb passieren, auf 1/4 L reduzieren. Jungzwiebel putzen, waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Zwiebel glacieren, pfeffern, zuckern. In einer Pfanne 2 EL Oel erhitzen, Renfilet salzen&pfeffern und in der Pfanne rundum anbraten. BACKROHR: Backrohr auf 180°C vorheizen. Im Backrohr 6 - 8 Min. braten. Fertig gebratene Renfilets in Folie packen und rasten lassen. Sauce fertigstellen: Fond aufkochen, mit 2 El Öl und kalter Butter montieren, salzen&pfeffern. Renfilets in Scheiben schneiden, mit Zwiebeln und Sauce anrichten.

Rentierkeule Delikat

Zutaten

1 1/2	kg	Rentierkeulen bis 1/3 mehr
1	Ltr.	Wildbratenbasis
200	Gramm	Birnen-Würfel
100	Gramm	Preiselbeeren
1/4	Ltr.	Rahmsauce
125	ml	Milch
62	ml	Sauerrahm (Schmand)
1/2		

Zubereitung

Renkeulen anbraten, mit Wildbratenbasis aufgießen und ca. 1 1/2 - 2 Stunden garen. Sauce etwas reduzieren, mit Rahmsauce und Preiselbeeren verfeinern. Vor dem Servieren kleinwürfelig geschnittene Birnen in die Sauce geben. BEILAGE, DEKOR: Semmelknödel, Serviettenknödel.

Rentierrücken aus dem Wacholderrauch mit Blutcr Pes

Zutaten

800 Gramm Rentierrücken
Wildgewürzsalz, siehe
-- separates Rezept
Öl

ZUM RÄUCHERN

1 Räucherbox
100 Gramm Sägemehl
15 Wacholderbeeren oder
1 mittl. Wacholderzweig

FÜR DIE BLUTCREPES

50 ml Frisches Schweineblut
100 ml Sahne
50 Gramm Weizenmehl
20 Gramm Flüssige Butter
1 Ei
Salz
Muskatnuss, gerieben

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Essl. Orangensaft
1 Essl. Bitterorangenmarmelade
150 Gramm Physalis (Kapstachelbeeren)

würzen und in einer beschichteten Pfanne dünn herausbacken.

Orangensaft und Marmelade verkochen. Physalis halbieren, dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Heiße Blutcr pes mit Physalisragout füllen, Fleisch lauwarm tranchieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

HINWEIS: Es gibt in guten Anglerbedarfsgeschäften sehr handliche Räucherboxen. Meine ist 35cm x 25cm x 12cm. Man kann sie gut in den Backofen stellen oder zum Räuchern einen Spiritusbrenner darunterstellen.

Zubereitung

Rentierrücken mit Wildgewürzsalz einreiben und in der heißen Pfanne mit Öl ringsum anbraten. Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Sägemehl und Wacholder in die Räucherbox geben. Den Rost und die Tropfwanne einsetzen und den Rentierrücken auf den Rost setzen. Das Sägemehl anzünden und wenn es gute Glut hat das Gerät verschließen. In den Backofen schieben und je nach Größe 15 Minuten darin lassen, jedoch nicht länger, da sonst der Rauchgeschmack zu stark wird. Sollte das Fleisch noch nicht ganz gar sein, den Rücken lieber nochmals in der Pfanne im Ofen nachbraten. Herausnehmen und vor dem Tranchieren noch 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Cr pes Sahne und Blut glattrühren, Mehl einrühren, flüssige Butter und Ei zugeben und gut glattschlagen. Mit Salz und Muskat

Rentierrücken aus dem Wacholderrauch mit Blutcrepes

Zutaten

800 Gramm Rentierrücken
Wildgewürzsalz, siehe
-- separates Rezept
Öl

ZUM RÄUCHERN

1 Räucherbox
100 Gramm Sägemehl
15 Wacholderbeeren oder
1 mittl. Wacholderzweig

FÜR DIE BLUTCREPES

50 ml Frisches Schweineblut
100 ml Sahne
50 Gramm Weizenmehl
20 Gramm Flüssige Butter
1 Ei
Salz
Muskatnuss, gerieben

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Essl. Orangensaft
1 Essl. Bitterorangenmarmelade
150 Gramm Physalis (Kapstachelbeeren)

würzen und in einer beschichteten Pfanne dünn herausbacken.

Orangensaft und Marmelade verkochen. Physalis halbieren, dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Heiße Blutcrepes mit Physalisragout füllen, Fleisch lauwarm tranchieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

HINWEIS: Es gibt in guten Anglerbedarfsgeschäften sehr handliche Räucherboxen. Meine ist 35cm x 25cm x 12cm. Man kann sie gut in den Backofen stellen oder zum Räuchern einen Spiritusbrenner darunterstellen.

Zubereitung

Rentierrücken mit Wildgewürzsalz einreiben und in der heißen Pfanne mit Öl ringsum anbraten. Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Sägemehl und Wacholder in die Räucherbox geben. Den Rost und die Tropfwanne einsetzen und den Rentierrücken auf den Rost setzen. Das Sägemehl anzünden und wenn es gute Glut hat das Gerät verschließen. In den Backofen schieben und je nach Größe 15 Minuten darin lassen, jedoch nicht länger, da sonst der Rauchgeschmack zu stark wird. Sollte das Fleisch noch nicht ganz gar sein, den Rücken lieber nochmals in der Pfanne im Ofen nachbraten. Herausnehmen und vor dem Tranchieren noch 2 Minuten ruhen lassen.

Für die Crepes Sahne und Blut glattrühren, Mehl einrühren, flüssige Butter und Ei zugeben und gut glattschlagen. Mit Salz und Muskat

Rentiersteak mit Preiselbeeren

Zutaten

600 Gramm Rentiersteaks (Rücken,
-- Filetstück) bis 17% mehr
4 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

FÜR DIE PREISELBEEREN

150 Gramm Rote Zwiebeln
500 Gramm Preiselbeeren
120 Gramm Brauner Zucker
60 ml Rotweinessig
60 ml Rotwein
Salz
Cayennepfeffer

FÜR DIE BEILAGE

4 groß. Kartoffeln
Butter
Bröseln
Frische Kräuter zum
-- Garnieren

Zubereitung

Zwiebel schälen und in 2-mm-Würfel schneiden. Die frischen Preiselbeeren waschen und auf einem Tuch trocknen lassen. In einem Topf Zwiebeln und Preiselbeeren mit Essig, Wein, Zucker, Cayennepfeffer und Salz erhitzen. Ca 40 Min lang dickflüssig einköcheln lassen. Noch heiß sofort in saubere, ausgespülte Gläser füllen und diese sofort verschließen. Die portionierten Rentiersteaks leicht andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer flachen Pfanne etwas Öl erhitzen, das Fleisch darin mit den angedrückten Wacholderkörnern beidseitig braten. (Das Fleisch sollte noch rosa sein, nach dem Braten etwas rasten und vor dem Servieren idealerweise nochmals kurz nachgebraten werden.)

Für die Beilage rohe Kartoffeln schälen und quer in 2-3 mm Abständen etwa zwei Drittel tief einschneiden. Butter und Brösel darüber streuen und im 180

°C heißen Rohr garen.

Preiselbeeren auf Tellern anrichten, Rentiersteaks einmal schräg durchschneiden und dazulegen. Mit vielen frischen Kräutern und gebackenen Kartoffeln servieren.

Rohrhuhn

Rohrhühner mit Sauce

Zubereitung

Man zieht zwei Rohrhühnern die Haut mit den Federn ab, macht sie auf, dressiert und salzt sie. In eine Kasserolle gibt man 16 Dekagramm Butter, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 8 Dekagramm schwarzen Lebzeltens und 8 Dekagramm Schwarzbrot, alles blättrig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, 5 zerdrückte Wacholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, legt dann die Hühner darauf, lässt dies etwas eingehen, gießt dann Erbsenwasser oder Suppe (soviel als nötig), ferner 1/2 Liter weißen oder roten Wein und etwas Essig darüber und lässt die Hühner zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, passiert den Saft, gibt Rahm und fein geschnittene Zitronenschale dazu, lässt es aufkochen und entfettet die Sauce. Bei einer schwarzen Sauce verwendet man anstelle von Milchrahm Karpfenblut, verrührt diese und lässt es aufkochen. Sollte die Sauce zu dünn sein, so gibt man einige Löffel Butter-Sauce dazu. Die Rohrhühner werden dann zerlegt, angerichtet und mit beliebigem Buttermehl garniert. Die Sauce wird dazugegeben. Es ist zu bemerken, dass junge Rohrhühner leicht zerfallen und alte zähe sind. Letztere müssen daher immer mit genügend Flüssigkeit, welche sie bedecken soll, dünsten. Man serviert sie an Fasttagen.

Rohrhuhnsuppe

Zubereitung

Ein abgehäutetes Rohrhuhn lässt man einige Stunden in Wasser liegen und dünstet es dann mit Butter, Zwiebeln, Wurzeln und Kohl. Wenn die Wurzeln braun werden, vergießt man sie mit Erbsenbrühe, kocht das Huhn darin weich, hebt es dann heraus und schneidet es in Stückchen. Mit der Brühe wird eine gelbe Buttereinmach vergossen und zu einer dicklichen Suppe verkocht, die man dann mit dem Fleisch und kleinen gebackenen Erdäpfelknödeln anrichtet.

Schlange

Klapperschlange Gegrillt

Zutaten

- 1 Klapperschlange gegrillt
 - (rattlesnake)frisch
 - enthäutet, kopf entfernt
- Barbecue-Sauce
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schneide Schlange in 4-6 Stücke. Marinieren die Schlange in Barbecue-Sauce ca. 7 Stunden. Wrap sections in Alufolie und Barbecue over charcoal für 45 Minuten. To keep meat from drying out, baste with Barbecue-Sauce nochmals 10 Minuten.

Klapperschlange Gegrillt (Rattlesnake)

Zutaten

- 1 Lapperschlange gegrillt
- 250 Gramm Semmelbrösel (Paniermehl)
- 2 Eier
- 3 Essl. Zucker
- 1 Teel. Knoblauchpulver bis
-- doppelte Menge
Butterschmalz (od. OEL
zum
-- Frittieren)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Enthäuten Sie eine Lapperschlange gegrillt und entfernen Sie die Innereien. Scheiden Sie das Schlangenfleisch in gleichgroße Stücke. Mischen Sie aus Semmelbrösel, Eiern, Zucker, Knoblauchpulver, Salz & Pfeffer einen zähen Teig. Panieren Sie die Schlangenstücke in dem Teig. Erhitzen Sie das Fett in einer Pfanne oder einer Friteuse und frittieren bzw. braten Sie die Schlangenstücke von allen Seiten, bis sie goldgelb sind

Rattlesnake-Safari-Rezept

Zutaten

- 1 Klapperschlange gegrillt
-- (rattlesnake)
Zucker
Cracker meal
Salz
Pfeffer
Garlic powder

Zubereitung

1. Find and capture a Western Diamondback Rattlesnake.
2. Kill, skin and remove entrails.
3. Cut into edible portions.
4. Make a batter of Zucker, cracker meal, Salz&Pfeffer and garlic powder.
5. Roll your snake portions in the batter.
6. Fry in deep fat, heated to a temperature that will ignite a floating wooden match.
7. Fry until meat is a golden brown.

Schlangenragout

Zutaten

185	Gramm	Schlangenfleisch, tiefgefr.
60	Gramm	Hühnerbrust, ohne Knochen
60	Gramm	Fischmagen, vorbereitet -- (cf.)
60	Gramm	Bambussprossen
15	Gramm	Gekochter Schinken
		Ingwer, 5 cm
6		Tongu-Pilze, getrocknete
1		Orangenschale, getrocknete, -- eingeweicht
1		Schalotte, in Stücken
1	Essl.	Reiswein
6	Tassen	Hühnerbrühe, 1 1/2 l
2		Chrysanthemen, weiße
2		Zitronenblätter
10		Teigtaschen, -12 Stück

ZUTATEN A

1/4	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Glutamat
1/2	Teel.	Maisstärke
1	Prise	Weißer Pfeffer

ZUTATEN B

1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Glutamat
1	Prise	Weißer Pfeffer

anordnen.

Teighüllen in Streifen schneiden und in etwa 3 Tassen Öl knusprig frittieren. Das Schlangenragout mit den Teigstreifen, Chrysanthemen und Zitronenblättern servieren. Die traditionellen Teigwaren zu diesem Gericht werden aus Mehl und fermentiertem Bohnenquark hergestellt. Der Teig wird hauchdünn ausgerollt.

Zubereitung

Schlangen- und Hühnerfleisch in feine Streifen schneiden und mit den Zutaten A vermischen, 10 Minuten stehen lassen. Den vorbereiteten Fischmagen abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze ausdrücken, nachdem sie 25 Minuten geweicht haben, Stiele entfernen und Kappen in feine Streifen schneiden. Orangenschale abtropfen lassen und zerkleinern.

1/6 Tasse Öl im Wok erhitzen und das Hühnerfleisch darin pfannrühren, bis es weiß wird, herausnehmen, abtropfen lassen, 1/6 Tasse Öl zugeben und die Schalotte mit den Ingwerscheiben kurz dünsten, dann Wein und Brühe zugeben, aufkochen, dann Zwiebel und Ingwer wegwerfen. Zerkleinerte Zutaten und Zutaten B zugeben und 2-3 Minuten schwach kochen lassen, dann mit einer Paste aus 1 1/2 EL Maisstärke und Wasser andicken. Um einen weniger starken Ingwergeschmack zu erhalten, den Ingwer vorher blanchieren. Chrysanthemenblüten waschen, Blütenblätter entfernen. Zusammen mit den in sehr feine Streifen geschnittenen Zitronenblättern auf einer Servierplatte

Schneehuhn

Schneehuhn Info

An Größe gleicht das Schneehuhn einer Taube, der Schnabel ist schwarz, die Augenbrauen sind scharlachrot, der Bauch und die mit haarförmigen Federn besetzten Beine weiß ebenso die Schwungfedern, die Schwanzfedern schwärzlich mit weißen Spitzen, die mittleren aber ganz weiß. Im Sommer hat das Schneehuhn eine graue Farbe. Die Schneehühner werden gleichfalls wie die Rebhühner bereitet, da sie aber kleiner und weniger ausgiebig wie diese sind, muss man auf jeden Tischgenossen sein Schneehuhn rechnen. Das Fleisch ist zwar zart, aber wegen seines eigenartigen bitteren Geschmackes, der vom Genüsse der Nadel- und Zwergtannen herrühren mag, nicht überall beliebt. Es wird auch gebeizt, gespickt, gedämpft oder statt in die Beize einige Zeit in Milch gelegt.

Schneehühnerbrüstchen und Koteletts

Zubereitung

Die abgelösten Brüstchen werden roh fein abgeschabt, die Fleischmasse mit wenig Salz und Muskat versetzt, dann mit 2 - 3 Esslöffeln dicker Wildfarce, die man aus den Abgängen und anderem Fleisch herstellt, vermengt, dann über Oblaten je ein Häufchen der Masse gelegt, die Oblaten über dem Fleischbrei geschlossen, die Koteletts in Ei und Brösel paniert, dann mit heißer Butter goldgelb gebacken.

Springbock

Springbockkeule in der Salzkruste mit Hagebuttensauce

Zutaten

1		Springbockkeule, etwa 2kg
		Schwarzer Pfeffer, a.d.M.
1		Schweinenetz, beim Metzger
		-- vorbestellen
1,2	kg	Grobes Meersalz
3		Eiweiß
8		Wacholderbeeren
1		Tannenzweig
1		Kumquat (Zwergorange) in -- Scheiben

Zubereitung

Bei der Springbockkeule Hüft- und Röhrenknochen auslösen, das Fleisch von Sehnen befreien und mit schwarzem Pfeffer würzen die Keule in ein gut gewässertes Schweinenetz einhüllen.

Meersalz und Eiweiß und etwas Wasser verkneten, so dass es gerade feucht ist und sich gut formen lässt. Das Salz in der Größe der Keule etwa 1cm dick auf ein Backblech geben. Die Keule darauf setzen, die Wacholderbeeren, den Tannenzweig und die Kumquatscheiben darauf geben und ringsherum gleichmäßig mit dem restlichen Salz bedecken.

Bei 220 Grad in den Backofen schieben, 5 Minuten anbacken, dann den Ofen auf 180 Grad zurückschalten und die Keule weitere 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, damit beim Anschneiden der Fleischsaft nicht herausläuft.

HAGEBUTTENSAUCE

80	ml	Roter Portwein
40	ml	Himbeeressig
1		Orange, nur Saft
1/2		Zitrone, nur Saft
4	Essl.	Hagebuttenmark
5		Braune Würfelzucker
500	ml	Wildfond, siehe -- separates Rezept
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
60	Gramm	Salzbutter

Für die Hagebuttensauce Portwein, Himbeeressig, Orangen- und Zitronensaft, Hagebuttenmark und Würfelzucker einkochen lassen und mit dem Wildfond auffüllen, nochmals einkochen lassen und die Butter mit dem Pürierstab unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Keule am besten mit der Salzkruste auf eine Platte umsetzen und vor den Augen der Gäste mit einem kräftigen Messer die Salzkruste aufschlagen und die Springbockkeule tranchieren.

Als Beilage eignet sich besonders gut ind Salzwasser gekochter Broccoli mit Mandelbutter und süße Kartoffeln.

Springbocknacken (Süd Afrika)

Zutaten

- 1 groß. Springbocknacken (in
-- Scheiben geschnitten)
- 200 Gramm Schweineschmalz
- 50 Gramm Butter
- 250 ml Rinderbrühe
- 12 ml Worcester Sauce
- 50 ml Weinessig
- 5 Gramm Knoblauchsatz
- 2 Gramm Thymian
- 1 Nelke
- 2 Gramm Geriebene Muskatnuss
- 2 Gramm Senfpulver
Salz&Pfeffer
Für die Sauce:
- 400 ml Champignoncremesuppe
- 250 Gramm Champignons (Dose)
- 100 ml Brandy

Zubereitung

Erhitzen Sie die Butter in einer Eisen-Casserole und geben Sie das Fleisch und den Schmalz hinzu. Bräunen Sie das Fleisch von beiden Seiten. Geben Sie die Brühe, die Worcester Sauce, den Essig und die Gewürze hinzu. Verrühren Sie alles gut.
BACKROHR: Backen Sie das Fleisch bei 180°C im Backofen für ca. 45-60 Minuten.
UEbergießen Sie es dabei regelmäßig mit dem Bratenfond. Erhitzen Sie die Champignoncremesuppe in einem Topf. Geben Sie die Pilze hinzu und schmecken Sie mit dem Brandy ab. Heben Sie das Fleisch aus der Casserole und servieren Sie mit der Sauce.

Steinbock

Ravioli vom Steinbock auf Rahmpilzen

Zutaten

150 Gramm Geschmorte Steinbockkeule
50 Gramm Steinbockschinken
30 Gramm Steinbock-Bündner
1 Schalotte
1 Essl. Butter
1/4 Ltr. Steinbocksosse (vom Schmoren der Keule),
100 Gramm Gemüsewürfel blanchiert (Karotten, Sellerie, Lauch)
1 Essl. Preiselbeeren
50 Gramm Farce
Salz
Pfeffer
Thymian
Piment
1/4 kg Nudelteig
250 Gramm Pilze der Saison (Steinpilze, Eierschwammerl, Morcheln, Champignons)
125 ml Sahne

Zubereitung

Die geschmorte Steinbockkeule in 1/4 cm große Würfel, den Steinbockschinken in kleine Würfel und das Steinbock-Bündner in ganz feine Würfel schneiden. Die Schalotte fein hacken und in einer heißen Pfanne mit der Butter glasig anlaufen lassen - die Würfel von der Steinbockkeule, dem Schinken und dem Bündner begeben und aussautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Drittel der Steinbocksosse aufgießen, damit die Masse einen guten Geschmack bekommt und saftig wird. Etwas einreduzieren und die Gemüsewürfel untermengen. Auskühlen lassen. Dann die Preiselbeeren dazugeben und mit der Farce binden. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Thymian abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen, mit der Füllung füllen und Ravioli ausstechen, die dann in Salzwasser gekocht werden. Die Pilze geputzt und geschnitten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter

aussautieren. Salzen, etwas pfeffern, mit Rahm aufgießen und einreduzieren, bis eine sämige Soße entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gekochten Steinbockravioli auf einem Teller anrichten. Mit der restlichen Steinbocksosse etwas überziehen.

Strauß

Die Straußenfarmerei

Es gibt nur eine Spezie Strauß in Namibia und dennoch werden die Strauße in zwei Kategorien unterteilt, für die jeweils ein anderes Ministerium zuständig ist.

Die Strauße, die frei in den Nationalparks und auf den Farmen rumlaufen, gelten als geschütztes Wild. Sie fallen unter die Zuständigkeit des Ministeriums für Naturschutz und Tourismus. Die große Ausnahme sind die 21000 domestizierte Strauße der einzelnen Zuchtfarmen, die dem Landwirtschaftsministerium und seiner Veterinärabteilung unterstehen. Da die Definition domestizierter Strauß sehr vage war, haben die Straußenfarmer und ihr Zuchtverein OBAN (Ostrich Breeders Association of Namibia) gemeinsam mit dem Livestock Improvement Board Richtlinien und Grundsätze für Strauße und ihre Produkte aufgestellt. Mit der Auflage, dass jeder domestizierte Strauß identifizierbar sein muss. Alle Brutvögel und alle Strauße die lebend exportiert werden sollen, müssen sogar als Implantat einen Microchip zur Identifizierung besitzen. Des weiteren muss der Straußenfarmer eine genaue Buchführung von den gelegten Eiern und den geschlüpften Küken halten. Diese Angaben werden von der Behörde regelmäßig kontrolliert.

Warum dieser ganze Aufwand?

Bis zur Unabhängigkeit Namibias gab es nur in den zwanziger Jahren eine erwähnenswerte Straußenzüchtereie, als Straußenfedern kurzfristig ein Exportschlager waren und sie gewichtsmäßig in Gold aufgewogen werden konnten. Als der Weltmarkt zusammenbrach, wurde hier im Lande die Straußenindustrie von der Republik Südafrika kontrolliert und die Farmer von Oudtshoorn erhielten eine Monopolstellung. Erst mit der Unabhängigkeit war es dem hiesigen Farmer wieder möglich, Strauße zu vermarkten. Die kurzfristigen phantastischen Preise auf dem Weltmarkt verführten einige Straußenzüchter leider zu Betrügereien. Daraufhin sah sich die Behörde genötigt alle Exporte von lebendigen Straußen und befruchteten Eiern zu unterbinden. Inzwischen sind die Probleme gelöst aber der Markt ist nach seinem kurzen Höhenflug übersättigt. Aug' in Aug' mit einem Strauß.

Was macht den Strauß so attraktiv?

Neben der Tatsache, dass der Strauß der größte Vogel der Welt ist und trotzdem nicht fliegen kann, ist es die Möglichkeit, ihn kommerziell zu nutzen. Seine Haut, Fleisch, Federn und auch Eier lassen sich vermarkten und somit zu Geld machen. Die größten Einnahmen erzielt der Farmer aus der Straußenhaut. Sie wird zu Leder verarbeitet und die Modeschöpfer schätzen das eigenwillige Muster. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass derzeit Italien, Frankreich und Japan die größten Käufer sind. Dabei erzielt ein dritte Grad Fell einen Preis von N\$ 400 bis 920. Derart starken Schwankungen ist der Markt unterworfen! In der jüngsten Zeit hat es Ostraco (der Straußenschlachthof bei Mariental) aber geschafft, mit Simbabwe ein Joint-venture einzugehen, so werden zumindest ein Teil der Häute gemeinsam vermarktet.

Das Straußenfleisch ist sehr schmackhaft und bekannt für seinen niedrigen

Cholesteringehalt. Sein Verzehr wird als sehr gesund betrachtet und insbesondere in den gesundheitsbewussten Ländern Europas und den Vereinigten Staaten findet man das Straußenfleisch plötzlich auf der Speisekarte. Frau von Schauroth, die Vorsitzende von OBAN konnte auf der letzten Anuga-Messe in Köln ein reges Interesse für Straußenfleisch ausmachen. Es ist eine - wenn auch teure -Alternative zu dem mit BSE verseuchten Rindfleisch.

Die Federn beherrschten vor vielen Jahrzehnten die Mode. Sie waren Auslöser zur Züchtung von Straußen. Heute ist dieser Markt recht gering und der Erlös unwesentlich.

Küken und befruchtete Eier werden auch in kleiner Stückzahl exportiert. Die Abnehmer sind dabei u.a.China, Malaysia, Brasilien, Belgien und Spanien. In der Regel hat sich jeder Züchter seinen eignen kleinen Absatzmarkt gesucht. Durch die Aufhebung des Oudtshoorn Monopols ist die Straußenfarmerei nach einem kurzen Höhenflug heute in der Talsohle. Die Überproduktion in verschiedenen Ländern führte zu diesem Dilemma. Die Mitgliederschwankung in der Zuchtvereinigung Namibias widerspiegelt diese Tatsache sehr eindeutig. 1995 waren bei OBAN noch 83 Züchter registriert während sich diese Zahl im Januar 1998 auf 30 reduziert hatte!

Inzwischen sind 2 Straußenschlachthöfe in Namibia errichtet worden. Der Schlachthof von Ostraco in Mariental erfüllt alle EU-Bedingungen. Das Fleisch wird von dort nach Europa exportiert, während der Schlachthof in Witvley nur den lokalen Markt bedient. Zudem wird jetzt in Keetmanshoop der dritte Schlachthof gebaut und der Rohbau ist bereits fertig gestellt. Da sich Strauße gut anpassen können, ist es überall im Lande möglich mit ihnen zu farmen. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass die Regierung gemeinsam mit OBAN die Straußenfarmerei in den Kommunalgebieten eingeführt hat. Ein Projekt bei Keetmanshoop wurde im letzten Jahr eingeweiht und die vielen tänzelnden Strauße sind von der Teerstraße aus zu bewundern. Trotzdem ist die Zukunft der Straußenfarmerei derzeit sehr ungewiss.

Straußenfleisch, Einige Infos

Der Strauß ist der größte, flugunfähige Laufvogel aus den Steppensavannen Südafrikas. Im Vergleich zum Rindfleisch ist Straußenfleisch dunkler, zarter und somit eine gute Alternative.

Das Straußenfilet sitzt schräg oben hinter den Keulen, während die Steaks aus den Keulen kommen. Straußenfleisch braucht eine Reifezeit von 10 bis 14 Tagen, um zart und saftig zu werden.

Straußenfleisch ist recht cholesterinarm, hat wenig fett und wenig Kalorien, ist also sehr interessant:

Strauß Schwein Rind Pferd Geflügel (Keule) (Keule) (Brathuhn)

:Fett [o/o] 1.2 22.9 7.1 2.7 9.6
:Eiweiß [o/o] 22 16.9 21 20.6 19.9
:Cholesterin mg/100g 38 85 120 60 99
:kj pro 100g 440 1145 619 446 695
:kcal pro 100g 105 274 148 107 166

Vom Ernährungsstandpunkt aus kann Straußenfleisch am besten mit Pferdefleisch verglichen werden, bei einem noch niedrigeren Cholesteringehalt.

Einige Daten (LID Mediendienst Nr. 2322 vom 7.8.1997): Schätzungen zufolge leben weltweit rund 1,5 Millionen Strauße - zwei Drittel davon allein in Südafrika. Auch in Europa ist das Tier auf dem Vormarsch so werden beispielsweise in Deutschland in 320 Betrieben insgesamt 8'000 Strauße gehalten, in Frankreich 7'000 in 50 Betrieben oder in Großbritannien 5'000 in etwa 450 Betrieben. Der Strauß ist nach dem Gepard das zweitschnellste Tier der Welt er erreicht eine Höchstgeschwindigkeit von gegen 70 Stundenkilometer, die er während mindestens 30 Minuten aufrechterhalten kann. Die Tiere sind langbeinig und langhalsig und erreichen eine Größe von bis zu drei Metern. Der schwarzgefiederte Hahn hat ein Gewicht von ungefähr 150 kg, die graugesprenkelte Henne wiegt um die 120 kg.

Eine Henne legt jährlich zwischen 50 und 100 Eier. Das Ei ist 1400 g bis 1700 g schwer. Dies entspricht einem Gewicht von 24 Hühnereiern. Hauptprodukte aus der Straußenhaltung sind Fleisch, Leder und Federn Straus-senfleisch ist rötlich, cholesterin- und kalorienarm und nahezu fettfrei. Es wird ähnlich zubereitet wie Rindfleisch. Straußenleder gehört zu den stärksten kommerziell gehandelten Lederarten der Welt, und die Federn liefern sehr gefragtes Dekorationsmaterial.

Australischer Sommersalat mit Straußensteaks

Zutaten

200	Gramm	Gek. Schinken Tomaten Gurken Kiwi Äpfel Champignons Salatblätter Mayonnaise Öl Salz Pfeffer Croutons
2		Straußensteaks

Zubereitung

Das kleingeschnittene Gemüse und Obst (ggf. ergänzt durch weitere Sorten entspr. der Saison) wird mit kleinen Schinkenröllchen auf einer Platte angerichtet, dazu Croutons und reichlich Mayonnaise. Die Straußensteaks werden ca. 8 Minuten scharf angebraten und heiß mit dem Sommersalat serviert.

Eintopf vom Strauß

Zutaten

1	kg	Straußenfleisch zum Kochen
1	Ltr.	Brühe
1/2	Ltr.	Wasser
		Karotten
		Sellerie
		Lauch
2		Zwiebeln
400	Gramm	Kartoffeln
1		Gewürznelke
1		Lorbeerblatt
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Gehackte Petersilie
		Butter

Zubereitung

Fleisch würfeln, Karotten und Sellerie waschen und schälen, mit Lauch in Stücke schneiden. Lorbeerblatt an geschälter Zwiebel mit Nelke feststecken. Wasser mit Brühe aufkochen, Fleisch, Gemüse und Zwiebel zugeben, ca. 60 Minuten bei schwacher Hitze garen. Geschälte und gewürfelte Kartoffeln zugeben und ca. 20 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Beilagen: Frisches Baguette Getränke: halbtrockener oder trockener Weißburgunder oder Riesling

Gartiniertes Straußensteak an Scharfen Maisplätzchen

Zutaten

1	Chinakohl
100 Gramm	Cheddar
2	Apfelsinen
1 Dose	Mais
1 Pack.	DR.OETKER Paradiescreme Vanille
2	Peperoni rot
5	Möhren
150 Gramm	Straußensteak
1 Schale	Rucola
4	Schalotten

Zubereitung

Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten, mit einigen Scheiben Cheddar belegen und im Ofen bei 220°C gratinieren. Den Mais abgießen und mit zwei Eiern, Mehl, einer Prise Muskat, Salz und Kräutern der Provence pürieren. Eine geschnittene Peperoni unterrühren und in Olivenöl zu Plätzchen backen. Für die Soße die Schalotten in Butter, Zucker, Balsamico und Rotwein anbraten, den fein geschnittenen Chinakohl dazugeben, würzen und auskochen.

Gefülltes Straußenmedaillon im Lauchmantel

Zutaten

- 4 Scheiben Straußenfleisch ss 160 -
-- 180g (Filetfleisch - ca. 3
-- cm dick)
- 50 Gramm Frische Champignons
- 1 Essl. Feingeschnittene Zwiebeln
- 30 Gramm Gekochter und gehackter
-- Schinken
- 1 gestr. TL Tomatenmark
- 1 Essl. Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Butter, Fett
- 4 Breite Lauchstreifen

Zubereitung

Fleischstücke auf einer Seite einschneiden. Champignons fein hacken. Zwiebeln in Butter andünsten, Schinken, Champignons und Tomatenmark zugeben. Alles bei starker Hitze kochen, bis die sichtbare Flüssigkeit verdunstet ist. Erkalten lassen, dann die Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischstücke sorgfältig füllen, mit Lauchstreifen über Einschnitt umbinden und mit Küchengarn einmal umwickeln. In Fett scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen fertiggaren. Bratensatz mit Wein oder Madeira ablöschen. Beilagen: Frisches Gemüse und Schupfnudeln, Kroketten oder Kartoffelgratin Getränke: Trockener Grauburgunder oder Rotwein

Gefülltes Straußenmedallion im Lauchmantel

Zutaten

- 4 Scheiben Straußenfleisch ss 160 -
-- 180
-- g (Filetfleisch - ca. 3
-- cm dick)
- 50 Gramm Frische Champignons
- 1 Essl. Feingeschnittene Zwiebeln
- 30 Gramm Gekochter und gehackter
-- Schinken
- 1 gestr. TL Tomatenmark
- 1 Essl. Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Butter, Fett
- 4 Breite Lauchstreifen

Zubereitung

Fleischstücke auf einer Seite einschneiden. Champignons fein hacken. Zwiebeln in Butter andünsten, Schinken, Champignons und Tomatenmark zugeben. Alles bei starker Hitze kochen, bis die sichtbare Flüssigkeit verdunstet ist. Erkalten lassen, dann die Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischstücke sorgfältig füllen, mit Lauchstreifen über Einschnitt umbinden und mit Küchengarn einmal umwickeln. In Fett scharf anbraten und im vorgeheizten Backofen fertiggaren. Bratensatz mit Wein oder Madeira ablöschen. Beilagen: Frisches Gemüse und Schupfnudeln, Kroketten oder Kartoffelgratin Getränke: Trockener Grauburgunder oder Rotwein

Gefülltes Straußensteak in Pflaumenweinsauce

Zutaten

4		Straußensteaks
		Scharfer Senf
		Salz
		Pfeffer
		Knoblauchgranulat
50	Gramm	(ca.) Speck (in Scheiben -- geschnitten)
4	Blätter	Blanchierter Mangold
		Öl
1		Wurzelwerk
1		Zwiebel
3	Zehen	Knoblauch
125	ml	(ca.) Rotwein
1/4	Ltr.	(ca.) Hühnersuppe

FÜR DIE PFLAUMENWEINSAUCE

1	Essl.	Zucker
1		Rote Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
1		Nussgroßes Ingwer
		Chilisauce
		Cassislikör
4	Essl.	Eingelegte Pflaumen
		Salz
		Butter

FÜR DIE SÜSSKARTOFFELN

400	Gramm	Süßkartoffeln
		Muskatnuss
		Salz

FÜR DIE GARNIERUNG

4 Tomaten
 Pflaumenessig

Zubereitung

Straußensteaks mit scharfem Senf bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchgranulat würzen. In die Steaks Taschen schneiden. Speck und Mangold zusammenrollen, in die Taschen füllen und mit einem Spieß verschließen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Steaks beidseitig scharf anbraten, danach aus der Pfanne heben. Zwiebel, Knoblauch und Wurzelwerk putzen, in grobe Würfel schneiden. Gemüse im Bratenrückstand durchrösten. Mit Hühnersuppe und Rotwein aufgießen. Steaks wieder dazugeben und zugedeckt weich dünsten. Währenddessen Süßkartoffeln in Salzwasser garen, schälen und vor dem Servieren mit Muskatnuss und Salz würzen. In einer Pfanne in wenig Butter Zucker karamellisieren. Fein gehackte Zwiebel anrösten. Gehackten Knoblauch und Ingwer sowie ein wenig Chilisaucе und Cassislikör begeben und kurz einkochen lassen. Die eingelegten Pflaumen zugeben und kurz überkochen. Pflaumensauce pürieren, durch ein Sieb passieren, mit Salz abschmecken und mit kalter Butter montieren. Tomaten schälen und aus den Schalen eine Rose formen, diese vor dem Servieren mit Pflaumenessig besprühen. Straußensteaks mit der Sauce, den Süßkartoffeln und der Tomatenrose auf Tellern anrichten.

Gegrilltes Filetsteak vom Strauß mit Knoblauchsauce

Zutaten

- 4 Filetsteaks (ss ca. 200 gr)
- 2 Ganze Knoblauchzwiebeln,
 - zerteilt, die Zehen
 - nicht schälen
- 1/2 Teel. Wacholderbeeren, zerstoßen
- 1 Teel. Zerstoßene Pfefferkörner
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 3 Schalotten in Scheiben
 - geschnitten oder 1/2
 - kleine Zwiebeln
 - feingehackt
- 1/2 Ltr. Ungesalzener brauner Fond
 - oder Hühnerbrühe

Zubereitung

Den Backofen auf 240°C (Gasherd Stufe 5-6) vorheizen. Die Knoblauchzehen in eine kleine Auflaufform geben und im Backofen 20 bis 30 Minuten garen, bis sie sehr weich sind dann zum Abkühlen beiseite stellen. Die zerstoßenen Wacholderbeeren und den Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen. Die Würzmischung auf beiden Seiten in jedes Steak drücken, dann das Fleisch bei Raumtemperatur beiseite stellen. Den Wein in einen kleinen säurebeständigen Topf gießen. Die Schalottenscheiben oder Zwiebelstückchen hinzufügen und die Mischung bei mittelhoher Temperatur etwa 5 Minuten kochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Den Fond bzw. die Brühe dazugeben, die Flüssigkeit zum Kochen bringen und in etwa 5 Minuten auf 1/4 l reduzieren. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit der reduzierten Flüssigkeit zu einem glatten Püree verarbeiten. Anschließend die dickflüssige Knoblauchsauce in einem Topf warm stellen. Die Straußensteaks auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, bis das Fleisch rosa gebraten ist. Dann zusammen mit der Knoblauchsauce servieren. Beilagenempfehlung: Gebackene Kartoffeln

Gegrilltes Straußensteak mit Paprika-Dip und Salsa-Verde

Zutaten

300	Gramm	Straußenfilet
1		Knoblauchzehe
3	Zweige	Thymian
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Worcestersauce
100	ml	Olivenöl, ca. Salz, Pfeffer

FÜR DEN PAPRIKA DIP

1		Rote Paprika
1		Gelbe Paprika
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Ricotta
100	Gramm	Joghurt oder Crème Fraîche
2	Zweige	Thymian
1/2	Teel.	Tandoripaste (indische -- Currypaste)
	Etwas	Olivenöl
	Etwas	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer

FÜR DIE SALSA VERDE

100	Gramm	Petersilienblätter
1	Teel.	Kapern
1	Teel.	Anchovis
1		Grüne Paprika
1		Knoblauchzehe
2	Scheiben	Toastbrot
1	Essl.	Weißweinessig
	Etwas	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in 2-4 Stücke schneiden. Eine Knoblauchzehe pressen und mit Olivenöl, Senf, Worcestersauce, Thymianblättchen, Salz und Pfeffer eine Marinade mischen und das Fleisch darin mindestens 4 Stunden (im Kühlschrank) ziehen lassen.

Für den Paprikadip die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die Paprikaviertel auf ein Backblech geben und mit Alufolie abdecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Anschließend von den Paprikavierteln die Haut abziehen. Den gelben Paprika ganz fein würfeln. Rote Paprikaviertel pürieren und mit Ricotta, Schalottenwürfelchen, Joghurt, Tandoripaste, Zitronensaft und etwas Olivenöl glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann gezupfte Thymianblättchen und gelbe Paprikawürfel untermischen.

Für die Salsa-verde vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot reiben. Paprika halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Paprika mit Knoblauch, Kapern, Anchovis, Petersilie und Essig in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann das geriebene Brot und etwas Olivenöl dazugeben und zu einer glatten Sauce rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und auf dem Grill je nach Größe von jeder Seite 3-5 Minuten garen. Straußensteaks mit den Dips servieren.

Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsöße

Zutaten

- 1 Pack. Bulgur
- 1 Aubergine
- 1 Pack. Bananenchips
- 1 Stange Lauch
- 1 Pack. Oliven
Grün mit Käse
- 1 Papaya
- 1 Pack. MIBELL Mozzarella
- 1 Straußensteak
- 1 Überraschungsei

Zubereitung

Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Aus dem fein geschnittenen Mozzarella, den gewürfelten Oliven, etwas gewürfeltem Weißbrot, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer eine Masse verkneten, das angebratene Straußensteak damit bedecken und im Ofen gratinieren. Den Lauch und die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in reichlich Olivenöl anbraten. Den Bulgur in Salzwasser einkochen und zum Servieren mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Soße Rotwein reduzieren, mit einer Ecke Brühwürfel und einem Schuß Sahne verfeinern, einkochen und mit gehackter Petersilie vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

*Oustrich Neck Soup With Vegetable And Mushrooms**

Zutaten

		Brühe o. Grundsosse
250	Gramm	Straußen-Nacken-Fleisch
		-- ODER
		-- Ochsenchwanz
		in 5cm Stücke
1	Teel.	Leichtes Olivenöl
		-- ein Spritzer Sesamöl
1		Zwiebel grob gehackt
3		Knoblauchzehen zerdrückt
1		Möhre grob gehackt
2	Stangen	Selleriegrob geh.
3	Essl.	Tomatenmark
900	Gramm	Rindsbrühe
6	Zweige	Frischer Thymian
1/4	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Schw. Pfeffer fr.a.d.M.
1	Tasse	Alkoholfreier Rotwein

FÜR SUPPE WIRD BENÖTIGT

4	Tassen	Wasser
1/4	Tasse	Gerstengraupen
2	Tassen	Möhrengeschält+gewürfelt
1	Tasse	Mairübchen (Turnip) geschält + gewürfelt
1	Tasse	Champignons geviertelt

Zubereitung

Straußennacken-Suppe mit Gemüse und Pilzen

1. Backofen vorheizen.

2. Fleischstücke abspülen und auf den Rost über der Bratpfanne legen. 15 Min. grillen, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 15 Min. grillen.

3. Während das Fleisch bräunt, wird das Öl in einem Dampftopf oder in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzt. Zwiebeln 2 Min. anbraten, Knoblauch zugeben und 1 Min. mitbraten. Möhren, Sellerie und Tomatenmark zugeben und dünsten, bis das Tomatenmark dunkelt. Nun wird Rindsbrühe, Thyian, Salz und Pfeffer zugegeben.

4. Dann gibt man das gebräunte Fleisch zu, löst den Bratenfond mit Wein und gibt diese Flüssigkeit zum Fleisch. Alles zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 3 Stunden köcheln oder bis das Fleisch weich ist und vom Knochen fällt.

Wenn man einen Dampfkochtopf benutzt, wird dieser auf Höchste Hitze gebracht und nach 30 Min. schnell der Druck abgelassen.

5. Wenn das Fleisch gar ist, wird es aus der Flüssigkeit genommen und diese durch ein Sieb gegeben und das Gemüse weggeworfen. Wenn das Fleisch ausgekühlt ist, wird es von den Knochen gelöst und beiseite gestellt. Die Knochen wirft man weg.

Die Flüssigkeit kann als Soße oder als Grundlage für die Suppe verwendet werden.

FUER DIE SUPPE:

1. Wasser und Gerstengraupen werden mit der Fleischflüssigkeit in einen großen Topf gegeben und zum Kochen gebracht. Temperatur senken und die Suppe ca. 10 Min. köcheln lassen, dann gibt man die Mairübchen dazu und kocht alles etwa 15 Min. weiter, bis die Gerste gar ist. Zuletzt werden die Pilze und das Fleisch zugegeben und alles gut erhitzt.

Nun füllt man die Suppe in Suppenschüsseln oder Teller und serviert sie mit rustikalem Baguette.

Strauß auf Vichykarotten und Grünen Nudeln

Zutaten

- 1 Pack. Buchweizenspaghetti, grün
 - Butter
 - Honig
 - Knoblauch
 - Lorbeer
- 1 Bund Möhren mit Grün
 - Muskat
 - Pfeffer
 - Salz
 - Sternanis
- 150 Gramm Straußenfilet
 - Wacholderbeeren
 - Zucker

Zubereitung

Das Straußensteak mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten, mit Rotwein, Knoblauch, Lorbeer, Wacholder, Sternanis und Honig auffüllen und ziehen lassen. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden, in wenig Wasser garen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und mit Butter und etwas Muskatnuß abschmecken. Die Nudeln aufwickeln und auf einen Teller geben, die Karotten daneben anrichten, das Fleisch in Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Nudeln legen.

Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat

Zutaten

- 1 Baby Ananas
- 200 Gramm Johannisbeeren rot
- 2 Maiskolben
- 1 Pack. DR.OETKER
Paradiescreme
Schokolade
- 1 Paprika Grün
- 1 Schale Pfifferlinge
- 1 Straußensteak
- 100 Gramm Shrimps
- 1 Pack. Rote Nudeln

Zubereitung

Das Straußensteak zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch einen Pfannkuchenteig aus Eiern, Milch, Mehl, Zucker und gekochten Maiskörnern ziehen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen, würzen und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Die geputzten Pfifferlinge in Würfel schneiden, würzen, in Milch und Sahne blanchieren und mit Petersilie und Schnittlauch verfeinern. Für den Salat die Baby-Ananas halbieren, aushöhlen und mit in Pfeffer, Dill, Tabasco und Zitronensaft marinierten Shrimps und dem Ananasfruchtfleisch füllen.

Straußen-Steak 'Forestier'

Zutaten

700	Gramm	Straußen-Steak vier -- Scheiben
1/2		Zitrone Saft
1	Teel.	Worcestersauce Salz Pfeffer Streuwürze
2	Essl.	Öl
100	Gramm	Kräuterbutter
2	Essl.	Schalotten gehackt
50	Gramm	Steinpilze eingeweicht, -- gewürfelt
50	Gramm	Champignons in Streifen
50	Gramm	Eierschwämme
1	Essl.	Petersilie gehackt
100	ml	Sauerrahm

Zubereitung

Die Straußen-Steaks gut würzen. Den Zitronensaft und die Worcestersauce gut vermischen und über die Steaks verteilen. Ca. eine Stunde ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks in die Pfanne geben und auf beiden Seiten gut anbraten. Auf vorgewärmte Platte anrichten und warmstellen.

Die Kräuterbutter in die Pfanne geben. Schalotten, Steinpilze, Eierschwämme und Champignons und Petersilie hinzufügen und ca. 3 Minuten dünsten.

Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Sauerrahm sorgfältig unter die Pilze ziehen. Abschmecken. Die abgeschmeckte Sauce über die Steaks geben.

Straußen-Steaks 'Provencale'

Zutaten

700	Gramm	Straußen-Steak	4 Scheiben
1/2		Zitrone	
		Salz	
		Pfeffer	
		Streuwürze	
2	Essl.	Öl	
40	Gramm	Butter (1)	
1		Knoblauchzehe	gehackt
1	Essl.	Schalotten	gehackt
200	ml	Weißwein	
300	Gramm	Tomaten entkernt,	
		-- gewürfelt	
1/2	Essl.	Estragon	gehackt
80	Gramm	Semmelbrösel	
1/2	Teel.	Senfpulver	
1		Knoblauchzehe	gehackt
2	Essl.	Petersilie	gehackt
40	Gramm	Butter (2),	in Flocken

Zubereitung

Die Straußen-Steaks gut würzen, mit Zitronensaft einreiben, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten gut anbraten. Auf vorgewärmter Platte anrichten und warm stellen.

Butter (1) in Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten kurz dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Die Tomatenwürfel und den Estragon begeben und ca. 2 min. dämpfen. Die Sauce abschmecken und gleichmäßig über die Straußen-Steaks verteilen.

Semmelbrösel, Senfpulver, Knoblauch und Petersilie gut vermengen. Gleichmäßig über die Steaks verteilen.

Die Butterflocken (2) gleichmäßig über das Gericht verteilen und im heißen Ofen überbacken.

Straußenfilet an Mango- Chutney

Zutaten

1 Pack. Bandnudeln
125 Gramm MIBELL Ananas-
Frischkäse
: Dänischer
1 Mango
1 Bund Möhren
1 Preiselbeeren
1 Porree
150 Gramm Straußenfilet

Zubereitung

Die Nudeln al dente kochen. Die Möhren in dünne Streifen, den Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Später mit den fertigen Nudeln mischen. Das Filet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Für das Mango-Chutney, die Mango schälen, entkernen, würfeln und in Butter andünsten, etwas Weißwein, Honig, ein Spitzer Tabasco, ein wenig Chili- und Currypulver, Salz, Pfeffer und frische Minze dazugeben. Die Nudeln in die Mitte des Tellers geben, das Filet darüber legen und das Mango-Chutney löffelweise dazugeben.

Straußenfilet in Tomaten-Mandel-Kruste

Zutaten

- 4 Straußenfilets von je 150-200 g
- 4 Essl. Püree von getrockneten Tomaten
- 4 Essl. Gehackte Mandeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Filets salzen und pfeffern. Das Tomatenpüree mit den gehackten Mandeln vermischen und auf die Filets streichen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und die Filets für 12 bis 15 Minuten braten.

Tipp: Reichen Sie dazu einen knackigen grünen Salat

Straußenfilet mit Birnen

Zutaten

2	Essl.	Kalbsfond aus Konzentrat
200	ml	Wasser
2	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Sesamöl
2	Teel.	Maisstärke
4	Essl.	Wasser
120	Gramm	Cashewkerne
2		Birnen z.B. Gute Luise
480	Gramm	Straußenfilet
40	Gramm	Bratbutter
200	Gramm	Sojasprossen
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Kalbsfond, Wasser, Sojasauce und Sesamöl aufkochen. Maisstärke mit Wasser anrühren und dazugeben. Zwei Minuten kochen und beiseite stellen.

Cashewkerne ohne Fett rösten. Birnen in große Würfel schneiden. Straußenfilet in Streifen schneiden, in Bratbutter anbraten und zur Sauce geben. Sojasprossen mit den Birnenwürfeln in der restlichen Bratbutter anbraten und der Sauce begeben.

Alles erwärmen, aber nicht mehr kochen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch mit Sauce anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt Basmatireis oder asiatische Reismudeln.

Anstelle von Straußenfilet kann Lammrückenfilet verwendet werden,

Straußenfilet mit Käsepolenta

Zutaten

- 4 Stücke Straußenfilet
Salz, Pfeffer
 - 2 Zehen Knoblauch
Thymian, Rosmarin
Olivenöl
-

FÜR DIE PFEFFERSAUCE

- 1 klein. Zwiebel (fein gehackt)
 - 125 ml Milch
 - 125 ml Schlagobers
 - 125 ml Klare Suppe
 - 1 Becher Crème fraîche
Salz
Zerstoßene Pfefferkörner
 - 2 Teel. Stärkemehl zum Binden
-

FÜR DIE KÄSEPOLENTA

- 1 Ltr. Wasser, Salz
 - 250 Gramm Maisgrieß
Thymian
Würfelig geschnittenes
Fruchtfleisch von 1 Tomate
 - 100 Gramm Geriebener Käse (Pamesan
oder Pecorino)
 - 1 Essl. Olivenöl
-

FÜR DAS ANTIPASTI- GEMÜSE

- Je 1 rote und gelbe
Paprikaschote
- 1 Zucchini
- 2 groß. Zwiebeln
- 3 groß. Knoblauchzehen
Italienische Kräuter
(Oregano, Thymian,
-- Basilikum, Rosmarin)

- 8 Essl. Olivenöl ca.
Salz, Pfeffer
Balsamicoessig
Etwas Wasser

Zubereitung

Straußenfilets mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Olivenöl einreiben, über Nacht marinieren. Am nächsten Tag Straußenfilets in einer heißen Pfanne beidseitig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Angebratene Straußenfilets auf Teller legen, mit Alufolie bedecken und im heißen Rohr ziehen lassen. Für die Pfeffersauce im Bratenrückstand die klein geschnittene Zwiebel anschwitzen. Mit Milch, Obers, Suppe und Crème fraîche aufkochen. Sauce mit Salz und grob zerstoßenen Pfefferkörnern abschmecken, mit Stärkemehl binden.

Für die Polenta Wasser mit Salz aufkochen. Maisgrieß unterrühren, langsam zugeben und ein Mal aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten garen, bis der Brei sich zu einem Kloß formt - dabei häufig umrühren, damit die Polenta nicht am Topfboden anklebt. Polenta auf ein Brett geben, abkühlen lassen und zu einem Block formen. Polenta in etwa fingerdicke Scheiben schneiden, ziegelförmig in eine flache Gratinform legen. Tomatenwürfel, Thymian und geriebenen Käse darüber verteilen, mit Öl beträufeln und auf die mittlere Schiene des kalten Backrohrs schieben. Bei 250°C etwa 25 Minuten backen bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Für das Antipasti-Gemüse Gemüse waschen. Paprikaschoten in zwei fingerbreite Streifen schneiden. Zucchini in Scheiben schneiden. Zwiebeln grob schneiden (vierteln). Öl erhitzen, Gemüse darin portionsweise bei mittlerer Hitze bissfest braten (Paprikaschoten vorher leicht dünsten) und dabei auf beiden Seiten leicht bräunen. Gebratenes Gemüse in eine flache Gratinform legen. Gepressten Knoblauch, Gewürze und gewässerten Balsamicoessig untermengen. Bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen (kann am Vortag zubereitet werden, bleibt einige Tage frisch). Vor dem Servieren eventuell noch mit Salz abschmecken.

Straußenfilet mit der Sauce, Käsepolenta und dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Straußenfilet mit Morcheln und Grünen Spargeln

Zutaten

600	Gramm	Straußenfilet
100	Gramm	FrISChe Morcheln
1	mittl.	Zwiebel
400	ml	Braune Sauce
200	ml	Schlagrahm
20	ml	Cognac oder Brandy
		Zitronensaft
		Cayennepfeffer
1	Bund	Grüne Spargel

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Butter andünsten. FrISChe Morcheln waschen (getrocknete in Wasser einlegen), in Streifen schneiden, dazugeben, zwei Minuten mitdünsten, mit Cognac ablöschen und einkochen lassen. Braune Sauce begeben, mit wenig Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und warm stellen.

Spargel schälen und in sprudelndem Wasser mit Salz und etwas Butter acht bis zehn Minuten kochen, jedoch sollten sie noch al dente sein. Aus dem Wasser nehmen und warm stellen.

Fleisch in etwa zwei cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl leicht bestäuben. Große Bratpfanne stark erhitzen, Fleisch in kleinen Portionen darin anbraten und zur Sauce geben. Diese nicht mehr kochen lassen. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Dazu passen sehr gut Nudeln, am besten natürlich frISChe.

Straußenfilet Überbacken

Zutaten

		FÜR 2 PERSONEN
250	Gramm	Straußenfilet, oder je -- nach Hunger mehr
1		Tomate, mittelgroß
1		Paprika, rot, mittelgroß
2		Champignons
2	Essl.	Creme Fraiche
100	Gramm	Käse, gerieben
1		Kräuter frisch nach -- Geschmack
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Butter od. Öl
1		Weißwein zum Ablöschen
1		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Paprika und Tomaten würfeln, Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Kräuter hacken. Ich hatte die Hälfte der Paprika- und Tomatenwürfel zum Salat gegeben.

Filet abspülen und trockentupfen. In einer Pfanne Öl/Butter erhitzen und die Filetstücke je nach Dicke 2-5 Minuten von jeder Seite bräunen. Würzen und in eine leicht gefettete Auflaufform geben.

In der Pfanne Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Paprika, Tomate und Pilze dazugeben, kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen. Creme Fraiche einrühren und abschmecken. Das Gemüse ca. 10 Min, aber nicht zu weich, einkochen lassen. Das Ganze soll nicht mehr flüssig sein, evtl. andicken. Kräuter unterheben und die Masse auf die Filets geben. Käse oben drauf streuen.

Im Ofen bei 250° C backen, bis der Käse leicht braun wird. Dazu Reis und einen Salat.

Straußenfleisch-Mangold-Rouladen

Zutaten

1	Pack.	Erdnüsse
3		Kartoffeln
1		Melone
1		Mangold
150	Gramm	Straußensteak
50	Gramm	Schinken roh
2		Tamarillos

Zubereitung

Straußenfleisch-Mangold-Rouladen Straußensteak in dünne Scheiben schneiden. Mangoldblätter blanchieren. Jeweils eine Scheibe Fleisch auf ein Mangoldblatt legen und mit gehackten Erdnüssen bestreuen, salzen und pfeffern, aufrollen und feststecken. Mangoldrouladen in Fett anbraten und im Ofen garziehen lassen. Kartoffeln schälen, grob raffeln, salzen und pfeffern und mit einem Ei verrühren. Diese Masse löffelweise in heißes Fett geben, platt drücken und goldgelb braten. Sahne und Weißwein, mit einem Brühwürfel zu einer Sauce einkochen, mit Muskatnuss würzen, klein gewürfelten Schinken hinzugeben. Mangoldrouladen abwechselnd neben Rösti auf einen Teller geben und mit Sauce übergießen und fein gehackte Kräuter darüber streuen.

Straußengulasch auf Namibische Art

Zutaten

800	Gramm	Straußenfleisch, alternativ Rindfleisch
1		Zwiebel
15	ml	Sonnenblumenöl
3	cm- Stück	Frischer Ingwer, in Scheiben
5	Gramm	Gemahlener Zimt
250	ml	Wasser
250	ml	Rotwein
250	Gramm	Getrocknete Pflaumen, ohne Kern
30	ml	Honig
1/2		Zitrone in Scheiben
1-2	Teel.	Speisestärke Zitronenecken

Zubereitung

Die Gewürzmischung aus Zimt und Ingwer in Verbindung mit Pflaumen und Honig kitzelt die Geschmacksnerven.

Das Straußenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel klein hacken und mit dem Öl, Zimt und Ingwer zum Fleisch geben und alles miteinander gut vermischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort zwei Stunden durchziehen lassen.

Das Fleisch anbraten und mit dem Wasser und Rotwein ablöschen, Backpflaumen, Honig und Zitronenscheiben hinzufügen und alles langsam eineinhalb Stunden weich kochen.

Die Sauce mit Speisestärke andicken und reduzieren (bis sich eine sämige Konsistenz bildet).

Das Straußengulasch mit den Zitronenecken garnieren und servieren.

Dazu passen Kartoffeln.

Getränkeempfehlung: Pinotage oder Pinot noir.

Straußenmedaillons im Kartoffelmantel

Zutaten

3		Kartoffeln
150	Gramm	Straußensteak
1	Schale	Cocktailtomaten
1	Schale	Feldsalat
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl
		Basilikumblätter
		Knoblauch

		FÜR DIE SOSSE
200	ml	Sahne
1		Brühwürfel
		Weißwein
		Curry

Zubereitung

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiraldreher zu Kartoffelspiralen schneiden. Das Straußensteak würzen, in Medaillons schneiden, mit den Kartoffelspiralen umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen.

Die geviertelten Cocktailtomaten würzen, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, Basilikumblätter und den gewaschenen Feldsalat dazugeben und als Bett auf einem flachen Teller anrichten.

Für die Soße Sahne, Weißwein, Curry und eine Ecke Brühwürfel einkochen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Straußenmedaillons im Sesammantel

Zutaten

1	Schale	Champignons braun
1	Pack.	Asiatische Nudeln
3		Passionsfrüchte
1		Mango
1		Paprika rot
1	Schale	Mini-Zucchini
1		Straußensteak
1	Pack.	Sesamgrissinis
3		Tomaten gelb
1	Tafel	Schokolade

Zubereitung

Das Straußensteak in Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch Volleimasse ziehen, in den gemahlene Sesamgrissinis wenden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Zucchini-, Paprika- und Champignonwürfel in Butter anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwanken. Für die Soße reichlich Curry in Olivenöl anschwitzen, das passierte Passionsfruchtfleisch dazugeben, mit Brühe ablöschen, mit einem Schuß Sahne aufgießen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußenmedaillons in Erdnußsoße und Gedünstetem Radicchio

Zutaten

1	Pack.	Apfelsaft
1	Pack.	Erdnüsse
1	Schale	Erdbeeren
1		Honigmelone
1	Schale	Pilzmischung
150	Gramm	Straußensteak
2		Süßkartoffeln
1		Radicchio

Zubereitung

Das Straußensteak zu Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen. Die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl ansautieren. Die Radicchioblätter in Butter anschwitzen, würzen und in Geflügelbrühe dünsten. Für die Soße die Erdnüsse schroten, in Butter anrösten, mit Sahne auffüllen und mit einem Schuß Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußenmedaillons mit Ingwerreis

Zutaten

1		Broccoli
1		Ingwerknolle
1	Dose	Kokosstücke
6		Möhren
250	Gramm	Magerquark
2		Pepinos
150	Gramm	Straußensteak
1		Tamarillo
1		Zwiebel

Zubereitung

Das Straußensteak in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl garziehen. Reis und etwas geriebenen Ingwer im Salzwasserbad kochen, abgießen und in Ingwerbutter anschwitzen. Danach in ein gefettetes Förmchen geben und auf einen flachen Teller stürzen. Die Möhren tournieren, auf gleiche Länge schneiden und wie die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren. Für die Soße Sahne, Mayonnaise, Kokosstücke, Zimt, Paprikapulver, Zwiebelstücke, Curry und Salz kalt aufschlagen. Als Garnitur einige Kokosstücke am Tellerrand garnieren.

Straußenschnitzel mit Pikant-Scharfer Chilisauce

Zutaten

3	Chilischoten z.B. Anchos
5	Chilischoten z.B. Guajillos
2	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
250	Dosentomaten, geschält
2	Olivenöl
2	Straußensteaks (ca. 400g)
	Bratfett
	Salz
	Pfeffer
1	Brauner Zucker
125 ml	Rotwein

Zubereitung

Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und zerkleinern. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Tomaten in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Chilis, die Tomaten, den Knoblauch und die Zwiebeln mit dem Olivenöl im Mixer pürieren.

Die Steaks längs halbieren, damit man 4 dünne Schnitzel erhält. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das Chilipüree in die gleiche Pfanne geben, mit dem Rotwein aufgießen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

Straußenspieß mit Zitronengras

Zutaten

500 Gramm Straußenbrust
4 Stangen Zitronengras

FÜR DIE MARINADE
4 Frühlingszwiebeln
2 Rote Chilischoten ohne
-- Samen
1 Stange Zitronengras
1 Teel. Frisch geriebener Ingwer
Salz, Pfeffer
3 Essl. Öl
1 Essl. Brauner Zucker
3 Essl. Fischsauce
3 Essl. Helle Sojasauce
1/2 Teel. Reismehl zum Binden der
-- Sauce

FÜR DIE GARNITUR
Paprikaschoten gelb und
-- rot in Rautenform
-- geschnittenes
-- Fruchtfleisch
Öl zum Braten
2 Essl. Grob gehackte Erdnüsse

braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Marinade mit in Wasser angerührtem Reismehl binden. Die gebratenen Spieße noch kurz in die Sauce legen.

Straußenspieße auf Tellern anrichten. Mit Paprika und Erdnüssen garniert servieren. Dazu passt Wildreis mit Pinienkernen

Zubereitung

Zitronengras von den äußeren Blättern befreien, die grünen Spitzen und das Wurzelende der Stangen entfernen. Zitronengras der Länge nach halbieren. Brust in 2 cm-Würfel schneiden und diese in der Mitte mit einem spitzen Messer durchstechen. Fleischwürfel auf dem halbierten Zitronengras aufspießen.

Für die Marinade: Frühlingszwiebeln und Zitronengras in feine Ringe schneiden, Chili in Streifen schneiden. Alles mit Salz, Pfeffer, Öl, Ingwer, Zucker, Fischsauce und Sojasauce verrühren. Straußenspieße in eine Form legen, mit der Marinade begießen. Im Kühlschrank, mit Folie abgedeckt, 1 Stunde ziehen lassen.

Straußenspieße aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einer flachen Pfanne erhitzen und die Spieße 8-10 Minuten beidseitig braten. Danach herausnehmen und warm halten. Paprikarauten in Öl

Straußensteak auf Zucchini- Auberginen-Gemüse

Zutaten

1		Aubergine
1	Schale	Himbeeren
1		Lauch
1		Kiwano
150	Gramm	Straußensteak
1		Radicchio
1	Pack.	Reisflocken grün
1		Zucchini gelb

Zubereitung

Steak in Medaillons schneiden, salzen und pfeffern und in Olivenöl anbraten und in den Ofen geben. Zucchini und Aubergine mit Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten, gehacktes Basilikum, Petersilie und Knoblauch dazugeben. Lauch in Ringe schneiden in heißer Butter braten und den in Streifen geschnittenen Radicchio dazugeben. Kiwano halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit Cidreessig, Salz, Pfeffer, Honig, Kräuter der Provence, Geflügelfond, Curry, Kardamom, Ingwer, Paprikagewürz, Chili und Weißwein zu einer Sauce kochen und anschließend mit Mondamin abbinden. Zucchini-Auberginen-Gemüse und Lauch-Radicchio auf einen Teller geben, die Medaillons daraufsetzen und mit der Kiwanosauce übergießen.

Straußensteak in Kräuterkruste

Zutaten

- 125 Gramm Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Essl. Parmesan
- 1 Essl. Rosmarinnadeln
- 1 Essl. Thymian
- 1 Essl. Petersilie
- 60 Gramm Semmelbrösel (evtl.
Paniermehl)
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz
- 4 Straußensteaks

Zubereitung

Den Knoblauch schälen. Die Kräuter waschen, trockentupfen und Blättchen bzw. Nadeln zupfen und fein schneiden.

Zimmerwarme Butter in einer Schüssel schaumig rühren, die Knoblauchzehe zerdrücken. Alle Zutaten unter die Butter quirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken, dann 10 Minuten ruhen lassen.

Das Öl und etwas Butter erhitzen und die Steaks anbraten, dann wenden und fast fertig garen. Die Kräuterfarce circa halb-Zentimeterdick auf die Steaks streichen, dann im Ofen mit Grillfunktion circa 4 Minuten überbacken.

Straußensteak mit Bananen- Brombeer-Soße

Zutaten

- 1 Pack. Blattspinat gefroren
- 2 Bananen
- 1 Schale Brombeeren
- 1 Pack. HOCHLAND Kräuterkäse
- 5 Möhren
- 1 Pack. Pizzaboden klein
- 150 Gramm Straußensteak
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten

Zubereitung

Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und ziehen lassen. Die Möhren auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Zucker, Salz und Pfeffer glasieren. Den gewaschenen Spinat in Butter mit einer Prise Muskat anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, als Bett auf einem flachen Teller anrichten und mit dem gebratenen Straußensteak bedecken. Die Brombeeren und gewürfelte Bananen in Butter, Zucker, Honig und Calvados anschwanken, mit etwas Balsamico und Sojasoße abschmecken und über das Straußensteak nappieren. Für die Soße Balsamico und Rotwein reduzieren, mit Honig und Sojasoße abschmecken und mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Straußensteak mit Dinkelnudeln in Rahm

Zutaten

- 4 Stücke Portionierte Staußenfilets à
ca. 150 g
- 200 Gramm Dinkelnudeln
- 50 Gramm Morcheln
- 50 Gramm Schalotten
- 150 Gramm Hühnerfond
- 100 Gramm Obers
- 100 Gramm Morcheln zum Sautieren
- 50 Gramm Butter

Zubereitung

Dinkelnudeln bissfest kochen, Schalotten und Morcheln anschwitzen, mit Hühnerfond aufgießen und zur Hälfte reduzieren. Mit Obers auffüllen und wieder zur Hälfte reduzieren - passieren und aufmixen.

Das Steak mit Salz, Pfeffer würzen beidseitig scharf anbraten und 10 Minuten bei 180° C im Rohr braten. Herausnehmen und an einem warmen Platz 10 Minuten rasten lassen.

Die restlichen Morcheln in Butter ansautieren, mit Dinkelnudeln anrichten, Filet obenauf und geschäumte Rahmsauce rundherum.

Straußensteak mit Kartoffel-Pflaumen-Gemüse

Zutaten

1/2	Schale	Bohnen, grün Currypulver
1	Dose	Frischkäse Ingwer Kardamom
3		Kartoffeln Kräuter der Provence Pfeffer
5		Pflaumen Rotwein Rotweinessig Salz
150	Gramm	Straußensteak Zucker

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußensteak mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten anbraten und später im Backofen bei 220 Grad ziehen lassen. Für die Gemüsepfanne die Kartoffeln würfeln, die Bohnen klein schneiden und beides in der Pfanne anbraten.

Die Pflaumen halbieren und zu karamellisiertem Zucker in eine Pfanne geben. Anschließend mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen.

Schließlich wird das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence, Curry, Ingwer und Kardamom gewürzt.

Auf einem flachen Teller die Pflaumen zusammen mit den Kartoffeln und dem Gemüse anrichten und darauf das Straußensteak platzieren.

Straußensteak mit Kartoffel-Pflaumengemüse

Zutaten

1/2	Schale	Bohnen, grün Currypulver
1	Becher	Frischkäse Ingwer Kardamon
3		Kartoffeln Kräuter der Provence Pfeffer
5		Pflaumen Rotwein Rotweinessig Salz
150	Gramm	Straußensteak Zucker

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußensteak mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten anbraten und später im Backofen bei 220 GradC ziehen lassen.

Für die Gemüsepfanne die Kartoffeln würfeln, Bohnen klein schneiden und in der Pfanne anbraten. Die Pflaumen in Hälften schneiden und zu karamellisierten Zucker in eine Pfanne geben. Die Pflaumen dann mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen.

Schließlich wird das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Curry, Ingwer und Kardamon gewürzt.

Auf dem Teller werden die Pflaumen zusammen mit den Kartoffeln als Gemüsebett angerichtet. Darauf platziert man das Straußensteak.

Straußensteak mit Nudeln

Zutaten

1	Pack.	Bandnudeln
1	Stück	Ingwerknolle
1		Orange
1	Stange	Porree
3		Pflaumen
1		Paprika rot
150	Gramm	Straußensteak
1	Schale	Shii-Take Pilze

Zubereitung

Straußensteak mit Nudeln>> Nudeln in Salzwasser kochen. Straußensteak pfeffern und salzen und in der Grillpfanne mit heißen Öl braten. Anschließend einen Teil der Shii-Take Pilze im Ganzen - ohne Stiel und restliche Paprikastreifen ebenfalls in Grillpfanne braten, salzen und pfeffern. Restliche Pilze in Rotwein sautieren, mit einigen Paprikawürfeln, glatter Petersilie, Salz und Pfeffer pürieren. Nudeln auf den Teller geben, Fleisch und das Pilz-Paprika-Gemüse daneben geben und dazwischen einige Kleckse des Pilzpürees.

Straußensteak mit Nudelrösti

Zutaten

1		Broccoli, gefroren
1		Mie-Nudeln
150	Gramm	Straußensteak
		Gemüsebrühe
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Stärke

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußensteak würfeln, würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die Broccoliröschen in Gemüsebrühe blanchieren, würzen und mit kalt angerührter Stärke abbinden.

Die angebratenen Straußenwürfel im Broccolisud nachgaren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Mie-Nudeln in Salzwasser kochen und in Olivenöl zu einem Rösti ausbacken.

Straußensteak mit Papaya-Avocado-Gemüse

Zutaten

- 1 Avocado
- 1 Papaya
- Frühlingsswiebeln
- 150 Gramm Straußensteak
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten
- 1 Prise Zucker
- Butter für das Gemüse
- Walnusskerne, ein Tütchen
- Sojasosse
- Aceto Balsamico oder
-- anderen Essig
- Rotwein
- Sahne
- Basilikumblätter

Zubereitung

1.) Das Straußensteak mit Salz und Pfeffer würzen, auf beiden Seiten scharf anbraten, dann im Backofen gar ziehen lassen.
2.) Die Avocado und die Papaya schälen, entkernen, in Würfel schneiden und in Butter, Salz, Pfeffer, mit geschnittenen Frühlingsswiebeln und einer Prise Zucker anschwitzen.
3.) Für die Soße die gehackten Walnusskerne trocken in der Pfanne rösten, anschließend Sojasosse, Aceto Balsamico und Rotwein dazugeben. Anschließend wird die Soße mit Butter aufmontiert und mit einem Schuss Sahne vermindert.
4.) Das in Scheiben geschnittene Fleisch auf ein Avocado- Papaya-Gemüsebett legen und mit Soße umrunden . Zum Abschluss wird das Gericht mit frischen Basilikumblättern garniert.

Straußensteak mit Paprika-Brokkoli-Gemüse

Zutaten

		Alufolie
1		Brokkoli
		Knoblauch
		Olivenöl
1/2		Paprika, gelb
1		Peperoni, rot
150	Gramm	Straußensteak

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußenfleisch in Olivenöl mit Knoblauch und klein geschnittener Peperoni anbraten. Das Steak aus der Pfanne nehmen, mit Silberfolie umwickeln und im Ofen weiter garen.

Die Paprika schälen und einen Teil mit den Brokkoliröschen anbraten (der andere Teil wird für die Farfalle gebraucht). Das Fleisch mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

Straußensteak mit Pommes Frites

Zutaten

1		Aubergine
1	Schale	Cranberries
2		Kartoffeln
1	Pack.	Käsetaler
6		Mini-Patissons
150	Gramm	Straußensteak
1	Schale	Rucola
100	Gramm	Ziegenkäse

Zubereitung

Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C 10 Min. garen. Die geschälten Kartoffeln in Streifen schneiden, zweimal im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Mini-Patissons halbieren, die untere Hälfte mit einem Pariser Löffel aushöhlen und im Salzwasserbad kurz anblanchieren. Für die Füllung Zucker karamelisieren, die Cranberries unterrühren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen, würzen, in die untere Hälfte der Minipatissons füllen und mit der oberen Hälfte bedecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Rucolablättern garnieren.

Straußensteak mit Pommes Frites und Gefüllten Cranberrie- Patissons

Zutaten

1	Schale	Cranberries
2		Kartoffeln
6		Mini-Patissons
150	Gramm	Straußensteak
		Olivenöl
		Rotweinessig
		Rotwein
		Rucolablätter
		Salz, Pfeffer
		Zucker

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180 Gradc 10 Min. garen. Die geschälten Kartoffeln in Streifen schneiden, zweimal im tiefen Fett ausbacken und salzen.

Die Mini-Patissons halbieren, die untere Hälfte mit einem Pariser Löffel aushöhlen und im Salzwasserbad kurz anblanchieren.

Für die Füllung Zucker karamelisieren, die Cranberries unterrühren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen, würzen, in die untere Hälfte der Minipatissons füllen und mit der oberen Hälfte bedecken.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Rucolablättern garnieren.

Straußensteak mit Salsasoße

Zutaten

200	ml	Cocktailtomaten
1		Birne
1	Schale	Austernpilze
1	Pack.	BUITONI Express-Spaghetti
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Dose	Kidneybohnen
1		Maiskolben
1		Mandarine
150	Gramm	Straußensteak

Zubereitung

Das Straußensteak in zwei Medaillons schneiden, würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Austernpilze putzen, entstielen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren. Den Maiskolben im Salzwasserbad anblanchieren, abgießen, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten und zum Anrichten jeweils mit einer halbierten Cocktailtomate garnieren. Für die Salsasoße die Cocktailtomaten mit den übrigen Frühlingszwiebeln pürieren, Knoblauch, Tabasco, Salz und Pfeffer dazugeben, einkochen und mit frisch gehackten Kräutern vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Schnittlauchhalmen garnieren.

Straußensteak mit Schmandkartoffeln und Rotweinsauce

Zutaten

	STRAUSSENSTEAKS
4	Straußensteaks à 160 g (am -- besten von der Brust)
	Piment, gemahlen
1	Limette die Schale
2	Knoblauchzehen geschält -- und gehackt
4	Thymianzweige
2	Rosmarinzweige
50	ml Olivenöl
20	Gramm Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
1	Essl. Senf
2	Essl. Frische Weißbrotbrösel
2	Essl. Flüssige Butter

	SCHMANDKARTOFFELN
800	Gramm Kartoffeln festkochend
300	Gramm Schmand
	Salz, Pfeffer
30	Gramm Butter
1	Rosmarinzweig
	Kümmel
2	Schalotten in Streifen -- geschnitten
2	Knoblauchzehen gehackt
80	Gramm Bergkäse gerieben

	ROTWEINSAUCE
2	Rote Zwiebeln fein -- gewürfelt
1	Knoblauchzehe gehackt
20	Gramm Butter

1	Essl. Zucker
1/2	Essl. Tomatenmark
1	Rosmarinzweig
3	Thymianzweige
40	ml Balsamico
300	ml Rotwein
150	ml Dunkler Bratenfond
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Steaks leicht plattieren, mit Piment, Limettenschale, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl vermengen und etwas marinieren lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Straußensteaks darin mit den Kräutern der Marinade langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gebratenen Straußensteaks dünn mit dem Senf bestreichen, mit den frischen Weißbrotbröseln bestreuen und mit der Butter beträufeln. Unter dem Backofengrill goldbraun überbacken.

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser nicht ganz weich kochen, schälen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln in der heißen Butter mit dem Rosmarin goldbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in eine feuerfeste Form geben. Schalotten und Knoblauch darauf streuen, den Schmand gleichmäßig darauf streichen und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen. Das Ganze im Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zwiebeln und Knoblauch in Butter anbraten. Den Zucker und das Tomatenmark begeben, kurz mitrösten lassen. Rosmarin und Thymian zugeben, mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Rotwein aufgießen. Das Ganze auf die Hälfte einkochen lassen, durch ein Sieb passieren und den dunklen Bratenfond begeben. Abermals reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Straußensteak Süß-Sauer

Zutaten

1/2	Aubergine
1	Fläschchen Bio-Ahornsirup
	-- (Wertkost)
1	Ei
1	Grapefruit
1	Maiskolben, vorgekocht
	Mehl
	Milch
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz
150 Gramm	Straußensteak

Zubereitung

Zubereitung: Das Straußensteak mit Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Den Rest der Aubergine in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und später abtropfen lassen.

Den Maiskolben in Salzwasser weich kochen. Anschließend die abgetrennten Maiskörner in einem Teig aus Mehl, Milch, Eigelb und untergehobenem Eischnee wenden und braten. Die Grapefruit halbieren. Den Grapefruitsaft mit dem Ahornsirup zur Sauce kochen.

Das gebratene Straußensteak in Streifen schneiden, in eine ausgehöhlte Grapefruihälfte füllen und auf einem Teller platzieren.

Die Maispuffer und die Auberginenscheiben daneben geben und mit der Sauce nappieren.

Straußensteak Unter Austernpilzhaube

Zutaten

1	Schale	Austernpilze
1		Grünkohl
3		Feigen
1		Kaki
100	Gramm	Parmesan
1	Bund	Möhren
1		Paprika gelb
1		Paprika Rot
150	Gramm	Straußensteak
1	Pack.	Vanilleeis

Zubereitung

Das Straußensteak würzen, in Butter und Olivenöl anbraten, mit geschnittenen, ansautierten Austernpilzen belegen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen gratinieren. Den Grünkohl schneiden, die Möhren raspeln und beides mit einer Butterflocke anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern. Die Paprikastreifen in Olivenöl ansautieren und frisch gehackten Dill, Petersilie und Schnittlauch dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit in Butter, Knoblauch und frischen Kräutern angerösteten Weißbrotwürfeln und etwas Parmesan bestreuen.

Straußensteaks auf Teriyaki-Art

Zutaten

- 6 Stücke Straußenfilet
- 60 ml Salzarme Sojasauce
- 2 Essl. Mirin (japanischer süßer
-- Reiswein) oder süßer
-- Sherry
- 30 Gramm Frische Ingwerwurzel
-- feingehackt
- 4 Knoblauchzehen zerdrückt
- 1 Teel. Weicher brauner
Rohrzucker
- 1 Essl. Erdnussöl
- 150 ml Ungesalzene Hühnerbrühe
Lauch von
Frühlingsswiebeln
-- oder Bleichsellerie zu
-- Pinseln geschnitten zum
-- Garnieren

Zubereitung

'Teriyaki' ist eine aus Japan stammende Zubereitungsart, nach der Fleisch in einer Mischung aus Mirin, Sojasauce und frischem Ingwer mariniert wird. Die lange Marinierzeit macht das Fleisch zart und saftig.

Für die Zubereitung der Marinade Sojasauce, Mirin oder Sherry, Ingwer, Knoblauch und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Fleischstücke in eine flache Auflaufform legen und mit der Marinade überziehen. Das Fleisch mehrmals wenden, bis es rundum gleichmäßig mit der Marinade überzogen ist, dann zum Marinieren zudecken und für 24 bis 36 Stunden in den Kühlschrank stellen von Zeit zu Zeit wenden. Das Fleisch 30 Minuten vor Beginn der Garzeit aus dem Kühlschrank nehmen und stehen lassen, damit es Raumtemperatur annimmt. Den Grill 10 Minuten vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen die Marinade aufbewahren. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, auf den Grillrost legen und auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen. Für die Sauce die Marinade zusammen mit der Brühe in einen kleinen Topf gießen und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen, dann die Flüssigkeit bei niedriger Temperatur simmern lassen. Die Steaks mit der Sauce überziehen, mit Frühlingsswiebellauch oder Bleichsellerie garnieren und heiß servieren. Beilagenempfehlung: Reis gemischtes, sortiertes Gemüse

Straußensteaks mit Pfefferrahm

Zutaten

- 2 Essl. Grüne Pfefferkörner
-- (ersatzweise eingele
Pfefferkörner)
- 4 Straußensteaks (a ca. 180 g)
- 4 Essl. Öl
- 1/2 Ananas (ca. 600 g)
- 1 Rosmarin
- 3 Thymian
- 300 Gramm Sahne
- 300 ml Wildfond (aus dem Glas
-- ersatzweise auch
Gemüsebrühe)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 80 Grad Celsius (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Steaks mit Salz und etwas zerstoßenem Pfeffer einreiben. In zwei Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze rundherum sieben bis acht Minuten braten. Im Ofen (Mitte) in 30 Minuten rosa garen.
2. Inzwischen Ananas schälen, längs vierteln und quer in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Im Bratensatz und übrigen Öl in ein bis zwei Minuten braun braten und zu den Steaks in den Ofen geben. Kräuter entfernen, mit Salz abschmecken.
3. Sahne, Fond, Kräuter und restlichen Pfeffer zum Bratensatz geben und in 20 bis 25 Minuten sämig einkochen lassen. Kräuter entfernen, mit Salz abschmecken.
4. Steaks mit Ananas auf Tellern anrichten. Etwas Sauce darüber träufeln, Rest getrennt dazu reichen. Dazu passen Butternudeln, Kartoffelgratin und ein gemischter Blattsalat sowie ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Shiraz- Cabernet aus Südfrankreich.

Straußenstroganoff

Zutaten

		Bratbutter zum Braten
4		Straußensteaksje ca. 120 g
		-- in ca. 1 1/2cm großen
		-- Würfeln
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Butter
2		Schalotten fein gehackt
300	Gramm	Champignons in ca. 2mm
		-- dicken Scheibchen
150	ml	Hühnerbouillon
180	Gramm	Creme fraiche
1	Teel.	Grobkörniger Senf
100	Gramm	Essiggurken in Würfeli
1/2	Bund	Petersilie fein gehackt
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Vor- und zubereiten: ca.35 Minute

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 1 Minuten braten, würzen, warm stellen, restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Champignons ca. 3 Minuten andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln, Fleisch wieder begeben.

Creme fraiche und alle Zutaten bis und mit Petersilie begeben, würzen, nur noch heiß werden lassen, anrichten.

Dazu passen: Nudeln

Straußenzopf mit Feta Überbacken

Zutaten

1		Aubergine
		Basilikum
		Butter
1	Pack.	Feta
		Knoblauch
		Kräuter, frisch
		Öl
125	Gramm	Reis
		Salz
150	Gramm	Straußensteak
2		Süßkartoffeln
1	Bund	Thymian, frisch
		Zahnstocher

FÜR DEN DIP
Cointreau
Currypulver
Mayonnaise
Paprikapulver
Pfeffer
Salz
Tabasco
Tomatenmark

Zubereitung

Reis in Salzwasser aufsetzen und kochen und später mit Butter und frischen, gehackten Kräutern verfeinern. Das Straußensteak in Streifen schneiden, plattieren, zu einem Zopf flechten, mit einem Zahnstocher befestigen und beidseitig mit Knoblauch und Thymian anbraten.

Anschließend mit einer Fetascheibe bedecken und im Ofen bei 220° C ziehen lassen. Die Aubergine und die geschälte Süßkartoffeln in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Mayonnaise mit Tomatenmark, Cointreau, Tabasco, Salz, Pfeffer, Curry und Paprika vermengen.

Den Reis in die Mitte eines Tellers geben, das Straußensteak daraufsetzen und die Süßkartoffel- und Auberginenscheiben abwechselnd, kreisförmig darum anrichten. Als Dip die Mayonnaise dazwischen setzen. Mit Basilikum garnieren.

Überbackene Straußensteaks

Zutaten

4		Straußensteaks,
100	Gramm	Oliven,
250	Gramm	Mozarella,
3	Scheiben	Weißbrot,
1	Bund	Petersilie
200	ml	Rotwein,
1	Teel.	Bratenfond,
100	ml	Sahne,
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

a) Würzen Sie die Straußensteaks von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz und braten Sie sie in Olivenöl an. b) Schneiden Sie den Mozarella klein, würfeln Sie die Oliven, hacken Sie die Petersilie und würfeln Sie das Weißbrot. Verarbeiten Sie alles zu einem Teig und würzen Sie mit Pfeffer und Salz. c) Bedecken Sie die angebratenen Steaks mit dem Teig und geben Sie sie in ein Auflaufform. Gratinieren Sie die Steaks bei 200°C ca. 15-20 Minuten im Backofen. d) Kochen Sie den Rotwein auf und lassen Sie ihn reduzieren. Geben Sie Sahne und etwas Bratenfond hinzu. Lassen Sie alles etwas einkochen. e) Servieren Sie die Steaks mit der Sauce und geben Sie etwas gehackte Petersilie darüber.

Trappe

Trappgans Info

Zubereitung

Die Trappen, welche man zur hohen Jagd zählt, werden überall eifrig gejagt, sie wissen jedoch fast alle Jagdarten zu vereiteln. Ihr grenzenloses Misstrauen lässt sich selten täuschen: sie unterscheiden den Jäger von anderen Menschen auch dann noch, wenn er in Weiberkleidem einhergeht, sie fliehen ebenso ängstlich vor dem Reiter wie vor dem Fußgänger. Junge Trappgänse haben ein wohlschmeckendes Fleisch.

Trappgans

Zubereitung

Man nimmt die Gedärme, Magen, Leber und Herz heraus und lässt die junge Trappgans 3 Tage in den Federn abhängen, dann wird sie vor Gebrauch gempft, das Junge, also Kopf, Hals, Füße und Flügel hackt man ab. Nun überbrüht man sie mit siedendem Wasser, um noch alle Federchen und Süfteln zu entfemen. Hierauf lässt man sie abtropfen und wischt sie mit einem reinen Tuch innen und außen trocken. Auf 1 Kilo Trappgans mischt man 1 Dekka Salz mit einer Messerspitze feingestoßenem Pfeffer und reibt die Trappgans überall damit ein. Nun kann sie gespickt oder die Brust mit Speckscheiben umbunden auf dem Spieß oder in der Pfanne gebraten werden. Zum Weichwerden erfordert sie mehr als 2 Stunden. AEltere Trappgänse muss man 8 Tage in einer Beize durchliegen und 2 1/2 Stunden dünsten lassen, um sie mürbe zu bekommen.

Wachtel

Wachteln Info

Zubereitung

Das Fleisch der Wachtel ist sehr zart und saftig, außerordentlich wohlschmeckend und leicht verdaulich und gibt mit Speck und Weinblättern eingebunden einen köstlichen Braten. Sie sind gewöhnlich um die Erntezeit am fettesten und besten. Viele Feinschmecker ziehen die gebratene Wachtel der Bekassine vor, wieder andere halten sie für noch wohlschmeckender als das Haselhuhn. Auf jeden Fall ist das Fleisch unbestreitbar unter unseren Federwildarten eines der allerbesten und dem der Rebhühner weit vorzuziehen. Eine fette Wachtel gefällt gewissermaßen durch ihren Geschmack, ihre Gestalt und Farbe. Die Wachteln sollen, womöglich ohne abliegen, bald nach dem Schießen gebraten werden. Man umbindet sie mit Speckscheiben und Weinblättern, nachdem man ihnen die Eingeweide ausgenommen und die Haut von den Köpfen abgezogen und die Augen ausgestochen hat. Der untere Teil des Schnabels wird weggerissen und Leber und Magen nebst einigen zerstoßenen Wacholderbeeren in die Bauchhöhle zurückgelegt. Dann steckt man sie an Spießchen, gibt zwischen je 2 Vögel eine Speckscheibe und brät sie, mit Butter begossen, bei jäher Hitze im Rohr.

Cailles Farcies (Wachteln Gefüllt)

Zutaten

4		Wachteln küchenfertig
200	Gramm	Kalbsleber gehackt
200	Gramm	Bratwurstbrät
4		Dörripflaumen
1		Zwiebel feingehackt
2	Essl.	Schnittlauch geschnitten
2	Essl.	Erdnussöl
1	Essl.	Butter
400	ml	Weißwein
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Geflügelfond

Zubereitung

In einer Schüssel mischt man das Brät mit der feingehackten Leber, Zwiebel und dem Schnittlauch. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun füllt man die Hälfte dieser Mischung in die Wachteln, dann kommt in die Mitte die Dörripflaume, danach mit der restlichen Mischung auffüllen. Wachteln ringsherum Salzen und Pfeffern Öl und Butter miteinander mischen und in eine Pfanne geben, darin die Wachteln anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 40 Min schmoren lassen, evtl Geflügelfond nachgießen, abschmecken und servieren.

Das Geheimnis der Besten Wachteln mit Muskattrauben

Zutaten

4	groß.	Wachteln à 190 g (oder 8 kleine)
		Salz
		Pfeffer
4		Amaretti (oder Biscotti)
20	ml	Grappa
2	klein.	Reben Muskattrauben
4		Dünne Scheiben Pancetta(oder mildes Wammerl)
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
	Etwas	Brauner Geflügel- oder Kalbsjus
1	Spritzer	Balsamico
4	Scheiben	Toast (oder Brioche)

Zubereitung

Der Trick: Leber und Herz hacke ich fein, lasse sie mit der fein geschnittenen Schalotte, Majoran, Salz, Pfeffer in etwas Butter, Öl und einem Spritzer Balsamico anschwitzen und serviere sie auf Toast oder Brioche zu den Wachteln.

Zubereitung:

1. Wachteln sauber putzen, ausnehmen (Herz und Leber beiseite stellen, Zubereitung siehe Trick), waschen, trocken ausreiben, nur innen salzen und pfeffern. Amaretti (oder Biscotti) einzeln in Grappa tauchen und jeweils in die Wachteln stecken. Je 4 bis 5 gewaschene Muskattrauben (große enthäuten und entkernen) in die Wachteln füllen. Bauch mit einem Zahnstocher (oder Metallspieß) schließen. Pancettascheiben (oder Wammerl) um die Wachteln wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Folie abdecken und etwa 2 Stunden kalt stellen.
2. Restliche Muskattrauben in warmem Wasser waschen, die Hälfte davon entsaften, die andere Hälfte beiseite stellen.
3. Ofen auf 220 °C vorheizen, dann auf 190 °C herunterschalten. Im Gusseisentopf Butter und Öl hellbraun aufschäumen lassen, Wachteln auf beiden Seiten anbraten. Deckel auf den Topf setzen und Wachteln etwa 10 Minuten braten, dabei immer wieder drehen. Pancetta abnehmen und kross braten. Wachteln auf der Brust leicht bräunen, herausnehmen, etwas Bratenfett über die Wachteln geben und warm stellen.
4. Restlichen Bratenfond mit dem Traubensaft ablöschen, Geflügeloder Kalbsjus begeben, passieren und darin die beiseite gestellten Trauben heiß ziehen lassen.
5. Wachteln mit Traubensauce übergießen und nochmals für etwa 5 Minuten ins Rohr schieben. Zum Schluss den übrig gebliebenen Grappa begeben und mit den krossen Pancettascheiben belegen.

Feldsalat mit Gebratener Wachtel

Zutaten

1		Grapefruit
150	Gramm	Feldsalat
200	Gramm	Kokosraspeln
1		Ingwerknolle
1		Paprika Rot
2		Zwiebeln
2		Wachteln

Zubereitung

Die Wachteln auslösen, die Brust und die Schenkel in einer Pfanne mit Knoblauch anbraten. Die Paprika entkernen, dritteln und mit in die Pfanne geben. Im Ofen fertigbrennen lassen. Die Zwiebeln würfeln. Den Feldsalat putzen. Aus Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer, den Zwiebelwürfeln, Tabasco und geriebenem Ingwer ein Dressing bereiten. Den Salat am Rand eines Tellers anrichten, mit dem Dressing beträufeln und die Wachtel in die Mitte auf die Paprika legen.

Fernöstliche Trilogie von Wachtel, Saibling und Garnele

Zutaten

2		Wachteln
400	Gramm	Saiblingsfilet
4		Garnelen
4		Kartoffeln
2		Möhren
1/2		Zitrone
1		Rote Zwiebel
1		Tomate, gehäutet und -- entkernt
100	Gramm	Sojakeime
4		Frühlingsrollenteigblätter -- (Asienladen)
50	Gramm	Glasnudeln, in warmen Wasser -- eingeweicht
2	Essl.	Süße Sojasauce
2	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Süße Chilisauc
1	Essl.	Tomatenketchup
1	Essl.	Eingelegter Ingwer
4		Bambusspieße, in Sesamöl -- eingelegt
1	Schuss	Weißwein
1	Essl.	Weißer Balsamico
5	Essl.	Rapsöl
1		Ei
1	Essl.	Kalbsfond
1/4	Ltr.	Sahne
4		Bambusspieße, in Sesamöl -- eingelegt
2	Essl.	Mehl
8	groß.	Basilikumblätter Satégewürz Curcuma (Gelbwurz)

Cayennepfeffer

CHUTNEY

4		Marillen oder Aprikosen
1		Rote Zwiebel
1		Tomate, gehäutet und -- entkernt
1	Teel.	Eingelegter Ingwer
1	Essl.	Sesamöl
1	Essl.	Tomatenketchup
1	Essl.	Süße Sojasauce
1	Essl.	Zucker vermischt mit etwas -- Orangenschale
1	Essl.	Weißer Balsamico

CURRYKARTOFFELN

2	groß.	Kartoffeln, geschält -- u. gewürfelt
30	Gramm	Butter
125	ml	Hühnerbrühe
125	ml	Weißwein
125	ml	Sahne
1	Teel.	Curry

Zubereitung

Für den Glasnudelsalat Möhren und Lauch in feine Streifen schneiden, die Zwiebel in feine Scheiben. Alles in etwas Rapsöl anschwanken, Sojakeime, Glasnudeln, Chilisaucе, Tomatenketchup, Ingwer, Balsamico sowie 1 TL süße und 1 EL normale Sojasauce zufügen und vom Herd nehmen.

Wachteln entbeinen, den dickeren Knochen auslösen, ebenso die Bruststücke. Jeweils eine Keule und eine Brust auf einen Bambusspieß stecken und mit Salz, Pfeffer und Curcuma würzen. In der Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit Kalbsfond, Weißwein, Sahne ablöschen und Satégewürz sowie etwas süße Sojasauce zugeben und leicht einkochen.

Garnelen mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und mehlieren. Mit einem speziellen Küchenmaschinenaufsatz die Kartoffeln zu langen dünnen Nudeln schneiden. Mit diesen die Garnelen umwickeln und in der Pfanne braten.

Für die Saiblingsfrühlingsrollle vier schöne nicht zu große Stücke aus dem Fisch schneiden, den Rest würfeln und in der Küchenmaschine mit eiskalter Sahne und Eiweiß sowie Cayenne, Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce mixen.

Die Frühlingsrollenteigblätter mit Eigelb bestreichen, etwas Farce verteilen, darauf

zwei Basilikumblätter, Farce, Saiblingsstücke und wiederum etwas Farce. Vorsichtig einrollen und in der Pfanne goldbraun braten.

Tipp: Curcuma lässt sich besser fein verteilen, wenn man es mit Salz vermischt.

Getränk: Zu dem Gericht passt sehr gut ein Sancerre rosé als Getränk.

Marillen- oder Aprikosenchutney: Zucker karamelisieren, mit Balsamico ablöschen, auflösen, die fein geschnittene Zwiebel und Aprikosen zugeben, ebenso die restlichen Zutaten. Kurz aufkochen und zum Schluss die fein gewürfelten Tomatenstückchen zugeben.

Currykartoffeln: Die Kartoffeln in Brühe und Weißwein gar kochen, die Sahne einrühren, den Curry zugeben und die Butter einrühren.

Fruchtiges Wachtel-Kotlett mit Pochiertem Ei auf Grünem Spargel in Kürbiskernöl

Zutaten

		WACHTEL-KOTLETT
2		Wachteln
1		Altbackenes Brötchen ohne Rinde
60	ml	Milch
100	Gramm	Schweinenetz
200	Gramm	Pfifferlinge
2		Schalotten
100	Gramm	Steinobst (Aprikose oder Pfirsich)
30	Gramm	Butter
	Einige	Blätter Estragon
1		Ei
		Salz, weißer Pfeffer
		Butterschmalz

		SOSSE
		Knochen und Haut der beiden Wachteln
2		Schalotten
80	ml	Weißwein
20	ml	Sherry-Essig
500	ml	Gemüsebrühe
20	ml	Trüffeljus
30	Gramm	Kalte Butter
		Öl zum Braten

		POCHIERTE WACHTELEIER
4		Wachteleier
2	Essl.	Essig
		Salz, weißer Pfeffer

SPARGEL IN KÜRBISKERNÖL

400 Gramm Grüner Spargel
20 Gramm Butter
1 Zitrone
Zucker, Salz und weißer
Pfeffer
Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Brust und Keule der Wachtel von der Karkasse runterschneiden. Flügelknochen, Haut und den oberen Knochen der Wachtelkeule auslösen.

Nun die Soße für die Wachteln herstellen. Die grob zerkleinerten Karkassen der Wachtel zusammen mit der Haut und den Schalotten in wenig Öl kräftig anbraten. Mit dem Weißwein und dem Sherry-Essig ablöschen und den Bratensatz lösen.

Gemüsebrühe und Trüffeljus zufügen. 40 Minuten diesen Fond unter dem Kochpunkt ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und auf ca. 200 ml einkochen.

Kurz vor dem Servieren mit den kalten Butterwürfeln binden.

Brüste und Keulen der Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinenetz wässern und säubern. Brötchen würfeln und mit der warmen Milch einweichen. Pfifferlinge putzen und würfeln. Schalotten sehr fein würfeln. Steinobst in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter die Pfifferlinge mit den Schalotten und dem Steinobst anschwitzen. danach zu den eingeweichten Brötchen geben. Mit Estragon und Ei gut vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Schweinenetz aus dem Wasser nehmen und auf Klarsichtfolie etwa 15 x 15 cm groß auslegen. Dabei beachten daß das Schweinenetz keine Löcher hat. Jeweils eine Wachtelbrust auf ein ausgelegtes Schweinenetz legen. Einen gehäuften Eßlöffel der Masse auf die Brüste der Wachteln verteilen und mit einer Wachtelkeule belegen. Die Wachteln in das Schweinenetz fest und überlappend einschlagen. In die Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens eine Stunde kalt stellen. Die Wachteln in dem Butterschmalz rundherum goldgelb anbraten und 8 Minuten im Backofen bei 180 C° ausbacken.

250ml Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Wachteleier öffnen und in eine Schale geben. Mit einem Löffel die Eier nacheinander in das Wasser geben und unter dem Siedepunkt 3 Minuten pochieren. Danach aus dem Wasser nehmen und würzen. Spargel putzen und in schräge Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Spargel mit der Butter, 4 EL Wasser und einer Prise Zucker karamelisieren. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenabrieb würzen.

Wachteln aus dem Ofen nehmen und kurz in der Soße glasieren.

Spargel in der Mitte des Tellers flach anrichten. Wachteln aufschneiden und auf den Spargel legen. Wachtelei dazulegen. Kürbiskernöl auf dem Teller um den Spargel laufen lassen. Der grüne Spargel mit dem auslaufenden Wachtelei und dem Kürbiskernöl ist eine phantastische Kombination.

Gebratene Wachtel auf Rucola mit Himbeerdressing

Zutaten

- Pfeffer
 - 1 Bund Rucola
 - 1 Pack. Durchwachsener Speck
 - 2 Wachteln
-

FÜR DIE VINAIGRETTE

- 1 Schale Himbeeren
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Weißweinessig

Zubereitung

Die Wachtel auslösen, in der Pfanne mit dem gewürfelten Speck braten und im Ofen garziehen lassen, anschließend mit Pfeffer abschmecken. Den Rucola putzen.

Aus den Himbeeren eine Vinaigrette mit Weißweinessig, Olivenöl etwas Salz und Pfeffer herstellen. Den Rucola als Bett auf dem Teller anrichten, die gebratene Wachtel daraufgeben und mit der Himbeervinaigrette nappieren.

Gebratene Wachtel auf Sauerkrautsalat

Zutaten

- 4 Wachteln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Weizenmehl
- 1 Ei
- Toastbrot, frisch gerieben
- und entrindet
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- Fritierfett
- Wildjus, siehe
- separates Rezept
- 1 klein. Eichblattsalat
- Öl
- Essig

SAUERKRAUTSALAT

- 150 Gramm Sauerkraut
- 1 Essl. Apfelessig
- 2 Essl. Traubenkernöl
- 1 Essl. Apfelsaft
- 1/2 Säuerlicher Apfel, fein
- gewürfelt
- Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM

- 100 Gramm Trauben

ZUM GARNIEREN

- Kerbelblättchen

Zubereitung

Sauerkraut abspülen und gut abtropfen lassen. Mit den Zutaten marinieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerkrautsalat rechtzeitig zubereiten, damit er gut durchziehen kann.

Bei den Wachteln die Keulen ablösen, die Haut abziehen und die Oberschenkelknochen auslösen. Beinknochen freischaben, Fleisch nach unten ziehen und mit dem Oberschenkel zu einer Kugel formen. Würzen, in Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen und in frisch geriebenem Toastbrot wälzen.

Wachteltorso würzen, in einer heißen Kasserolle mit Olivenöl und einem Thymianzweig anbraten und bei schwacher Hitze, bei ständigem Übergießen mit dem Bratfett, auf jeder Brustseite 2 Minuten braten.

Wachtelkeule in schwimmendem Fett ausbacken und auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen.

Das Brustfleisch der Wachtel ablösen und den Bratensatz mit etwas Wildjus ablöschen und zur Glace einkochen.

Trauben vierteln, entkernen und unter den Sauerkrautsalat mischen.

Eichblattsalat mit etwas Vinaigrette marinieren, auf Teller legen und den sauerkrautsalat darauf verteilen. Wachtelbrust und Keule anlegen und etwas mit der Fleischglace überziehen. Mit Kerbel garnieren.

Gebratene Wachteln

Zutaten

- 4 klein. Wachteln
- Cayennepfeffer
- Edelsüßer Paprika
- Knoblauchpulver (je ca. 1
-- Teelöffel - gemischt)
- Salz (1 Teelöffel + 1/2
-- Teelöffel)
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Rosmarin
- 3 Essl. Pflanzenöl
- 1 Essl. Fein geschnittene
Schalotten
- 5 Essl. Balsamicoessig
- 1 Teel. Gepresster Knoblauch
- 125 ml Rotwein
- 1 Schale Hühnersuppe
- 2 Essl. Kalte Butter (in kleine
-- Stücke geschnitten)

SÜSSKARTOFFEL- RISOTTO

MIT GERÖSTETEN STEINPILZEN

- 1 Ltr. Wasser bis 1/2 mehr
- 2 Essl. Butter
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 groß. Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 2 Schalen Risottoreis
- 1 Süßkartoffel (ca. 20
-- Minuten weich kochen,
Schälen und mit einer
Gabel
-- zerkleinern)
- 1 Schale Weißwein

- 2 Essl. Kalte Butter
- 1/2 Schale Frisch geriebener
 - Parmesan
- 2 Essl. Angeröstete Pinienkerne
 - (oder Kürbiskerne)
- 1 Handvoll Getrocknete
 - Steinpilze (in Wasser
 - eingeweicht)
- 2 Essl. Weißes Trüffelöl

Zubereitung

Geputzte Wachteln mit Gewürzen, Salz und frischen Pfeffer würzen, etwas Rosmarin hineinstecken. In einer großen Pfanne Wachteln 5 Minuten pro Seite anbraten, danach in ein anderes Bratgeschirr geben. Wachteln im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr circa 15-20 Minuten braten (dabei eventuell mit etwas Wasser aufgießen).

Im Bratöl der Wachteln Schalotten und Knoblauch kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Balsamico und eine Prise Zucker dazugeben und wiederum auf die Hälfte reduzieren. Hühnersuppe zugeben und aufkochen. mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf mittlerer Flamme ca. 3 Minuten köcheln lassen. Pfanne mit der Sauce vom Herd nehmen, mit der kalten Butter montieren.

Für das Süßkartoffel-Risotto mit gerösteten Steinpilzen: Steinpilze ausdrücken, in Olivenöl anrösten und mit dem Pilzwasser aufgießen. Pilze weich dünsten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, danach warm halten.

In einer großen Pfanne Zwiebel in Öl und Butter glasig rösten, mit Salz und Pfeffer würzen, Reis dazugeben und schön glasig anbraten. Mit Weißwein löschen und unter ständigem Rühren kochen bis der Wein komplett reduziert ist. Dann mit 2 bis 3 Schalen heißem Wasser aufgießen und nochmals reduzieren. Den Vorgang so lange Wiederholen bis das Risotto al dente ist.

Süßkartoffel dazugeben, dann kalte Butter und Parmesan, Pinien- oder Kürbiskerne und Steinpilze und alles durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto in einer großen Schüssel anrichten und mit Trüffelöl beträufeln.

Wachteln mit Küchenschere halbieren, 2 Hälften auf dem Teller anrichten, etwas Reduktion drüber und mit dem Süßkartoffel-Risotto servieren.

Gebratene Wachteln auf Artischocken

Zutaten

175	Gramm	Längliche Schalotten
3	Knollen	Junger Knoblauch
1/2	Bund	Glatte Petersilie
5	Zweige	Thymian
2	Essl.	Flüssiger Honig
6	Essl.	Zitronensaft frisch gepresst
4		Wachteln à 200 g, küchenfertig
		Salz und schwarzer Pfeffer
10	klein.	Artischocken (à 90 g)
5	Essl.	Öl
3		Lorbeerblätter
200	ml	Weißwein
400	ml	Gemüsefond

Zubereitung

1. Schalotten so peilen, dass der Wurzelansatz stehenbleibt. Die Schalotten längs vierteln. Die Knobtauchknollen putzen, dabei die beiden äußeren Häute entfernen. Die Knollen längs vierteln. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Thymianblätter von 2 Zweigen abzupfen, hacken und mit Honig und 2 El Zitronensaft verrühren. Die Wachteln kalt abspülen und trockentupfen, innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
2. Restlichen Zitronensaft mit 1 Liter Wasser in eine Schüssel geben. Das obere Drittel der Artischocken abschneiden. Die äußeren, harten Blätter großzügig entfernen. Den Stiel um 1/3 kürzen. Mit einem scharfen Messer die dunkelgrünen Teile rund um den Boden entfernen und den Stiel schälen. Die Artischocken längs halbieren und sofort ins Zitronenwasser legen.
3. 3 El Öl in einem flachen breiten Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Artischocken abtropfen lassen, mit den restlichen Thymianzweigen und Lorbeerblättern zugeben. Wein und Gemüsefond zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischocken zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.
4. Inzwischen restliches Öl in einer Pfanne mit ofenfestem Griff erhitzen. Die Wachteln außen salzen und bei starker Hitze rundherum anbraten, im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschub-leiste von unten bei 210 Grad 15 Minuten weiterbraten (Gas 3-4, Umluft 190 Grad). Die Honig-Thymian-Mischung auf die Wachteln streichen. Die Wachteln weitere 10 Minuten braten, dabei mehrmals mit dem Bratenfond beschöpfen.
5. Die Artischocken mit der gehackten Petersilie mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wachteln aus dem Ofen nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Wachteln auf die Artischocken setzen und servieren.

Gebratene Wachteln auf Zucchini spaghetti

Zutaten

1		Avocado
3		Feigen
200	Gramm	SCHWARTAU Marzipan
3		Passionsfrüchte
1	Pack.	BUITONI Spaghetti
2		Wachteln
2		Zucchini
200	Gramm	Ziegenkäse
1	Schale	Weintrauben blau

Zubereitung

Die Wachteln längs am Rückrat einschneiden, aufklappen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, in eine Grillpfanne mit Olivenöl geben, Alufolie darüberlegen, mit einem Topf beschweren und anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Mit einem Spiraldreher die Zucchini zu Spaghetti schneiden, würzen, in Olivenöl und Knoblauch anbraten, unter die Spaghetti rühren und mit frisch gehacktem Dill verfeinern. Das Avocadofruchtfleisch mit Chili, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Calvados abschmecken, pürieren und mit einem Löffel zu Nocken formen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren.

Gebratene Wachteln mit Sauerkrautfüllung und Trollinger- Schalottensauce

Zutaten

4		Küchenfertige Wachteln
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Hengstenberg Olivenöl
		Für die Füllung:
1	Dose	Mildessa Weinkraut mit -- Speck (425 ml)
2	Scheiben	Weißbrot ohne Rinde
10	Gramm	Butter
1	Essl.	Gartenkräuter, feingehackt

FÜR DIE SAUCE

1/2	Ltr.	Trollinger, trocken
10		Schalotten, feingeschnitten
2	Zweige	Thymian
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Teel.	Speisestärke

Zubereitung

Zu Beginn die Bauchhöhle der Wachteln auswaschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200°C (180°C Heißluft) vorheizen. Zur Zubereitung der Füllung das Kraut auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Das Weißbrot in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit der Butter goldbraun braten. Das Brot etwas abkühlen lassen, zusammen mit den Gartenkräutern unter das Speckkraut geben und die Wachteln damit füllen.

Die Bauchhöhle mit Zahnstochern verschließen und das Olivenöl in einem flachen Bräter oder einer feuerfesten Gratinform erhitzen. Die Wachteln mit

Salz und Pfeffer würzen, zuerst auf der Brustseite anbraten und im Anschluss daran wenden. Die Schalotten hinzufügen, glasig schwitzen und den Rotwein angießen. Die Thymianzweige hinzufügen, die Form mit einem Deckel oder Alufolie verschließen und in den Ofen schieben.

Nach 25 bis 30 Minuten Garzeit das Geflügel aus dem Sud nehmen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden.

Die Wachteln mit der Trollinger-Schalottensauce servieren und nach Belieben, Schupfnudeln, Kartoffeln oder breite Bandnudeln servieren.

Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße

Zutaten

200	ml	Getrocknete Tomaten
3		Kartoffeln
1	Schale	Lychees
1	Bund	Salbei
3		Schalotten
2		Romanesco klein
1	Schale	Rucola
2		Wachteln
1	Schale	Weintrauben rot
200	Gramm	Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Die Wachteln entbeinen, würzen, mit einigen getrockneten Tomaten und Salbeiblättern füllen, halb in eingefettete Alufolie einwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Romanescoröschen in Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinern. Aus den Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese in Olivenöl anbraten, salzen und im Ofen backen. Für die Soße die Schalottenwürfel in Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker einkochen, die geschälten und halbierten Lychees dazugeben und mit reichlich Butter aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den glasierten Weintrauben garnieren.

Gefüllte und Gratinierte Wachteln

Zutaten

6	Wachteln
3	Schalotten, gewürfelt
5-6	Getrocknete Tomaten, gewürfelt
2-3 Essl.	Gehackte Walnüsse
100 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuß
	Öl
3	Altbackene Brötchen
2 Essl.	Gehackte Petersilie
2	Eier

Zubereitung

Die Schalottenwürfel in etwas Öl glasig schwitzen, die Nüsse und die getrockneten Tomaten zugeben, alles mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und über die Brotwürfel gießen. Kurz abkühlen lassen und dann die Petersilie und die Eier unterheben. Das Ganze abgedeckt 5 Minuten quellen lassen.

Die Flügelknochen von den Wachteln abschneiden und das Rückgrat mit einer Schere heraus schneiden. Mit der Fleischseite nach oben nebeneinander ausbreiten und mit der Handfläche platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wachteln auf der Fleischseite in einem Bräter mit heißem Öl scharf anbraten, dann jeweils 2-3 EL der Füllung auf die Innenfläche der Wachteln geben.

Bei 210 °C Oberhitze im Ofen zu Ende garen.

Beilage: Gebratener Blumenkohl

Gefüllte Wachteln

Zutaten

1		Brötchen vom Vortag
1	Essl.	Butter (1)
2	Essl.	Butter
1	mittl.	Zwiebel feingehackt
2	Scheiben	Vollkornbrot
1	Bund	Petersilie feingehackt
2		Eigelbe
2	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Pastetengewürz
		Salz
		schwarzer Pfeffer
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Teel.	Zitronenschale abgerieben
4		Wachteln
2	Essl.	Butterschmalz
600	Gramm	Wirsing
200	ml	Sahne
1	Prise	Muskat frisch gemahlen

Zubereitung

Brötchen 10 Minuten in Wasser einweichen. Butter (1) erhitzen, Zwiebel darin weichdünsten, nicht bräunen, kleingehacktes Vollkornbrot untermischen, kurz mitdünsten, abkühlen. Ausgedrücktes Brötchen in eine Schüssel geben, Petersilie, Eigelb, Crème fraîche und Zwiebel-Brot-Mischung zufügen. Gut vermengen, mit Pastetengewürz, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronenschale würzen. Wachteln innen und außen salzen, Pfeffern, mit der Masse füllen, zunähen. Mit Butterschmalz im Bräter rundherum anbraten. Mit der Brust nach oben zugedeckt 20 Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Inzwischen Wirsing putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden. Waschen, im kochenden Salzwasser 10 Minuten garen, eiskalt abschrecken, abtropfen, in restlicher Butter schwenken. Sahne zugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wirsing köcheln lassen, bis die Wachteln fertig sind. Wachteln auf dem Sahnewirsing anrichten. Als Beilage schmecken Mini-Semmelknödel oder ganz gebratene Kartoffelchen.

Gefüllte Wachteln - Rainer Sass

Zutaten

8		Wachteln, ausgenommen
120	Gramm	Gänseleber
2	Scheiben	Toast oder Weißbrot
1	Tasse	Kleine Weintrauben, kernlos
2		Orangen
1	Teel.	Getr. Thymian
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl

SAUCE

200	ml	Rotwein
200	ml	Balsamicoessig
200	ml	Portwein

KARTOFFELSELLERIEPÜREE

Kartoffeln
Sellerie, je zu gleichen Teilen
Milch
Butter
Salz
Muskat

Zubereitung

Wachteln säubern, Flügelenden und Halsstück abschneiden - salzen und pfeffern. Gänseleber und Toastbrot in Würfel schneiden und beides in Olivenöl in Pfannen anbraten - die Leber nur kurz, die Toastbrotwürfel sollen knusprig sein. Orangen filieren - Weintrauben ganz lassen. Die Füllungszutaten mischen - also Trauben, Orangen, Brot und Leber - mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Damit die Wachteln füllen, dann in Form binden. In eine Bratreine oder Bratpfanne legen, etwas Wasser angießen und für 35 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen schieben.

Rotwein, Portwein und Essig in eine Kasserolle geben und um ein

Drittel einkochen lassen.

Fürs Püree kocht man Knollensellerie und Kartoffeln zu gleichen Teilen in Salzwasser - dann abgießen, abschrecken und mit Butter und erwärmter Milch zu einem leichten Püree mixen - mit Schneebeesen und Stampfer.

Nun servieren. Einen Klacks Püree auf den Teller, Wachtel drauf, Sauce dazu, Rotwein auf den Tisch und auf geht's.

Gefüllte Wachteln auf Lauchbett

Zutaten

25	Gramm	Gedörrte Morcheln
1		Rüebli
5	Gramm	Butter (1)
100	Gramm	Pouletbrustfilets
100	ml	Rahm
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
4		Wachteln, ohne Knochen -- vom Traiteur ausgelöst
2	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter (2)
400	Gramm	Lauch
10	Gramm	Butter (3)
25	ml	Portwein
100	ml	Hühnerbouillon
100	ml	Doppelrahm

Zubereitung

Die Morcheln in lauwarmem Wasser mindestens 1/2 Stunde, besser aber länger einweichen. Dann unter fließendem Wasser gründlich waschen und in Streifen schneiden.

Die Rüebli in kleinste Würfelchen schneiden. In der Butter (1) kurz andünsten.

Das Pouletfleisch mit dem Rahm, Salz und Pfeffer im Cutter pürieren. Mit einem Fünftel der Morchelstreifen sowie den Rüebliwürfelchen mischen. Die Füllung in die Wachteln geben, diese in ihre ursprüngliche Form dressieren und

mit Küchenschnur binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Olivenöl und die Butter (2) in einen Bräter geben. Die Wachteln hineingeben und unter öfterem Übergießen während ca. 35 Minuten braten.

Inzwischen den Lauch rüsten und in Ringe schneiden. In der Butter (3) zusammen mit den restlichen Morcheln andünsten. Mit dem Portwein und der Bouillon ablöschen. Zugedeckt auf kleinem Feuer zwanzig Minuten kochen lassen. Dann den Doppelrahm beifügen. Das Lauchgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Wachteln schräg aufschneiden und auf dem Lauch anrichten.

Gefüllte Wachteln mit Wirsingmus

Zutaten

- 6 Wachteln, bratfertig
 -- vorbereitet
- 6 Stücke Kalbsleber (2 x 5 cm)
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 Öl zum Braten
- 150 Gramm Frische Putenbrust
 Muskat, frisch gerieben
- 1 Ei
- 4 Essl. Schlagsahne
- 1 Essl. Gehackte Kräuter
- 1 Essl. Cognac
- 1 Essl. Portwein
- 3 Essl. Feingewürfeltes Weißbrot,
 -- ohne Fett geröstet

Zubereitung

Wachteln und Leberstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Leber in Öl anbraten, auf einem Gitter abtropfen lassen.

Für die Füllung Putenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Zutaten zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Brotwürfel zum Schluß dazumengen.

Füllung in sechs Portionen teilen, flach streichen, darin die Leber einschlagen, in die Wachteln füllen. Wachteln dressieren (in Form binden).

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Öl in einem Topf erhitzen. Wachteln rundum anbraten und mit dem Topf für 16 Minuten in den Ofen schieben. Temperatur auf 80 Grad reduzieren. Die Vögel sieben Minuten nachgaren.

Gefüllter Kohlrabi mit Gebratenen Wachteln

Zutaten

4	Wachteln küchenfertig β
	120 g
1	klein. Möhre
75	Gramm Knollensellerie
1/4	Porreestange
5	Essl. Öl
50	ml Rotwein
5	Schwarze Pfefferkörner
4	Kohlrabi (β 350 g)
90	Gramm Butter
	Salz, schwarzer Pfeffer
200	Gramm Pfifferlinge
50- 75	ml Schlagsahne
	Alter, milder Batsamico
2	Stiele Glatte Petersilie

Zubereitung

1. Wachtelkeulen abtrennen, Brüste mit einem scharfen Messer entlang des Brustbeins einschneiden und vom Knochen lösen. Abgedeckt kalt stellen. Wachtelkarkassen hacken. Möhre, Sellerie und Porree waschen und würfeln, 1 El Öl erhitzen, Karkassen darin kräftig anbraten, Gemüse dazugeben und braun braten. Mit Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen, 800 ml Wasser dazugießen. Zum Kochen bringen, abschäumen, Pfefferkörner dazugeben, 1 Stunde leise kochen lassen, durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und um die Hälfte einkochen.

2. Kohlrabi schälen, oben eine Kappe abschneiden und die Kohlrabi aushöhlen. Je 10 g Butter in jeden Kohlrabi geben. Salzen, pfeffern, mit 250 ml heißem Wasser in eine Pfanne geben und mit Alufolie verschlossen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Einschubleiste von unten 50 Minuten garen. Die Deckel nach der Hälfte der Garzeit mit dazulegen. Pfifferlinge putzen und waschen.

3. Ausgelöste Kohlrabistücke in 30 g Butter andünsten, salzen, pfeffern und etwa 75 ml Wasser dazugießen. Zugedeckt weich kochen. Flüssigkeit abgießen, Sahne dazugeben, kurz aufkochen und alles mit dem Schneidstab fein pürieren.

4. 1 Ei Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wachtelkeulen salzen und darin kräftig anbraten, Wachtelfond dazugießen und alles bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Anschließend die Brüste in 2 Ei heißem Öl auf der Hautseite 2-3 Minuten braten, würzen und auf der Fleischseite 1 Minute weiterbraten.
5. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Pfifferlinge und restliche Butter dazugeben und 1 Minute unter Rühren kräftig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Kohlrabipüree in die Kohlrabi füllen. Kohlrabi jeweils in die Mitte der vier Teller setzen und die Wachtelstücke und Pilze dekorativ darum herumlegen. Die Sauce sehr dezent mit Balsamico abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Tellern verteilen und mit Petersilie garnieren.

Gegrillte Wachteln am Spieß

Zutaten

- 8 Wachteln
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Edelsüßer Paprika
- 3 Essl. Butter
- 1 klein. Dose Weinblätter
- 8 Scheiben Grüner Speck, große

Zubereitung

Die ausgenommenen Wachteln innen mit Haushaltspapier säubern und mit Wasser gut abwaschen, gut trocknen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Butter in einem Pfännchen langsam flüssig (nicht braun!) werden lassen und die Wachteln damit begießen. Die Weinblätter aus der Dose nehmen und auf einem Brett auslegen. Jede Wachtel in Weinblätter einwickeln, dann in je 1 Scheibe Speck. Die Speckscheiben mit Rouladennadeln befestigen. Die Wachteln so auf Spieße stecken, dass sie sich gleichmäßig drehen. Über dem Grill in 15-20 Minuten garen. Sofort servieren. Tip: Wer lieber eine knusprige Haut haben möchte, kann die Wachteln nach 15-20 Minuten aus der Schale wickeln und auf dem Grill kurz Farbe annehmen lassen. Der Speck wird entfernt und die Weinblätter getrennt zu den Wachteln gereicht.

Geschmorte Wachtel mit Marinierten Grünen Mangos

Zutaten

FÜR DIE MANGOS	
2	Grüne Mangos
200 ml	Reisessig
100 ml	Wasser
20 Gramm	Zucker
3	Chilischoten ohne Kerne Koriandergrün

WACHTELN	
4	Wachtel, bratfertig
500 ml	Wasser
1 Essl.	Asiatische Gewürzmischung, -- z.B. Fünf-Gewürze- Pulver
6	Sternanis
3	Zimtstangen
100 Gramm	Zucker
5 Gramm	Szetchuanpfeffer
100 ml	Dunkle, süsse Sojasauce
200 ml	Helle Sojasauce
200 ml	Reiswein

FÜR DIE SAUCE	
4 Essl.	Walnussöl
1 Teel.	Mittelscharfer Senf
1 Essl.	Balsamicoessig
1 Essl.	Wachtelmarinade

Zubereitung

Für die Taubenmarinade die gewürze mit dem Zucker in Wasser aufkochen und rund 20 Minuten ziehen lassen. Die beiden Sojasaucen und den Reiswein dazugeben. Die Wachteln zufügen und bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren lassen. Die Wachteln herausnehmen, halbieren, die Brustknochen auslösen und die Wachteln warm stellen. Die Marinade zum Schmoren kann mehrmals verwendet werden. Für die Mangos den Reisessig mit Wasser, Zucker und der Hälfte der Chilischoten aufkochen und abkühlen lassen. Die Mangos schälen, entkernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Leicht salzen um den Früchten etwas Wasser zu entziehen. Die Scheiben in die Marinade legen und einen Tag ziehen lassen. Für die Sauce Walnussöl und Senf aufschlagen, mit dem Essig und der Wachtelmarinade abschmecken. Die warme Taube auf einem Mangofächer anrichten, mit Chilischoten-Juliennes und Koriandergrün dekorieren und mit der Sauce nappieren.

Glasierte Wachtelbrust auf Gebratenem Reis

Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Karambole
- 1 Maiskolben
- 1 Peperoni grün
- 1 Piccolo
- 2 Tomaten
- 2 Wachteln

Zubereitung

Reis kochen. Die Maiskörner vom Kolben lösen. Die Zwiebel schälen und in Stifte schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Aus Sahne, Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Das Gemüse in Butter anbraten, mit Curry würzen und den abgossenen Reis hinzufügen. Die Brüstchen aus den Wachteln lösen, sie salzen, pfeffern und in Öl mit einer Flocke Butter anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und mit Honig glasieren. Die Sauce und die Brüstchen zu dem Reis geben und alles auf einem Teller anrichten.

Glasierte Wachteln mit Steinpilzen und Rosenkohl

Zutaten

300	Gramm	Rosenkohl
		Salz
250	Gramm	Steinpilze
8		Wachteln (küchenfertig vorbereitet)
		Pfeffer aus der Mühle
6	Essl.	Grenadinesirup
4	Essl.	Limettensaft
3		Zwiebeln
1	mittl.	Möhre
1	mittl.	Stange Porree
2		Rote Chilischoten
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
1	Glas	Wildfond (400 ml)
60	Gramm	Butter
1	Essl.	Crème double
1	Essl.	Schnittlauch (in Röllchen)

Zubereitung

Rosenkohl putzen, 4-5 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken. Pilze mit einem Tuch säubern, in dünne Scheiben schneiden. Wachteln innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Sirup und Limettensaft mischen, Wachteln innen und außen damit bepinseln. Die Keulen über Kreuz zusammenbinden. Zwiebeln, Möhre und den hellgrünen und weißen Teil des Porree in kleine Würfel schneiden. Chilischoten entkernen. Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Wachteln mit der Brustseite nach oben, Gemüse und Chilischoten hineingeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten. Dann auf der 2. Einschubleiste von unten in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten garen (Gas 3). Wachteln alle 10 Minuten mit der Saftmischung bepinseln. Bräter aus dem Ofen nehmen. Wachteln im Ofen warm stellen. Gemüse im Bräter bei mittlerer Hitze mit dem Tomatenmark anrösten. Mit dem Fond ablöschen, 10 Minuten kochen lassen. 30 g Butter schmelzen. 100 ml Wasser, Salz und Rosenkohl dazugeben, so lange glasieren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Pfeffer würzen. Das Gemüse mit der Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, einmal aufkochen lassen. Crème double unterrühren. Warm stellen. Restliche Butter schmelzen. Pilzscheiben von jeder Seite 1-2 Minuten hellbraun braten. Salzen und pfeffern, Schnittlauch darüberstreuen. Wachteln aus dem Ofen nehmen, mit Steinpilzen, Rosenkohl und der Sauce servieren.

Knoblauch Wachteln

Zutaten

4		Wachteln (à 200 g)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
3	Knollen	Junger Knoblauch
8	Scheiben	Bacon
250	ml	Weißwein
250	ml	Kalbsfond
100	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Wachteln salzen und pfeffern. Knoblauchzehen aus den weichen Häuten lösen, in jede Wachtel 1 Zehe geben.

Wachteln mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln, in eine flache, ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad (Gas 4-5, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 30 Minuten garen.

Nach 15 Minuten Wein und Fond dazugießen. In der Zwischenzeit die übrigen Knoblauchzehen 5-10 Minuten in kochendem Salzwasser garen und durch ein Sieb streichen. Die fertigen Wachteln warm stellen, den Bratfond in einem kleinen Topf mit der Crème fraîche und dem Knoblauchpüree verrühren und aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Wachteln servieren.

Dazu passt Baguette.

Knoblauchwachtel auf Süßkartoffelpuffer

Zutaten

1		Chinakohl
		Cognac
1		Ei
		Essig
1	Pack.	Frühstücksspeck
		Knoblauch
		Kräuter der Provence
		Olivenöl
		Rotwein
		Pfeffer
		Salz
2		Süßkartoffeln
		Wacholderbeeren
1		Wachtel
2	Scheiben	Zitrone

Zubereitung

Die Wachtel tranchieren, braten, Wacholderbeeren, Knoblauch und 2 Zitronescheiben dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Cognac flambieren.

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence in der Grillpfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

Den klein geschnittenen Speck dazugeben und mit etwas Essig ablöschen. Die Süßkartoffeln reiben, mit einem Ei, Salz und Pfeffer mischen und in der Pfanne zu Röstis braten.

Die Süßkartoffeln und den Kohl nebeneinander auf dem Teller anrichten und die Wachtel darauflegen.

Knusprige Wachteln mit Cashew-Minze-Mole

Zutaten

4	Essl.	Ahornsirup
1		New-Mexican-Red-Chili -- getrocknet ODER
1/2	Teel.	Chilipulver
1		Zitrone: Saft
8		Wachteln entbeintund -- halbiert
		Pflanzenöl zum Frittieren

		CASHEW-MINZE-MOLE
2		Ancho-Chilis geröstet**
1		Zwiebel grob gehackt
2		Knoblauchzehen -- durchgepresst
1		Rote Paprika Samen und -- Scheidewände entfernt
200	Gramm	Eiertomaten aus der Dose
3	Scheiben	Weißbrot die Kruste -- entfernt
75	Gramm	Cashewkerne
1/2	Teel.	Zimtpulver
1/2	Teel.	Piment gemahlen
1	Bund	Minze (etwa 50 g)
4	Essl.	Pflanzenöl
1	Prise	Zucker
		Salz
		Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Ahornsirup mit Chili und Zitronensaft erhitzen und die Wachteln damit bestreichen. Die Wachteln an einem trockenen, luftigen Ort 8-12 Stunden ruhen lassen, dann erneut mit der Glasur bestreichen. Für den mole die Chilis mit kochendem Wasser übergießen, 1 Stunde einweichen, dann abgießen. Chilis, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Tomaten und Brot im Mixer mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Cashewkerne, Zimt, Piment und Minze hinzufügen und die Masse nochmals pürieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die mole-Paste darin 8-10 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten. So viel Wasser angießen, dass die Paste die Konsistenz einer pürierten Suppe hat mit Zucker, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce warm stellen. Das Frittieröl in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne auf 170 GradC erhitzen und die Wachteln darin in 8-10 Minuten zartknusprig frittieren. Die Wachteln aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf jeden Teller etwas von dem Cashew-Minze-mole gießen und darauf die frittierten Wachteln legen.

Dieses Gericht könnte man dem Fusion Food zurechnen, denn hier werden fernöstliche und mexikanische Zubereitungsmethoden miteinander kombiniert. Die Wachteln werden ähnlich der Peking-Ente vorbereitet ~ mit einer reichhaltigen Glasur bestrichen und getrocknet -, doch dann mit einem würzigen mexikanischen 'mole' mit Minze serviert. 'Mole' bedeutet Sauce oder Gebräu. Er wird gewöhnlich mit Chilis zubereitet, wobei die Farbe je nach verwendeter Chilisorte variiert.

Lackierte Wachtel auf Buntem Salat mit Sesamdressing

Zutaten

4	Wachteln, möglichst aus -- artgerechter Aufzucht Salz, Pfeffer
2	Essl. Erdnussöl
1	Flasche Malzbier (0,3 l)
1	Essl. Tomatenmark
1	Essl. Aprikosenmarmelade
1	Essl. Rübenkraut
1	Essl. Balsamico-Essig
40	ml Leichte Soja-Sauce

SALAT

Gemischte Blattsalate (*)

1	Teel. Gehackte Schalotten
125	ml Hühnerbrühe
125	ml Traubenkernöl
125	ml Erdnussöl
100	ml Neutrales Sesamöl
25	ml Asiatisches Sesamöl, -- kaltgepresst
2	Teel. Süßen Senf
1	Teel. Sojasauce
1	Essl. Zitronensaft
65	ml Pflaumenwein (Asienshop)
75	ml Reisessig (Asienshop) Salz, Pfeffer Zucker
4	Essl. Weißer und schwarzer Sesam

Zubereitung

Die Wachtelbrüste mit Haut vorsichtig auslösen. Dabei mit einem scharfen Messer immer dicht an der Karkasse entlang schneiden. Anschließend die Keulen abtrennen. Keulen und Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Erdnussöl rundherum

knusprig braten (in etwa 2 bis 3 Minuten). In der Pfanne warm stellen.

Malzbier, Tomatenmark, Aprikosenmarmelade, Rübekraut, Balsamico-Essig, Soja-Sauce und Pfeffer verrühren und in einem breiten Topf etwa zehn Minuten bei großer Hitze einkochen lassen, so dass eine lackartige, zähe Masse entsteht. Die Wachtel-Stücke durch diesen Lack ziehen und auf dem Salat anrichten.

Bunter Salat mit Sesamdressing: (*) Wie Lollo Rosso, Eichblatt, Frisée, Radicchio, evtl. auch einige gemischte Wildkräuter wie Brennnessel-Spitzen, Löwenzahn oder Sauerampfer

Für das Dressing Hühnerbrühe, Senf, Sojasauce, Zitronensaft, Pflaumenwein, Reissessig und die verschiedenen Öle vermischen und mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und die gehackten Schalotten unterrühren.

Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten. (Achtung: Verbrennt sehr schnell!) Salate waschen, trocken schleudern und auf vier Tellern anrichten. Einige Esslöffel von dem Dressing darüber geben. Die lackierten Wachtel auf dem Salat verteilen, alles mit Sesam bestreuen und die Teller noch mit ein paar Tropfen vom übriggebliebenen Lack verzieren.

Tipp: Das Salatdressing lässt sich in kleinerer Menge nicht so gut mischen. Es reicht für mehrere Salate und hält sich im Kühlschrank ein paar Wochen. Die Schalotten sollten allerdings immer frisch dazugegeben werden.

Limonen-Dill-Marinade

Zutaten

ZUTATEN		
125	ml	Olivenöl
125	ml	Limonensaft
60	ml	Weißwein
2	Essl.	Dill feingehackt
2	Teel.	Zucker
2	Teel.	Sesamöl

Zubereitung

Diese Marinade eignet sich ideal für Wachteln oder Huhn.

Ergibt ca. 0.3 Liter.

Alle Zutaten gut vermengen.

Linsen-Knöpfe-Salat mit Gef. Wachtel (Teil 1)

Zutaten

		LINSENGEMÜSE
100	Gramm	Berglinsen, klein
1		Knoblauchzehe
1	klein.	Zwiebel, 30 g
20	Gramm	Speck , geräuchert
4	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Distelöl
1		Thymianzweig
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
100	Gramm	Löwenzahnsalat -- oder Fris'esalat
1	Bund	Kerbel
30	Gramm	Suppengemüse, blanchiert -- fein gewürfelt
		Salz
		Weißer Pfeffer
1	Essl.	Champagneressig
1	Essl.	Balsamessig

		VINAIGRETTE
2	Essl.	Champagneressig
50	ml	Geflügelbrühe
1	Prise	Dijon-Senf, mild
		Salz
		Weißer Pfeffer
4	Essl.	Walnussöl

		OLIVENJUS
1	Essl.	Schalotten, gewürfelt
10	Gramm	Butter
1	Essl.	Balsamessig
100	ml	Portwein , rot
100	ml	Kalbsfond , aus dem Glas

Salz
Weißer Pfeffer
1 Essl. Schwarze Oliven
-- entsteint, gehackt

KNÖPFLE
150 Gramm Mehl
3 Eier, Gewichtsklasse M
Salz
Weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss , gerieben

WACHTELN
2 groß. Wachteln, je 250 - 300 g
80 Gramm Gänseleber
-- in Viertel geschnitten
10 Salbeiblättchen
8 Scheiben Geräucherter Speck, dünn
150 Gramm Schweinenetz , gewässert
2 Essl. Olivenöl
2 Essl. Distelöl
1/2 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
Salz
Weißer Pfeffer

RÖSTZWIEBELN
100 Gramm Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Prise Paprikapulver, edelsüß
1/4 Teel. Mehl
3 Essl. Speiseöl , neutral
50 Gramm Parmesan, gehobelt

Zubereitung

1. Die Linsen mit kaltem Wasser bedeckt 1 bis 2 Stunden einweichen lassen. Knoblauch und Zwiebel häuten, Zwiebel fein würfeln und mit Knoblauch und Speck in 2 Esslöffeln Olivenöl andünsten.
2. Die Linsen abtropfen lassen und mit dem Thymianzweig zu den angedünsteten Zutaten geben. Den Geflügelfond angießen und alles bei mittlerer Hitze in 20 - 30 Minuten weich kochen.
3. Löwenzahn oder Fris'esalat und Kerbel abbrausen, trockenschütteln und die Kerbelblättchen fein hacken. Die Gemüsewürfel und den Kerbel zu den Linsen geben.

Dann mit Salz, Pfeffer, Oliven- und Distelöl sowie Champagner- und Balsamessig abschmecken.

4. Für die Vinaigrette Essig, Brühe, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und das Nussöl langsam unterrühren. Für die Olivenjus die Schalotte in Butter andünsten, mit Balsamessig, Portwein und Kalbsfond ablöschen, um zwei Drittel reduzieren, salzen und pfeffern und die Oliven unterrühren.

5. Für die Knöpfe das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier leicht aufschlagen, mit Salz und den Gewürzen zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig schlagen und mit dem Knöpflehobel portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Knöpfe an die Oberfläche steigen, diese mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in 2/3 der Vinaigrette marinieren.

6. Die Wachteln an den Brustseiten halbieren, Brustbeine und alle Knochen bis auf die der Beinchen herauslösen. Eine Tasche in die Brust schneiden, Gänseleberstücke und die Hälfte der Salbeiblättchen hineinfüllen.

7. Die Wachtelhälften längs mit Speck umwickeln und mit den restlichen Salbeiblättchen belegt in das abgetropfte Schweinenetz wickeln.

8. Oliven- und Distelöl erhitzen, die Wachteln mit dem Knoblauch und dem Rosmarin rundum 10 - 12 Minuten braten, salzen und pfeffern. Dann die Zwiebeln mit Paprikapulver und Mehl bestäuben und im verbliebenen heißen Fett goldgelb braten.

9. Zum Servieren Löwenzahn oder Fris'esalat sternförmig auf die Teller legen, mit der restlichen Vinaigrette beträufeln und Linsen in die Mitte geben. Die Wachtelrollen schräg in je 5 Scheiben schneiden, Beinchen abtrennen und obenauf legen. Mit Olivenjus bestreichen, mit den marinierten Knöpfe bestreuen. Zum Schluss Parmesan und Zwiebeln darüberstreuen.

Linsensalat mit Wachtelbrüstchen

Zutaten

300	Gramm	Tellerlinsen
3	Stangen	Frühlingszwiebeln
1/2		Grüne Salatgurke
300	Gramm	Knollensellerie
3		Karotten
1	Stange	Lauch
1		Chilischote, rot, scharf
1	Bund	Petersilie od. Schnittlauch
3	Essl.	Balsamessig
100	ml	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
1/4	Ltr.	Wasser oder Hühnerbrühe
4		Wachteln, halbiert
		Salz und Pfeffer
		Olivenöl
		Getr. Thymian

Zubereitung

Linsen in kaltem Wasser 3 Stunden einweichen, dann mit Salz bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Kochzeit beträgt zwischen 40-60 Minuten, je nach Alter der Linsen. Also nach 40 Minuten eine Garprobe machen. Die Linsen sollten noch bissig sein.

Alle Gemüse klitzeklein schneiden, etwa doppelt so groß wie eine Linse. Die Linsen nach der Garzeit abgießen, das Wasser wegschütten.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Gemüse andünsten, zuerst Kartoffeln und Sellerie, dann die Linsen,

Frühlingszwiebeln, Lauch, Gurke und Chilischoten. Mit Brühe o. Wasser ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.

Petersilie begeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Die Gemüse sind dann gar, der Chili hat seine Schärfe verteilt und der Essig sorgt für eine appetitliche Säure.

Wachteln säubern und halbieren, salzen und pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten braten. Bratzeit bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel: 8-10 Minuten.

Wer möchte bestreut die Wachtelhälften noch mit getrocknetem Thymian.

Linsensalat mit Wachtelbrüsten

Zutaten

		LINSENSALAT	Zubereitung
250	Gramm	Kleine Linsen	Der Linsensalat wird natürlich vorbereitet. Für ihn sollte man sich unbedingt die winzigen, dunklen Linsen besorgen, die es vor allem in Reformhäusern gibt. Sie sind viel schneller gar und viel weniger mehlig als die bekannten hellbraunen sättigen auch nicht sehr. Pro Person setzt man ca. 60 g in leicht gesalzenem Wasser mit einem Kräuterbündel (Bouquet garni) auf und lässt sie ungefähr 20 Minuten kochen. Die Linsen sollten noch einen leichten Biss haben. Gut abtropfen lassen. Eine Vinaigrette herstellen aus Nussöl, Sherryessig, sehr fein gehackten Schalotten und wenig Knoblauch. Die Salatsauce muss eindeutig saurer sein als man sie üblicherweise für einen grünen
1		Bouquet garni: -- Lorbeerblatt -- Petersilie -- Thymianzweig	
		Nussöl	
		Sherryessig	
2		Schalotten	
1/2		Knoblauchzehe	
<hr/>			
		WACHTELN	
4		Wachteln	
		Butter	
		Salz	
		Pfeffer	
		Baguette	
		Butter, salzig	

Salat macht (Salz und Pfeffer zum Abschmecken sind obligatorisch). Linsen und Vinaigrette mischen, eventuell nachwürzen: Der Geschmack sollte eher herzhaft sein als sanft!

Bereits vorher hat man pro Person einen Wachtel ausgelöst, also mit einem scharfen spitzen Messer am Brustbein entlang auf jeder Seite das Brustfleisch mit Haut und dem anhängenden Bein von den Knochen gelöst und abgeschnitten. Das ist nicht schwer. Kurz vor dem Servieren werden die Wachtelhälften in schäumender Butter mit wenig Salz nur ganz kurz angebraten (2 Minuten) und auf die Linsen gelegt.

Die Wachteln dürfen traditionellerweise mit den Fingern gegessen werden, dabei dient der kleine Beinknochen als 'Griff'. Der Salat schmeckt mir besonders gut, wenn er insgesamt lauwarm ist. Dazu aufgebackenes Stangenbrot und salzige Butter.

Maurische Wachteln mit Zitronen-Bandnudeln

Zutaten

4		Wachteln, küchenfertig -- a 180-200 g
4		Thymianzweige Salz Pfeffer
1/2	Teel.	Kreuzkümmel zerstoßen
50	Gramm	Rosinen
100	ml	Weißwein, trocken
150	Gramm	Rote Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	groß.	Rote Chilischote
150	Gramm	Blaue Weintrauben
2	Essl.	Olivenöl
6	klein.	Rosmarinzweige
2		Lorbeerblätter
120	ml	Geflügelfond
200	Gramm	Griechischer Sahnejoghurt
1	Teel.	Zitronenschale, fein -- abgerieben
1/2	Teel.	Currypulver, mild Muskatnuss
300	Gramm	Bandnudeln, schmal
1	Bund	Petersilie, glatt, klein

Zwiebeln, Knoblauch und Chilistreifen ca. 1 Minute weiterbraten. Die Rosinen mit Weißwein und den Geflügelfond dazugeben. Die Wachteln im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten bei 200GradC schmoren. Die Trauben 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Den Sahnejoghurt mit Zitronenschale, Chiliwürfeln, Currypulver sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren.

Die Bandnudeln nach Packungsvorschrift in Salzwasser kochen, in ein Sieb abgießen und tropfnass unter den Sahnejoghurt heben. Petersilienblätter abzupfen, hacken und untermischen. Die Nudeln zu den geschmorten Wachteln servieren.

Zubereitung

Die Wachteln putzen, innen mit kaltem Wasser auswaschen, mit Küchenkrepp sorgfältig trockentupfen und mit einem schweren Küchenmesser längs halbieren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Wachteln mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und den Thymianblättchen auf beiden Seiten würzen.

Die Rosinen in Weißwein einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen. Die Hälfte schräg in dünne Streifen schneiden, die andere Hälfte fein würfeln. Die Trauben waschen, gut abtropfen lassen, von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wachteln darin auf der Hautseite kräftig anbraten. Dann umdrehen und mit Rosmarinzweigen, Lorbeerblättern,

Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout

Zutaten

1	Bund	Blattspinat
1	Pack.	Cashewkerne
1	Stück	Gouda alt
200	ml	Oliven schwarz
1		Mango
3		Pastinaken
2		Wachteln
1		Zucchini gelb
6		Wachteleier

Zubereitung

Die Wachteln zerlegen, mehlieren, durch Eimasse ziehen und den geschroteten Cashewkernen wenden. Die panierten Wachtelteile in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Das gewürfelte Mangofruchtfleisch in Zucker und Weißwein pochieren, einige fein geschnittene Oliven dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschälten Pastinaken in Würfel schneiden, mit den tournierten Zucchini kugeln und den übrigen Olivenscheiben in Sahne und Brühe einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

Risotto mit Dörrbirnenstücken und Wachtelfleisch

Zutaten

500	ml	Wachtelfond
1		Schalotte
1	Essl.	Olivenöl
120	Gramm	Risotto-Reis
100	ml	Rotwein Merlot
100	Gramm	Dörrbirnen
		-- oder Weichspeckbirnen
		Wachtelschenkelfleisch
		-- oder Hähnchenfleisch
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Die Birnen in lauwarmem Wasser einweichen, wenn sie nicht ganz frisch und weich sind. Den Stiel entfernen und die Birnen würfeln.

Den Fond erhitzen.

Schalotte in feinste Würfelchen schneiden und im Olivenöl andünsten, den Reis dazugeben und glasig werden lassen, mit Rotwein ablöschen. Den Wein fast ganz einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach und nach den heißen Fond dazugießen, dabei ständig rühren. Nach etwa fünfzehn Minuten Kochzeit die Birnenstücke und grob gehacktes Schenkelfleisch dazugeben und den Risotto in fünfzehn bis zwanzig Minuten al dente garen.

Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse

Zutaten

1		Fenchel
3		Kartoffeln
1	Pack.	Rote Bete vorgekocht
50	Gramm	Schinken roh
1	Schale	Shii-Take Pilze
2		Wachteln
1	Becher	Zuckerrübensirup
2		Zucchini
1	Schale	Weintrauben rot

Zubereitung

Die Wachteln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit Knoblauch und Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die geputzten Pilze, einige Kartoffelscheiben, den fein geschnittenen Fenchel und die Schinkenwürfel in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zitronenscheiben und Basilikumblättern garnieren.

Rotkohlsalat mit Gebratener Wachtel und Orangen

Zutaten

300	Gramm	Rotkohl
2		Orangen
1	Essl.	Rotweinessig
1	Essl.	Roter Balsamico
2	Essl.	Sonnenblumenöl
2	Essl.	Walnussöl
4		Wachteln
8		Walnüsse, grob gehackt
		Salz, Pfeffer
		Zucker
		Essig
		Butter

Zubereitung

Vom Kohl den Strunk entfernen und dann fein hobeln. Rotkohlstreifen mit kochendem Salzwasser mit einem Spritzer Essig überbrühen. Leicht ausdrücken. Die Orangen filetieren, den Saft auffangen.

Rotweinessig, Balsamico, Salz, Pfeffer, Orangensaft und Zucker verrühren und mit dem Rotkohl vermengen. Durchziehen lassen, bis er abgekühlt ist. Dann das Öl zugeben.

Die Wachtelbrust auslösen, die Keulen abtrennen. Beides leicht salzen und pfeffern und in Butter goldbraun braten. (Die Karkasse für Fond oder Suppe verwenden.)

Den Salat auf großen Tellern anrichten, Wachtel, Orangenfilets und Walnüsse darauf geben und servieren.

Samtsuppe vom Muskatkürbis mit Geräucherter Wachtelbrust und Kürbiskernöl

Zutaten

700	Gramm	Muskatkürbis (Fruchtfleisch ist sehr aromatisch -- und besonders gelb) ca.
1	Essl.	Butter
3		Schalotten fein gewürfelt
1/2		Knoblauchzehe
1	Messersp.	Kümmelpulver und Cayennepfeffer
125	ml	Weißwein
1	Ltr.	Gemüse- oder Geflügelfond
4	Essl.	Crème fraîche
1/4	Ltr.	Sahne - die Hälfte davon geschlagen zum -- Fertigstellen der Suppe Muskat, Salz
4	groß.	Wachtelbrüstchen
	Etwas	Räuchermehl und einen Räucherofen (beides erhält -- man in einem Geschäft für Anglerbedarf)

ZUR GARNITUR
Geröstete Kürbiskerne
Bestes Kürbiskernöl

Zubereitung

Samtsuppen sind Gemüsepüree-Suppen, die mit geschlagener Sahne kurz vor dem Servieren aufgemixt werden und somit eine samtige Konsistenz erhalten.

Den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden oder raspeln. Die Schalotten in

Butter in einem Topf anschwitzen, den Kürbis - ohne das dieser Farbe annimmt - mitschwitzen, mit Weißwein und Fond auffüllen. Salz, Cayennepfeffer, Muskat, Kümmelpulver und den zerdrückten Knoblauch dazugeben. Rund 15 Minuten köcheln, anschließend Creme fraîche und die Hälfte der Sahne dazugeben, kurz durchkochen und im Mixer pürieren. Falls die Suppe zu dick sein sollte, mit etwas Fond verdünnen.

Für die Wachtelbrüstchen den Räucherofen mit Alufolie auslegen. Ein bis zwei Esslöffel Räuchermehl hineinstreuen und auf der Herdplatte erhitzen. Die Wachtelbrüstchen salzen und pfeffern, auf den Rost legen, den Ofendeckel schließen und circa zwölf Minuten räuchern. Die Suppe nochmals aufkochen, mit geschlagener Sahne verrühren und mit einem Stabmixer aufmixen, damit sie schaumig und samtig wird. In einem Suppenteller anrichten, Wachtelbrüstchen in kleine Streifen schneiden und ebenfalls mit den in Butterschmalz gerösteten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl garnieren.

Tipp:

Selbstverständlich können Sie die Wachtelbrüstchen auch in einer Pfanne mit etwas Thymian braten. Zu dieser Suppe passt jedoch etwas Geräuchertes hervorragend. Außerdem eignen sich gebratene Jacobsmuscheln, sämtliche Krustentiere, Kalbsbries oder Ravioli mit beliebiger Füllung.

Sautierte Wachtel

Zutaten

1		Broccoli
1		Banane
1	Pack.	Feldsalat
1	Pack.	Lachs geräuchert
4		Kartoffeln
4		Mandarinen
200	ml	Nuss-Nougat-Creme
1	Pack.	Studentenfutter
200	ml	Schwarzwurzeln
2		Wachteln

Zubereitung

Die Wachteln auslösen, würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Den Broccoli in Röschen zupfen und diese in Wasser blanchieren. Rotwein mit Balsamico aufkochen lassen, Butter hinzufügen und pürieren. Den Broccoli abgießen und in Butter kurz anziehen lassen. Die restlichen Kartoffeln in Würfel schneiden, diese in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten, und mit Salz und Muskat würzen. Die Sauce auf einen Teller geben, den Broccoli, die Wachteln und die Kartoffeln darüberlegen.

Spargelauflauf nach Apicius

Zutaten

2	kg	Spargel
4		Wachteln oder -- 4 Hühnerbrüste
6		Eier
1	Essl.	Wein
1	Essl.	Likörwein
2	Essl.	Fischsauce (Garum) reichlich Pfeffer
80	ml	Öl

Zubereitung

'Patina de asparagis frigida' Statt der Wachteln werden im römischen Original Grasmücken genommen. Wachteln vorbereiten und halbgar kochen. Spargel kochen, abschütten und durch ein Sieb passieren. Die Eier mit etwas Fischsauce mischen und unter den Brei rühren. Im Mörser zerstoßenen Pfeffer mit Wein, Likörwein, restlicher Fischsauce und Öl in einer Topf geben und aufkochen. Das Spargelpüree in eine Auflaufform geben, die vorbereiteten Wachteln darauflegen und mit der Sauce übergießen. 25-30 min backen. Mit Pfeffer bestreut servieren. Das Gericht kann kalt serviert werden.

Spargelcocktail mit Wachtelbrüstchen

Zutaten

500 Gramm Grüner Spargel
1 Bund Kerbel zum Garnieren
2 Wachteln
Walnussöl zum Anbraten

SAUCE
2 Eigelb
1/2 Knoblauchzehe, zerdrückt
1/2 Schalotte, grob gewürfelt
1 Essl. Scharfer Senf
1 Essl. Apfelessig
1 Essl. Weißer Portwein
1 Essl. Noilly Prat
1 Teel. Ahornsirup oder Honig
1 Teel. Konzentrierte Gemüsebrühe
2 Essl. Creme fraîche
2 Essl. Sahne, geschlagen
Pfeffer
Salz
Distelöl nach Bedarf

Zubereitung

Für den Spargelcocktail Spargel schälen, kochen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und zur Seite stellen.

Wachteln entbeinen, Brüstchen und Keulchen pfeffern, salzen und von allen Seiten insgesamt ca. 8 Minuten goldbraun braten. Ruhen lassen. Wachtelbrüstchen in Fächer schneiden.

Spargelspitzen 4-8 cm (je nach Glashöhe) lang abschneiden, restliche Spargelstangen in zentimeter lange Stücke schneiden. Kleingeschnittenen Spargel mit der Sauce marinieren und in eine Dessertschale geben, gefächerte Wachtelbrüstchen und Keulchen anrichten, Spargelspitzen aufrecht in den Salat stellen und mit Kerbel ausgarnieren.

Für die Sauce alle Zutaten, außer der geschlagenen Sahne, in einen Mixer geben, Öl tropfenweise zugeben, bis die Sauce dickflüssig ist. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Spargelessenz mit Wachtelfleisch

Zutaten

400	Gramm	Rinderwade (Ochsenbein)
		-- vom Metzger durch den
		-- Fleischwolf gedreht
		Salz
2		Eiweiß
300	Gramm	Weißer Spargel
1 1/2	Ltr.	Geflügelbrühe, kräftig
		Pfeffer aus der Mühle
2		Wachteln
2	Teel.	Butter
1	Teel.	Zucker

Zubereitung

Das Klärfleisch mit etwas Salz und Eiweiß vermischen. Den Spargel schälen. Die Endstücke zum Klärfleisch geben, mit der Geflügelbrühe aufgießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Die Essenz etwa 2 Stunden bei milder Hitze ziehen lassen, dann durch ein Tuch gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Wachteln die Keulen und die Brust auslösen, häuten, in der heißen Essenz gar ziehen lassen, dann aufschneiden.

Die Spargelspitzen separat in Salzwasser mit etwas Butter und Zucker kochen, in Eis-Salzwasser abschrecken und als Einlage in die Suppe geben.

Tip:

Der Spargel als Geschmacksträger kann auch durch anderes Gemüse ersetzt werden, zum Beispiel Knollensellerie, Tomaten, Frühlingszwiebeln.

Speck-Wachteln

Zutaten

- 1 Dose Artischockenherzen
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Frühstücksspeck
 - Knoblauch
 - Olivenöl
 - Petersilie
 - Pfeffer
 - Salz
 - Thaibasilikum
- 2 Wachteln, frisch

Zubereitung

Zubereitung: Die Wachtel parieren, salzen, pfeffern, mit frischem Thaibasilikum belegen und in den Frühstücksspeck einwickeln. Anschließend bei 240 Grad für 12 Minuten in den Ofen geben. Die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln in Olivenöl mit frischer Petersilie anbraten. Die Artischockenherzen vierteln, Knoblauch dazugeben und mit den Frühlingszwiebeln zusammen dünsten. Anschließend alles auf einem flachen Teller anrichten und die Wachtel daneben platzieren.

Spinatsalat mit Bärlauch, Hähnchenbrust und Wachteleiern

Zutaten

500	Gramm	Hähnchenbrust
200	Gramm	Spinat
4		Wachteleier
2	Essl.	Pinienkerne
1		Joghurt
1		Limone
		Thymian
		Rosmarin
8	Blätter	Bärlauch
		Kalbsfond
		Walnussöl
		Balsamico-Essig

Zubereitung

Den Spinat putzen, die Pinienkerne in etwas Fett rösten. Für das Dressing den Joghurt mit etwas Limone und Öl abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch kleinschneiden und zu der Sauce geben.

Die Hähnchenbrüste würzen, von beiden Seiten braten und mit den Kräutern abschmecken. Die Wachteleier mit einem spitzen Messer öffnen und vier Spiegeleier daraus braten. Den Fond erhitzen, mit Balsamico verfeinern und über das Fleisch geben.

Spinatsalat mit Joghurt-Bärlauch-Dressing und Hähnchenbrust

Zutaten

500	Gramm	Hähnchenbrust
200	Gramm	Spinat
4		Wachteleier
2	Essl.	Pinienkerne
1		Joghurt
1		Limone
		Thymian
		Rosmarin
8	Blätter	Bärlauch
		Kalbsfond
		Walnussöl
		Balsamico-Essig

Zubereitung

Den Spinat putzen, die Pinienkerne in etwas Fett rösten. Für das Dressing den Joghurt mit etwas Limone und Öl abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bärlauch kleinschneiden und zu der Sauce geben.

Die Hähnchenbrüste würzen, von beiden Seiten braten und mit den Kräutern abschmecken. Die Wachteleier mit einem spitzen Messer öffnen und vier Spiegeleier daraus braten. Den Fond erhitzen, mit Balsamico verfeinern und über das Fleisch geben.

Süßsaure Wachteln mit Datteln und Knoblauch

Zutaten

6		Wachteln küchenfertig
18		Knoblauchzehen ungeschält
1		Schalotte
200	Gramm	Datteln
2	Essl.	Akazienhonig
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Herbes de Provence -- provenzalische Kräuter
100	ml	Weißwein, trocken
1/2		Zitrone: Saft
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Wachteln mit dem Honig einpinseln. In einem Bräter mit Deckel im Olivenöl von allen Seiten braun anbraten, bis der Honig anfängt zu karamelisieren.

Salzen, pfeffern, dann die ungeschälten Knoblauchzehen, die gehackte Schalotte und die Kräuter zugeben. Den Wein angießen, den Bräter schließen und 30 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen.

Dann die Datteln zugeben und weitere 15 Minuten garen.

Die Wachteln auf einer tiefen Platte warm stellen. Mit Datteln und Knoblauchzehen umlegen. Den Zitronensaft zur Garflüssigkeit gießen, abschmecken und über die Wachteln gießen. Heiß servieren.

Terrine von der Wachtel, mit Morcheln

Zutaten

- 3 Wachtelbrüstchen
-- (enthäutet)
- 600 Gramm Fettfreies Kalbfleisch
-- (zweimal durch den Wolf
-- gedreht)
- 200 Gramm Frischer Schweine-
-- Rückenspeck (einmal
-- durch den Wolf gedreht)
- 50 Gramm Getrocknete Spitzmorcheln
-- (eine Stunde in kaltem
-- Wasser einweichen)
- 1 Schweinenetz (oder
-- hauchdünne
Speckscheiben)
- 2 Essl. Pistazien
Krumme von drei Brötchen
- 2 Essl. Butter für die Morcheln
- 200 ml Sahne
Pastetengewürz, Salz,
-- Pfeffer aus der Mühle

FÜR DEN WACHTELFOND

- Keulen und Karkassen der
-- Wachteln (kleingehackt)
- 4 Essl. Olivenöl
- 1 klein. Karotte
Daumengroßes Stück
Sellerie
- 1 Lauchstange (nur das
-- Weiße geputzt,
-- gewaschen, grob
-- zerkleinert)
- 1 klein. Zwiebel
- 1 klein. Knoblauchzehe

- 1 Essl. Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian
- 1 Salbeiblatt
- 1/2 Ltr. Rotwein
- 1/4 Ltr. Roter Portwein
- 1 Essl. Zucker
- 1 Essl. Balsamico

Zubereitung

1. Zwei Tage vorher:

Zubereitung, Wachtelfond:

das Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen, die kleingehackten Wachtelteile hineingeben und bei kräftiger Hitze Farbe nehmen lassen, den Zucker zufügen, karamelisieren lassen, das Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch zufügen, 10 Min. mitrösten, das Tomatenmark zufügen, 5 Min. mitrösten, den Thymianzweig und den Salbei zufügen, mit dem Rotwein ablöschen, mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen, mit 0,5l Wasser auffüllen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme vier Std. köcheln lassen, ggf. Wasser nachfüllen.

Den Wachtelfond durch ein feines Sieb geben und nicht zugedeckt kalt stellen.

3. Ein Tag vorher:

Zubereitung Terrine:

Das nun erstarrte Fett auf dem Wachtelfond restlos entfernen. Den Fond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen.

Brötchenkrume in der Sahne einweichen.

In etwas Butter die eingeweichten, gut ausgedrückte Morcheln in 5 Minuten schmoren, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Die Wachtelbrüstchen salzen, pfeffern, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, in heißem Butterschmalz rundherum Farbe nehmen lassen, herausnehmen, zur Seite stellen.

Das Bratfett wegschütten, etwas Zucker in die Pfanne streuen und zu einem hellen Karamel schmelzen lassen. Mit dem Portwein ablöschen und zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen, mit 0,2l Wachtelfond auffüllen, wiederum einkochen lassen, bis eine kräftige Bindung entsteht, den Balsamico zufügen, noch mal aufkochen, den Fond von der Flamme nehmen, die Wachtelbrüstchen in diesem Konzentrat wenden und abkühlen lassen.

Das gut gekühlte (evtl. vorher 30 Min. in den Tiefkühler stellen) Kalbfleisch und die in der Sahne eingeweichte Brötchenkrume im Küchenkutter zu einer feinen Farce

verarbeiten. (Je nach Größe des Gerätes in mehreren Arbeitsschritten vorgehen). Für 30 Min. kalt stellen. Eine Terrinen oder Kastenform mit den Speckscheiben oder dem Schweinsnetz auslegen und ca. 2cm hoch Farce einstreichen, die Wachtelbrüstchen darauf verteilen und mit einer dünnen Schicht Farce bedecken, die Hälfte der Pistazien locker darüber streuen, wieder Farce dünn aufstreichen, die Terrinenform auf einem nassen, mehrfach gefalteten Tuch aufstoßen, damit evtl. Luftpockets vermieden werden, mehrmals wiederholen. Morcheln mit der Spitze nach unten in die Farce stecken, vorsichtig wiederum Farce auftragen, restliche Farce einfüllen, glatt streichen, mit Speckscheiben oder Schweinenetz bedecken. Mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und im Ofen bei 150 Grad im Wasserbad 80 Grad ca. 50 Min. garen.

Die Terrine herausnehmen, Deckel oder Folie entfernen mit einem extra dafür zurecht geschnittenen Brettchen und einem Gewicht 500g beschweren, über Nacht kalt stellen.

Terrine mit einem spitzen Messer vom Rand der Form lösen, herausstürzen und in Scheiben schneiden.

Speck oder Schweine-Netz evtl. entfernen.

Mit einem Feldsalat, Sauce Cumberland oder Rotweingelee servieren.

Wachtel auf Rot-Grünem Frühlingsgemüse

Zutaten

		Basilikum
		Butter
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Schale	Kirschtomaten
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz
		Schnittlauch
2	Scheiben	Toastbrot
2		Wachteln
1	klein.	Tüte Walnüsse

Zubereitung

Zubereitung: Die Wachtel in Brust und Keule teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Toastbrotwürfeln und Walnüssen braten. Die Frühlingszwiebeln und die Kirschtomaten klein schneiden, in Butter anschwanken und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Schnittlauch und Petersilie würzen.

Die gebratene Wachtel auf dem Gemüsebett anrichten und mit den Croutons und Walnüssen bestreuen.

Wachtel auf Waffelkartoffeln

Zutaten

1		Apfel rot
1	Pack.	IGLO Erbsen
1		Honigmelone
4		Kartoffeln mehlig
1	Pack.	Räucherlachs
2		Wachteln
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Wachteln auslösen. Die Kartoffeln schälen, in Waffelform reiben und in einer Pfanne anbraten. Aus dem Rest der Kartoffeln kleine Champignons ausstechen (bzw. schnitzen). Die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit den Erbsen anbraten. Die Wachteln und etwas Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln auf dem Teller anrichten, dann das Gemüse und die Wachteln darübergerben.

Wachtel im Weinblattmantel

Zutaten

1	Schale	Artischocken klein
1	Pack.	Gnocchi
1	Schale	Pfifferlinge
6		Pflaumen
100	Gramm	Speck durchwachsen
1		Stollen klein
2		Wachteln
200	ml	Weinblätter
2		Zwiebeln rot
1	Pack.	LANGNESE Vanilleeis

Zubereitung

Die Wachteln auslösen, portionieren, würzen, bis auf die Keulen in die Weinblätter einwickeln, mit den Keulen in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Lorbeerblättern verfeinern und ziehen lassen. Die Artischocken in Salzwasser, einer halben Zitrone und Olivenöl garen, abgießen und die äußeren Blätter entfernen. Für die Soße Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Lorbeerblättern verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden.

Wachtel in Madeiragelee auf Spinatsalat

Zutaten

4		Wachteln
120	Gramm	Gänseleber
10	ml	Cognac
10	ml	Portwein
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Prise	Zucker
		Muskatnuss, gerieben
30	Gramm	Spinatblätter, blanchiert
4		Wachteleier, wachsw weich
		-- gekocht etwa 2 1/2 Min.
125	ml	Kalbsjus, siehe
		-- separates Rezept
125	ml	Madeiragelee, siehe
		-- separates Rezept

FÜR DEN SPINATSALAT

150	Gramm	Junger Spinat
1	Essl.	Walnussöl
1	Essl.	Sherryessig
20	ml	Sherry
10	ml	Trüffel fond
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Zucker

FÜR DIE GARNITUR

4		Kapuzinerblüten
---	--	-----------------

Zubereitung

Bei den Wachteln die Haut an der Rückseite aufschneiden und alle Knochen, bis auf den Beckenknochen, entfernen. Die Haut vom Hals so lang wie möglich lassen, den Kropf herauschaben. Wachtel flach ausbreiten, Haut nach außen und mit Salz würzen. Wachteleier pellen und mit den Spinatblättern einhüllen. Gänseleber vorsichtig enthäuten und entsehnen. Einige Zeit in Portwein, Cognac, Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker marinieren. Unterm Grill oder im Backofen leicht anschmelzen lassen und wieder kalt stellen. Marinierte Gänseleber geschmeidig kneten und jedes Wachtelei dick damit umhüllen. In die Mitte der Wachtel geben und diese wieder in die ursprüngliche Form bringen. In gebutterte Alufolie (30cm x 20cm) einrollen und die Seiten gut verschließen. In einem Topf Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, Wachtelrollen hineingeben, Deckel auflegen und etwa 15 Minuten ziehen lassen, Herausnehmen und gut auskühlen lassen. Folie entfernen und vorsichtig mit einem Messer ausgetretenes Gänseleberfett abschaben. Jus in einem Töpfchen zur Glace einkochen und

damit die Wachteln einpinseln. Auf ein Abtropfgitter setzen und kalt stellen. Madeiragelee auflösen und wenn es wieder zu stocken beginnt, die Wachteln öfter damit übergießen, durchkühlen lassen und dann die Wachteln längs mit einem Messer halbieren. Spinatblätter entstielen und waschen. Gut abtropfen lassen. Übrige Zutaten zu einer Marinade mischen. Spinatblätter vorsichtig in der Marinade anmachen, so dass die Blätter nicht knicken. Spinatsalat kranzförmig auf die Teller legen, halbierte Wachteln daraufsetzen und mit Kapuzinerblüte garnieren.

Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale

Zutaten

1		Hefewürfel
2		Kakis
1	Pack.	Polenta
1	Becher	Pflaumenmus
200	ml	Tomaten eingelegt
250	Gramm	Quark
750	Gramm	Ton grau
2		Wachteln
200	ml	Weinblätter

Zubereitung

Den Ton zu zwei Lagen ausrollen. Die Wachteln vom Knochen lösen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Einige Kakischeiben mit Salz, Pfeffer, Honig, Curry, Paprika und Ingwer marinieren, über die angebratenen Wachtelstücke geben, nochmals marinieren und in Backpapier einwickeln. Das Backpapier von oben und unten mit den Tonlagen bedecken, oberhalb eine quadratische Öffnung einschneiden und im Ofen 12 Min. bei 300°C backen. Die zweite Kaki sternförmig halbieren, mit Ingwer, Paprika, Curry, Salz, Pfeffer, Balsamico und Honig marinieren und im Ofen backen. Alles auf einem Teller anrichten.

Wachtelbrüstchen mit Rosmarin

Zutaten

4		Wachteln
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
<hr/>		
		SAUCE
	Einige	Geflügelknochen
100	Gramm	Butter
1		Zwiebel (geschält)
1	Stück	Sellerie
1	Zweig	Rosmarin
100	ml	Weißwein
1/4	Ltr.	Geflügelfond
1/4	Ltr.	Geflügeljus
		Salz
		Pfeffer
<hr/>		
		KARTOFFELMANTEL
2	groß.	Festkochende bis 1/2 mehr -- Kartoffeln (Sieglinde)
		Salz
		Pfeffer
1		Eigelb
1	Zweig	Rosmarin
<hr/>		
		ZUDEM
100	Gramm	Butter.

Zubereitung

Die Wachteln ausnehmen, abflämmen, enthäuten, Brüste und Kehlen ablösen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter erhitzen, die kleingehackten Geflügelknochen darin langsam bräunen, das in grobe Würfel geschnittene Gemüse und den gezupften Rosmarin dazugeben, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Mit Fond und -jus aufgießen und zur gewünschten Konsistenz reduzieren, abschmecken, durch ein Sieb passieren und im Mixer aufschlagen. Die Kartoffeln schälen und mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Tuch zu 8 gleichen Vierecken auslegen, wobei sich die Kartoffelscheiben jeweils um ein Viertel überlappen müssen, sparsam salzen und pfeffern. Die Kartoffeln mit verquirltem Eigelb bestreichen, je eine Brust und Keule vorsichtig in die Kartoffelmatte einschlagen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, den gezupften Rosmarin und die Wachtelbrüstchen bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Wachtelconfit

Zutaten

6		Wachteln a 200 g
30	Gramm	Salz ca
1	Teel.	Pimentkörner
1	Teel.	Koriandersaat
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
3		Gewürznelken
4		Wacholderbeeren
1-2		Rosmarinzweige
1/2	Bund	Thymian
3		Knoblauchzehen
900	Gramm	Gänse- und Schweineschmalz
900	Gramm	Schweineschmalz
		Lorbeerblätter und
		-- Kräuterzweige für
		-- die Dekoration

Zubereitung

1. Die Wachteln von Kielen und Federn befreien und sorgfältig innen und außen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, dann trockentupfen und kräftig mit Salz einreiben. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Piment, Koriander, Pfeffer, Nelken und Wacholder in einem Mörser fein zerstoßen. Mit Rosmarin, Thymian und ungeschälten Knoblauchzehen in ein Mulltuch geben und wie ein Säckchen mit Küchegarn zusammenbinden.

3. Die Wachteln gründlich

trockentupfen. Die Keulen mit Küchegarn zusammenbinden. In einem großen hohen Topf das Gänse- und 550 g Schweineschmalz langsam zergehen lassen. Sobald das Fett zu 3/4 geschmolzen und noch lauwarm ist, die Wachteln hineingeben. Sie sollen ganz mit Fett bedeckt sein. Das Gewürzsäckchen zugeben und die Wachteln bei milder bis mittlerer Hitze 1 Stunde, 45 Minuten offen garen. Wachteln und Säckchen herausnehmen. Fett durch ein Sieb gießen.

4. Auf den Boden einer Form (ca. 2 1/2 l Inhalt) etwas geschmolzenes Fett gießen, 20 Minuten kalt stellen. Wachteln dicht nebeneinander in die Form legen und mit lauwarmem Fett bedecken. (Das Fleisch darf an keiner Stelle den Formenrand berühren.) Abdecken und über Nacht kalt stellen. Dann das restliche Schweineschmalz schmelzen und als letzte Schicht in die Form gießen. Mit Folie abdecken und kalt stellen.

Zum Verschenken mit Lorbeerblättern und Kräutern dekorieren.

: Zubereitungszeit: 2 Stunden, 45 Minuten (plus Kühlzeiten)

: Pro Portion: 28 g E, 113 g F, 1 g KH = 1105 kcal (4624 kJ)

Wachtelcrêpinette auf Selleriepüree mit Portweinsauce und Glasierten Trauben

Zutaten

2	groß.	Wachteln	
		-- (alternativ 600 g	
		-- Hähnchenbrustfilet)	
8	groß.	Spinatblätter	
50	Gramm	Hähnchenbrustfilet	
50	Gramm	Sahne	
200	ml	Geflügelfond, dunkel	
200	ml	Portwein	
40-60		Kernlose, helle	
		-- Trauben	
20	ml	Moscato d'Asti	
		-- (alternativ heller	
		-- Traubensaft)	
150	Gramm	Sellerie (geputzt)	
70	Gramm	Butter	
1	Prise	Zucker	
1		Zitrone	
		Olivenöl	
		Pfeffer	
		Salz	

Zubereitung

1. Für die Geflügelfarce 50 Gramm Hähnchenbrustfilet klein schneiden und separat mit 50 Gramm Sahne im Tiefkühlfach anfrieren lassen. Anschließend in der Moulinette fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Sherry oder Cognac abschmecken.
2. Den Sellerie putzen, würfeln und sofort in einen Topf mit kaltem Wasser und dem Saft einer halben Zitrone geben. So bleibt das Gemüse schön weiß. Wasser mit Salz und Zitronensaft aufkochen, Sellerie hineingeben und garen.
3. Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Blätter auf Küchenkrepp auslegen,

trocken tupfen und dünn mit Geflügelfarce bestreichen. Anschließend die Wachteln auslösen. Von Brüstchen und Keulen die Haut abziehen, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls dünn mit Farce bestreichen. Je ein Keulchen auf ein Brüstchen legen und fest in zwei Spinatblätter einwickeln. (Die Wachtelcrêpinette kann man übrigens gut vorbereiten und abgedeckt für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.) Vor dem Anrichten mit Olivenöl bepinseln und im Backofen auf einem Gitterrost bei 160 Grad circa 8 Minuten garen. Dabei einmal wenden und anschließend 3 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

4. Den Sellerie abgießen, ausdampfen lassen und den Saft gut ausdrücken. (Das geht z. B. in einer Kartoffel- oder Spätzlepresse, die man mit einem dünnen Tuch auslegt.) 50 Gramm kalte Butter in Würfelchen schneiden und mit dem noch warmen Sellerie in einer Moulinette fein pürieren. Mit Salz würzig abschmecken. In einem verschlossenen Glas hält sich das Selleriepüree zwei Tage im Kühlschrank und schmeckt auch gut zu gebratenem Fisch oder Fleisch. Vor dem Servieren noch einmal kurz erwärmen und mit einem Stich Butter oder einem Esslöffel geschlagener Sahne cremig rühren.

5. Die Weintrauben von der Rebe zupfen, in lauwarmen Wasser waschen und trocken tupfen. In einem kleinen Topf die restliche Butter mit einer Prise Zucker erhitzen und die Trauben 30 Sekunden darin schwenken. Anschließend Moscato d'Asti oder Traubensaft zufügen und etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen.

6. Den Geflügelfond mit Portwein aufkochen, leicht reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten das Selleriepüree auf erwärmte Teller geben, das Wachtelcrêpinette diagonal halbieren und auf das Püree legen. Drumherum Geflügeljus und Weintrauben verteilen.

Wachtelhäppchen

Zutaten

- 4 Wachteln
- 1 Essl. Sojasauce
- 2 Essl. Sherry
- 1 Teel. Honig
- 2 Essl. Brühe
- 1/2 Teel. Durch die Knoblauchpresse
 Gedrückte Ingwerwurzel
 Korianderblätter
- 2 Essl. Neutrales Öl
- 2 Teel. Sesamöl

Zubereitung

Man kann sie zum Aus-der-Hand-Essen, als 'Fleisch am Stiel', servieren, zusammen mit der Marinade zum Stippen. Oder auf einem kleinen Salat als Vorspeise. Nehmen Sie eine möglichst bunte Mischung, von Feldsalat über Frisée, Radicchio bis zu Chicorée.

1. Die Wachtelkeulen auslösen: Das geht ganz einfach, wenn man sie vom Körper wegspreizt und im Gelenk durchtrennt. Das Brustfleisch vom Knochen schneiden, dabei den Flügel jedoch dranlassen, damit auch dieses Stück einen »Stiel« zum Anfassen hat.
2. Sojasauce, Sherry, Honig, Brühe und Ingwerwurzel aufkochen (eine Minute in der Mikrowelle). Abkühlen lassen, Wachtelstücke darin marinieren.
3. Die abgetropften und abgetrockneten Wachtelteile in der Pfanne im heißen Öl (beide Sorten mischen) goldbraun braten. Auf Küchenkrepp sorgfältig entfalten, bevor sie serviert werden.
4. Die Marinade mit fein geschnittenem Koriandergrün bestreut in einem Schälchen dazu reichen.

Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen

Zutaten

1	Pack.	Bandnudeln
150	Gramm	Frischkäse
150	Gramm	SCHWARTAU Kuvertüre
1		Paprika Rot
1		Mango
1		Orange
2		Wachteln
1		Wirsing

Zubereitung

Die Wachteln würzen und mit Olivenöl anbraten. Für die Soße die geschälte und zerkleinerte Mango in Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten, mit Weinessig, Weißwein, etwas Honig und Sahne abschmecken und pürieren. Die Paprika in Scheiben schneiden, zu dem Sud geben und auf schwacher Flamme ziehen lassen. Die Nudeln im Salzwasserbad kochen, abschütten und mit dem Frischkäse, Pfeffer und Salz in einer Pfanne kurz anbraten. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten.

Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse

Zutaten

3		Kartoffeln
1	Bund	Kräuter
10		Lychees
1		Orange
1	Bund	Möhren
200	ml	Oliven schwarz
3		Tomaten
2		Wachteln
1		Zucchini

Zubereitung

Die geputzten und ausgenommenen Wachteln mehlieren, würzen, in Olivenöl, den Kräutern und Knoblauch anbraten, mit einem Schuß Weißwein, Cidre-Essig und Gemüsefond ablöschen, einreduzieren und die entkernten Oliven dazugeben. Die Zucchini längs halbieren. Eine Hälfte auskratzen und die andere in Würfel schneiden. Die Zucchiniwürfel mit den fein geschnittenen Möhrenwürfeln in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlte Zucchinihälfte füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Wachteln Anderer Art

Zubereitung

Die Wachteln werden ausgenommen, mit einem Tuche gereinigt, die Schenkelbeine hineingezogen und die Wachteln hierauf gesalzen und gepfeffert. 2 geputzte, gewaschene Champignons, 2 Stück Schalotten und 5 Sträusschen Petersilie, dies alles wird fein geschnitten und mit den Wachteln zusammen in eine Kasserolle, worin sich 12 Dekka Butter befinden, gegeben und zugedeckt 10 Minuten geröstet. Hierauf staubt man mit etwas Mehl und gießt ungefähr 1/4 Liter weißen Wein darüber und schwingt es am Feuer so lange, bis sich eine dickliche Sauce gebildet hat. Man richtet dann die Wachteln auf einer Schüssel an und gibt sie mit Maccaroni oder gedünstetem Reis zu Tische.

Wachteln auf Auberginentörtchen

Zutaten

- 2 Auberginen
- 1 Birne
- 1 Netz Schalotten
- 4 Tomaten
- 1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
- 2 Wachteln
- 1 Pack. Vanilleeis

Zubereitung

Eine Aubergine in Scheiben schneiden, diese in Olivenöl anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in ein Förmchen füllen, so daß die Hälften der Scheiben überlappen. Die andere Aubergine und die Tomaten würfeln und mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Diese Würfel in das Förmchen füllen, die überlappenden Blätter darüberklappen und im Ofen bei 180°C überbacken. Die Brüstchen und die Schenkel der Wachteln auslösen, würzen und mit Rosmarin in Öl anbraten. Die Schalotten schälen, vierteln und in karamelisiertem Zucker angehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Törtchen auf einem Teller anrichten, die Wachtelstücke darüberlegen und alles mit der Sauce umgeben.

Wachteln auf Gemüse-Wildreis

Zutaten

6		Wachteln
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Butter

		GEMÜSEWILDREIS
4		Möhren
4	klein.	Zucchini
160	Gramm	Wildreis-Reismischung
2		Schalotten
2	Essl.	Butter
		Gemüsebrühe
1	Teel.	Puderzucker

Zubereitung

Die Wachteln säubern und längs durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Wachteln bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten garen, bis sie innen gar und außen knusprig braun sind. Die Schalotten fein würfeln, die Möhren und Zucchini in kleine, bleistiftstarke Stiftchen schneiden. die Schalotten in 1 EL Butter andünsten, den Reis zugeben, kurz mitdünsten und mit der 2 1/2 fachen Menge Brühe aufgießen. 20 Minuten im geschlossenen Topf bei milder Hitze garen, dann ohne Hitze 10 Minuten ruhen lassen. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen, Puderzucker zugeben sowie die Möhren- und Zucchinistiftchen. Unter Rühren kurz garen, das Gemüse muss noch knackig bleiben. Mit Salz würzen. Unter den fertigen Reis mischen und mit den Wachteln servieren.

Wachteln auf Romanasalat

Zutaten

- 4 Schön fleischige Wachteln
Salz und Pfeffer aus der
Mühle
- 2 Köpfe Romana, (auch Romain-
oder Koch-Salat genannt)
- 125 Gramm Butter
Walnussöl
Pflanzenöl
Sherryessig

Zubereitung

Wachteln eventuell ausnehmen, waschen, mit Küchenkrepp trocknen, durch Brust und Rücken halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den

Salat putzen, waschen, trocknen und in 3-4 cm breite Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Wachteln bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten braten, bis sie braun und innen gar sind.

Aus je zur Hälfte Nuss- und Pflanzenöl, Sherryessig/ Pfeffer und Salz eine Salatsauce rühren. Die Romanastreifen auf einer Platte anrichten, mit Essig-Öl-Mischung beträufeln. Die Wachteln mit der heißen Butter über den Salat geben, lauwarm servieren.

Wachteln Gebraten

Zutaten

2	Wachteln, bratfertig
	Pfeffer
	Salz
	Butter
2	Weißbrotscheiben
4	Wacholderbeeren
2 Scheiben	Durchwachsener Speck

Zubereitung

Die Wachtel - *Coturnix coturnix* - ist das kleinste Feldhuhn. Die wildlebenden Zugvögel sind bei uns ganzjährig geschützt. Deshalb werden im Handel nur in Farmen gezüchtete Wachteln angeboten. Sie weisen im Geschmack keinen Unterschied auf. Zwei gebratene Wachteln pro Person sind eine kleine, schnelle Mahlzeit. Einfach mit Salz und Pfeffer einreiben, zwei Wacholderbeeren in die Bauchhöhle geben, die Vögel mit durchwachsenem Speck umwickeln. Zwei Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen, je eine Wachtel draufsetzen, auf dem Rost(Fettpfanne drunter) bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 15 Minuten braten.

Wachteln Gefüllt

Zutaten

- 4 Wachteln
- Salz und Pfeffer
- Getrockneter Thymian
- Orangen
- Ingwer klitzeklein geschn.
- Evtl. Olivenöl

Zubereitung

Der 'Minibraten' ist einfach köstlich. Pro Person benötigt man mindestens zwei Wachteln, die vor dem Braten gesalzen, gepfeffert und mit einem Hauch trockenen Thymian eingerieben werden.

Die vorbereiteten Wachteln gibt man in eine Auflaufform und schiebt sie für 15 Minuten in den 200 Grad heißen Backofen, mindestens einmal wenden. Wer auf Olivenaroma nicht verzichten will, gibt pro Wachtel einen Teelöffel zum Bratensaft hinzu.

Gefüllt werden die Leckerbissen mit Orangenfleisch und einem Hauch Ingwer, dieser muss unbedingt klitzeklein geschnitten werden, weil er sonst bei der Garzeit sein Aroma nicht entfaltet.

Wachteln im Brotteig

Zutaten

20	Gramm	Frische Hefe
500	Gramm	Mehl (Type 550)
4		Wachteln (à 150 g)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
3	Essl.	Öl
10		Wacholderbeeren
8		Lorbeerblätter
8		Salbeiblätter
4	Scheiben	Schinkenspeck (à 10 g)
		Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung

1. Für den Brotteig Hefe in 125 ml warmem Wasser auflösen. Mehl, aufgelöste Hefe und 150 ml Wasser mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
2. Die Wachteln innen und außen salzen und pfeffern. In einer Pfanne in 2/3 des Öls von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Wacholderbeeren mit einem Topfboden grob zerstoßen. Die Wachteln mit den Wacholderbeeren und den Lorbeerblättern füllen. Die Keulen mit Küchengarh zusammenbinden. Auf die Wachtelbrüste je 2 Salbeiblätter legen. Danach jede Wachtel mit 1 Speckscheibe bardieren.
3. Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 Teile schneiden. Die Teigstücke zu Rechtecken von 20x50 cm ausrollen und die Teigränder mit Wasser bepinseln. Die Wachteln mit der Brustseite nach oben auf die Arbeitsfläche setzen. Jeweils ein Teigrechteck mit der längeren Seite quer über 1 Wachtel legen und unter der Wachte zusammenschlagen, festdrücken. Die offenen Enden ebenfalls festdrücken und den überschüssigen Teig abschneiden. Wachteln auf ein Backblech setzen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Auf der untersten Einschubleiste bei 220 Grad 20 Minuten backen (Gas 3-4, Umluft 15-20 Minuten bei 200 Grad). Wachteln aus dem Ofen nehmen, 3-4 Minuten ruhen lassen. Die Wachteln im Brotteig mit einem Sägemesser ängs halbieren und mit gemischtem Salat servieren.

Wachteln im Mantel

Zutaten

500	Gramm	Cous-Cous
1		Blutorange
4		Kartoffeln
200	Gramm	Sesam
2		Wachteln
200	Gramm	Weintrauben schwarz
1		Zucchini
1		Zucchini gelb

Zubereitung

Die Wachteln auslösen. Von der gelben Zucchini einige feine Streifen herunterschneiden und halbieren. Die Schenkel der Wachteln von beiden Seiten mit einer Scheibe bedecken, würzen und in Öl und Butter braten. Den Rest der gelben Zucchini und die grüne tournieren und in Olivenöl mit frischem Basilikum und einer angepressten Knoblauchzehe angehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, diese erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in den Sesamkernen wenden und in einer Pfanne goldgelb braten. Sojasauce mit Honig einkochen lassen. Das tournierte Gemüse mit den Kartoffeln, den Wachteln und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Wachteln im Sarkophag mit Rotkohl

Zutaten

2		Wachteln
2		Schalotten, gehackt
2	Essl.	Wurzelgemüse, klein -- gewürfelt
125	ml	Madeira
1/4	Ltr.	Bratensauce
1	Essl.	Getrocknete Morcheln, -- eingeweicht
6		Kastenweißbrotscheiben
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Butter

ROTKOHL

1/4		Rotkohl
2		Schalotten
1/8		Kräftiger Rotwein
2	Essl.	Balsamico-Essig
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
2	Essl.	Preiselbeermarmelade
1	Prise	Nelke
1	Prise	Piment
2	Essl.	Butter
		Schwarzer Pfeffer adM, -- Meersalz

Zubereitung

(Cailles en Sargophage)

Wachtel abspülen, trocken tupfen, pfeffern, salzen und in Butter rundum anbraten. Zehn Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Anschließend warm stellen.

Schalotten und Wurzelgemüse in etwas Butter braun rösten. Mit Madeira und Bratensauce auffüllen und um die Hälfte reduzieren.

Weißbrotscheiben entrinden und in einer Pfanne mit etwas Butter rösten, dann mit Knoblauchzehe einreiben und salzen.

Eine Scheibe auf die Mitte des Tellers legen, die Wachtel obenauf setzen. Mit Sauce angießen. Die anderen beiden Brotscheiben dachartig darüber stellen.

Servieren: Dazu passt Rotkohl.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Rotkohl: Rotkohl fein hobeln. Schalotten in feinste Scheiben schneiden und mit etwas Butter anbraten. Alle Zutaten hinzu geben, bei geschlossenem Deckel zehn Minuten kochen, dann bei offenem Deckel reduzieren, mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wachteln in Zweierlei Sesam

Zutaten

- 1 Apfel grün
- 1 Stück Lachs
- 1 Orange
- 1 Peperoni rot
- 1 Peperoni grün
- 1 Pack. Rucola
- 1 Pack. BARILLA Spaghetti
- 2 Pack. Sesam (weiß&schwarz)
- 2 Wachteln
- 1 Pack. Zuckerschoten

Zubereitung

Die Nudeln kochen. Die Wachteln auslösen und die einzelnen Teile in Ei wenden. Dann die Beine in schwarzem und die Bruststücke in weißem Sesam wenden, alles in einer Pfanne mit viel Öl anbraten und im Ofen weitergaren. Die Zuckerschoten halbieren und in einer Pfanne mit Öl, Pfeffer und Salz anbraten. Die Peperoni entkernen, zerkleinern und zum Schluß zu den Zuckerschoten geben. Die Nudeln abgießen und in Butter, Sahne, Salz und Pfeffer wenden. Die Nudeln dann auf einen Teller geben, die Zuckerschoten und das Fleisch darüberlegen.

Wachteln mit Agenpflaumen und Maurischen Gewürzen Gefüllt, Dazu Herzoginkartoffeln und Waldpilze

Zutaten

- 4 Wachteln
- 4 Agenpflaumen ersatzweise
-- Dörrpflaumen in Rotwein
-- reduziert
- 1 Teel. Walnüsse gehackt
- 1 Pfefferkuchen gerieben
Pfeffer, Salz

JE 1 MESSERSPITZE

- Kardamom
- Piment
- Nelke
- Zimt

HERZOGINKARTOFFELN

- 250 Gramm Mehlig kochende Kartoffeln
- 50 Gramm Butter
- 3 Eigelbe
- 1 Eigelb mit etwas
Milch verquirlt zum
-- Bestreichen
- 1 Prise Muskat

PILZE

- 300 Gramm Waldpilze
- 1 Schalotte fein geschnitten
- 125 ml Sahne
- 1 Essl. Butter
- 1 Teel. Bio-Gemüsebrühenpulver
- 1 Teel. Mehl
- 1 Bund Blattpetersilie fein
-- geschnitten

Zubereitung

Die Wachteln waschen und trockentupfen, das Brustbein und den hinteren Rücken herauslösen. Pfeffern und salzen. Die Pflaumen entkernen, würfeln und mit Walnüssen und Pfefferkuchen vermischen. Mit Kardamom, Piment, Nelke und Zimt würzen. Die Wachteln mit der Mischung füllen. Die gefüllten Wachteln von allen Seiten goldbraun anbraten und anschließend ca. 15 Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben.

Für die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Abschütten und gut verdampfen lassen. Die Kartoffeln im Topf hin und her schütteln, so dass sie zum Teil zerfallen und weiße mehlig Ränder bekommen. Dann durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe zugeben und unter ständigem Rühren unterarbeiten. Das muss schnell geschehen, damit die Eier nicht ausflocken und zu Rührei werden. Die Butter untermischen und mit Muskat und evtl. mit etwas Salz würzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. In Spiralbewegung kleine kegelförmige Häubchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Die Kartoffelhäubchen mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die Waldpilze mit den Schalottenwürfelchen in Butter anbraten. Die Petersilie darunter mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen, das Gemüsebrühenpulver darin lösen und kurz durchkochen. Die Pilze dürfen gerne etwas sossig sein, da von den Wachteln keine Soße gezogen wird.

Die Wachteln halbieren und in der Tellermitte in einem Herzogin-Kartoffelrand anrichten. Um diesen Rand die Waldpilze drapieren.

Wachteln mit Karamelisierten Äpfeln

Zutaten

4	Äpfel	rotschalig
4	Wachteln	küchenfertig
		Salz
		Pfeffer
1	Rosmarinzweig	
2	Essl.	Butterschmalz
200	ml	Hühnerbrühe
100	ml	Wild- oder Geflügelfond
3	Teel.	Zucker

Zubereitung

Backofen vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und wie dicke Apfelkühle in Ringe schneiden. Wachteln salzen und pfeffern. Einige Rosmarinnadeln in die Bauchhöhle legen. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Form erhitzen. Die Wachteln hineinlegen und auf der mittleren Schiene der vorgeheizten Backofens 10 Minuten braten. Die Wachteln herausnehmen und warm stellen. Fond in der Hühnerbrühe loskochen. Dann einkochen lassen und den Wild- oder Geflügelfond zugeben. Nochmals etwas einkochen lassen. Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Die Apfelringe hineingeben und im Karamel garen, dabei einmal wenden. Die Apfelscheiben auf dem Teller anrichten und die Wachteln daraufsetzen. Das Gericht mit dem Bratensaft beträufeln. Als Beilage: Brokkoli und Kartoffelgratin. E-Herd: Grad : 220

Wachteln mit Kirschen

Zutaten

6		Stck.	Wachteln
50	Gramm		Butter
2	Essl.		Cognac
150	ml		Weißwein, trocken
300	Gramm		Süßkirschen
			Pfeffer
			Salz

Zubereitung

Die Wachteln in der heißen Butter von allen Seiten bräunen. Mit dem erwärmten Cognac begießen und anzünden. Die Flamme mit dem Weißwein löschen. Salzen, pfeffern und zugedeckt 15 Minuten schmoren. Die entkernten Kirschen zufügen und weitere 10 Minuten garen. Die Wachteln mit den Kirschen umgeben und mit dem Bratensaft begossen servieren. Dazu passt dann Toast, knusperige Baguettes oder auch Reis.

Wachteln mit Knoblauch - Nog Tod

Grob Gab Khaoman

Zutaten

8	klein.	Wachteln
1	Teel.	Zucker
6		Knoblauchzehen
2		Korianderwurzeln
1	Teel.	Pfefferkörner
	--	weiß
3	Essl.	Sojasosse
	--	hell
1	Essl.	Austernsosse
2	Essl.	Cognac
2	Tassen	Langkornreis
50	Gramm	Champignons
1	groß.	Zwiebel
2		Frühlingszwiebeln
2		Korianderzweige
6	Essl.	Pflanzenöl
2	Essl.	Fischsosse
50	ml	Kokosmilch ungesüßt

Zubereitung

1. Die Wachtein waschen, trockentupfen und mit dem Zucker in eine große Schüssel geben.

2. Die Knoblauchzehen schälen, Korianderwurzeln waschen und putzen. Beides mit den Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen. Zusammen mit Sojasosse, Austernsosse und Cognac zu den Wachteln in die Schüssel geben und alles gut mit den Händen vermengen. 30 Minuten durchziehen lassen.

3. Den Reis wie auf der Packung angegeben kochen.

4. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel

schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Korianderzweige waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und grob zerkleinern.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wachteln darin auf jeder Seite 5 bis 6 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.

6. Pilze und Zwiebel in die Pfanne geben und kurz darin andünsten, dann den gekochten Reis dazugeben und unter Rühren erwärmen.

7. Fischsauce und Kokosmilch dazugeben, kurz erhitzen und das Gericht mit Frühlingszwiebeln und Koriander abschmecken.

8. Die Wachteln auf vorgewärmten Tellern mit dem Reis anrichten.

Wachteln mit Kräutern - Antipasti

Zutaten

8	Wachteln a 175 g, -- küchenfertig
18	Essl. Olivenöl
7	Knoblauchzehen Salz Pfeffer
6	Rosmarinzweige
8	Thymianstiele
1	Ciabatta (italienisches -- Brot, 500 g)
1	Rote Peperoni
1	Zitrone die Schale

Zubereitung

1. Die Wachteln längs halbieren. Die Innereien wenn nötig entfernen, die Wachteln kalt abwaschen und trockentupfen.
2. Ein Backblech mit 4 EL Öl bestreichen. Die Wachteln nebeneinander mit der Hautseite nach oben darauflegen. Den Knoblauch pellen, 5 Zehen halbieren und darüberstreuen. Die Wachteln salzen und pfeffern. 3 Rosmarinzweige in 4-5 cm lange Stücke schneiden und mit 5 Thymianstielen auf den Wachteln verteilen. Die Wachteln mit weiteren 4 EL Öl beträufeln.
3. Das Brot in 4 cm große Würfel schneiden und auf ein Backblech legen. 2 Rosmarinzweige in kleine Stücke zupfen und darüberstreuen. Den restlichen Knoblauch durchpressen, mit 6 EL Olivenöl verrühren und mit den Brotwürfeln mischen. Die Brotwürfel auf der mittleren Einschubleiste unter dem Grill etwa 5 Minuten goldbraun rösten, zwischendurch wenden.
4. Die Peperoni längs halbieren, putzen und sehr fein würfeln. Den restlichen Rosmarin und Thymian abzupfen und fein hacken. Peperoni, Kräuter und Zitronenschale mit dem restlichen Olivenöl mischen.
5. Die Wachteln auf der 2. Einschubleiste von unten unter dem Grill 10-12 Minuten garen, bis sie goldbraun sind. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem Gewürzöl bestreichen. Die Wachteln auf einer großen Platte anrichten und mit den gerösteten Knoblauch-Brotwürfeln servieren.

Wachteln mit Madeirasauce

Zutaten

- 4 Wachteln, küchenfertig,
-- (etwa 80 - 100 g)
Salz
Weißer Pfeffer, frisch
-- gemahlen
- 4 Weinblätter
- 4 klein. Lorbeerblätter
- 8 Wacholderbeeren
- 50 Gramm Ungeräucherter Speck,
-- in schmale Streifen
-- geschnitten
- 4 Essl. Madeira
- 4 Essl. Süße Sahne
- 1 Eigelb
Evtl. 1 Tl. Mehl
Madeira zum Abschmecken

Zubereitung

Lieblingskinder der feinen Küche sind gebratene Wachteln, am In der Bratfolie Knusprig zugleich. Die Wachteln waschen, trockentupfen, innen und außen leicht Salzen und pfeffern. Die Weinblätter, wenn vorhanden, auf den Wachtelbrüsten mit einem Zahnstocher befestigen. Je 1 Lorbeerblatt Und 2 Wacholderbeeren in die Wachteln legen und die Vögel dann Mit je 1 Speckstreifen umwickeln. Den Backofen auf 220 GradC Vorheizen. Die Wachteln in die Bratfolie legen, eine Seite Verschließen, den Madeira zugießen und weiter verfahren, wie auf Der Bratfolienpackung angegeben. Die Vögel so in den Vorgeheizten Backofen legen und bei 220 GradC / Gas 3-4 in Insgesamt 45 Minuten garen, nach der Hälfte der Garzeit, also nach 25 Minuten, auf 180 GradC / Gas Stufe 2-3 zurückschalten. Nach Beendigung der Bratzeit den saft, der sich in der Folie gebildet hat, Abgießen, die Wachteln aus der Folie nehmen und warm stellen. Den Saft mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Die Sahne mit dem Eigelb und Eventuell dem Mehl verrühren und den Saft damit binden. Die Sauce Nach belieben noch mit Madeira abschmecken, salzen und pfeffern, und Gesondert zu den Wachteln servieren. Das passt dazu: Kartoffel- oder Maronenpüree, Ananaskraut oder feine junge Gemüse.

Wachteln mit Orangenaroma

Zutaten

8	Wachteln
2	Chilischoten, rote -- ß ca. 10 g
4-5	Knoblauchzehen
100 Gramm	Tomaten, getrocknete, in Öl
1-2	Rosmarinzweige
1	Orange, unbehandelt -- ca. 250 g
1 Topf	Basilikum
	Salz
6 Essl.	Olivenöl
30 Gramm	Pinienkerne
20 Gramm	Sultaninen
150 Gramm	Oliven mit Stein, schwarze -- z.B. Kalamataoliven
75 Gramm	Orangenmarmelade mit -- Schalenstücken
1	Ciabattabrot

Zubereitung

1. Wachteln waschen, trocknen und mit einer Geflügelschere längs halbieren. Keulen ablösen. Flügelspitzen abschneiden, die Rückenknochen herausschneiden, beide nicht verwenden. Keulen und Bruststücke kaltstellen.

2. Von den Chilischoten Spitzen und Stielansätze abschneiden, die Kerne mit einem Holzspießchenn herauslösen (am besten unter fließendem Wasser), dann das Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen ungepellt längs halbieren. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Rosmarinzweig in 3

bis 4 Teile schneiden. Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Saft auspressen und 100 ml abmessen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in breite Streifen schneiden.

3. Die Hälfte der Wachtelkeulen und -bruststücke salzen und zuerst mit der Hautseite in einer großen Pfanne in 3 EL Olivenöl bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten goldbraun braten, dann wenden, die Hälfte von Knoblauch, Pinienkernen, Chilischoten und Rosmarin dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten unter Wenden braten. Die Hälfte von der Orangenschale, der Sultaninen, Oliven und Tomaten dzugeben, die Hälfte der Orangenmarmelade untermischen und mit der Hälfte vom Orangensaft ablöschen. Alles in eine Arbeitsschale geben und im 100 Grad heißen Backofen warmhalten.

4. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten ebenso verfahren. Vor dem Servieren die beiden Portionen miteinander mischen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Basilikum bestreuen. Mit Ciabattabrot servieren.

Wachteln mit Pfifferling-Reis-Füllung

Zutaten

4	Teel.	Basmati
12	Essl.	Butter
120	ml	Kalbsfond
4	Scheiben	Pergamentpapier
20		Petersilienblätter
		Pfeffer
4	Teel.	Pfifferlinge, frisch
120	ml	Portwein, rot
		Salz
4	klein.	Schalotten
2	Teel.	Schnittlauch
4		Wachteln
2	Teel.	Zitronensaft

Zubereitung

Wachteln vom Rücken her entbeinen und das Fett aus der Halspartie Entfernen.
Basmati kochen, Pfifferlinge mit Schalotte in Butter Braten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Petersilie und Schnittlauch in die Pfanne geben.
Dann die Wachteln salzen, pfeffern, mit einer Mischung aus Basmati und Pfifferlingen füllen und in ein Blatt gebuttertes Pergamentpapier so Einschlagen, dass die Brust frei bleibt. Von den Seiten anbraten und dann Auf den Rücken legen, die Brust mit einem Stück Butter bedecken und Dann ca. 12 Minuten im Backofen garen.
Für die Sauce Port mit Kalbsfond einkochen, mit Butter aufschlagen und Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wachteln mit Salbei

Zutaten

4		Wachteln, bratfertig
		Pfeffer
4		Salbeiblätter, gehackt
1	klein.	Knoblauchzehe
		Wachtel-Lebern und Herzen
4	klein.	Scheiben Dürrfleisch
4		Salbeiblätter
4	Scheiben	Frischer fetter Speck, dünn -- je 10x10cm
2	Essl.	Butter
2		Lorbeerblätter
2	groß.	Kartoffeln

Zubereitung

Ofen auf 220 oC vorheizen.

Wachteln innen und außen mit etwas Pfeffer einreiben. Gehackte Salbeiblätter, Knoblauch, Herzen und Lebern in die Dürrfleischscheiben wickeln und in die Bauchhöhlen legen. Je ein Salbeiblatt auf jede Wachtelbrust legen, den fetten Speck darüberlegen, Schenkel und Flügel darunterstecken und zusammenbinden.

		FÜR DIE SAUCE
8	Essl.	Wildflügelextrakt Instant
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Madeira

Die Butter in einer Kasserole zerlaufen lassen, Wachteln mit dem Speck nach oben hineinlegen, Lorbeerblätter danebenlegen, 40 Minuten unter häufigem Begießen braten.

Kartoffeln in der Schale im Ofen weich backen, halbieren, etwas aushöhlen. Wachteln aus dem Ofen nehmen, warm stellen.

Sauce entfetten, Wildgeflügelextrakt zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Madeira beifügen, erhitzen.

Speck von den Wachteln lösen und klein schneiden, auf die Kartoffelhälften legen, Wachteln darauflegen und mit der Sauce begießen.

Wachteln mit Shitakepilzen, Staudensellerie und Safran

Zutaten

4		Wachteln
200	Gramm	Shitakepilze
1		Staudensellerie
100	ml	Dunkler Geflügelfond
100	ml	Sahne
1	Prise	Safranfäden
		Salz, Pfeffer
		Öl
		Butter

Zubereitung

Die Wachteln mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten und für 10 bis 12 Minuten in den 220 GradC heißen Ofen stellen.

Beim Staudensellerie die Fäden ziehen, in Stifte schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach die Wachteln aus der Pfanne nehmen.

In die Pfanne etwas Butter geben, die Shitakepilze und den Sellerie darin schwenken, die Safranfäden zugeben und mit dem Geflügelfond ablöschen, reduzieren, mit der Sahne aufgießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einen Teller geben.

Wachteln mit Speck und Salbei

Zutaten

1	Schalotte, oder kleine Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
12	Blättchen Salbei (oder 1 bis 2 Bund Thymian)
1/2	Unbehandelte Zitrone
4	Küchenfertige Wachteln Salz und Pfeffer weiß
2	Tomaten
4 Scheiben	Pancetta, oder mittelfetter -- luftgetrockneter Schinken, oder -- Schwarzwälder Speck
4	Essl. Olivenöl
100	ml Brühe

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Schalotte, Knoblauch, 6 bis 8 Salbeiblätter (oder gezupfte Thymianblättchen) und ein etwa fingerlanges Stück dünn abgeschnittene Zitronenschale fein hacken. Alles mischen.

Wachteln mit Salz und Pfeffer einreiben, mit der Kräutermischung füllen. Schenkel mit Küchengarn zusammenbinden.

Zitrone auspressen. Tomaten abziehen und klein würfeln. Schinkenscheiben quer halbieren.

Öl in einem Bräter erhitzen. Wachteln darin rundherum braun anbraten. Auf jede Wachtelbrust 1 Salbeiblatt, oder 1 Thymianzweig legen und mit einer halbierten Schinkenscheibe bedecken. Tomatenwürfel um die Wachteln verteilen, Brühe erhitzen und mit dem Zitronensaft zugießen.

Wachteln zugedeckt im Backofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten schmoren. Deckel abnehmen, Wachteln weitere 10 Minuten bräunen.

Auf vorgewärmten Tellern mit Tomaten und Schmorsud anrichten.

Wachteln mit Trauben

Zutaten

8		Wachteln
		Salz
1	Bund	Thymian
8	Scheiben	Bacon (gut -- durchwachsener -- Frühstücksspeck)
6	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Zucker
125	ml	Vin Santo od. Beerenauslese
125	ml	Geflügelfond
500	Gramm	Weintrauben kernlos Weißer Pfeffer

Zubereitung

Selbstverständlich sind Wachteln, die man gewöhnlich kauft, schon Ausgenommen. Aber die Erfahrung hat gezeigt, dass das Ausnehmen oft recht flüchtig erfolgt und Reste der Innereien zurückbleiben. Darum sollen die Tierchen im Innern vor dem Garen nochmals gründlich gesäubert werden, Reste von Darm, Leber und Blut herausgelöst und das Innere anschließend waschen und trockentupfen. Wachtelhälse abschneiden. Wachteln reinigen, waschen, trockentupfen und von innen und außen salzen. Thymian abzupfen, 2/3 davon in die Wachteln streuen. Bacon bis zur Hälfte der Scheibe um die Keulen wickeln, den Rest der Scheibe in den Körper stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachteln im heißen Öl zuerst auf der Brustseite scharf anbraten. Wachteln dabei mit dem Pfannenwender ins Fett drücken. Wachteln wenden. Zucker zwischen die Wachteln streuen und leicht karamelisieren. Mit 3/4 des Vin Santo löschen und zugedeckt 10 Minuten schmoren, dann den restlichen Wein und die Hälfte vom Fond dazugießen. Wachteln wenden und 10 Minuten schmoren, aus dem Bräter nehmen. Restlichen Fond in den Bräter gießen. Trauben in Büschel teilen und im Fond anschmoren. Wachteln dazugeben, pfeffern und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Zugedeckt acht Minuten ziehen lassen.

Wachteln mit Wacholder und Zitrusfrüchten

Zutaten

MARINADE	
20	Wacholderbeeren
1	Essl. Korianderkörner
2	Lorbeerblätter
1	Knoblauchzehe in Scheiben -- geschnitten
1/2	Bund Koriandergrün grob gehackt
1/2	Teel. Unbehandelte Zitronenschale fein gehackt
1/2	Teel. Unbehandelte Orangenschale fein gehackt
1	Zitrone den Saft
1/2	Orange den Saft
4-6	Essl. Kretisches Olivenöl
1	Zweig Thymian

WACHTELN	
4	Küchenfertige Wachteln, a 250 g Salz und Pfeffer schwarz
4	Essl. Kretisches Olivenöl
12	Wacholderbeeren
1/2	Junge Knoblauchknolle in Scheiben geschnitten
1	Zweig Thymian
2	Lorbeerblätter
1	Zitrone in Stücke geschnitten
1	Orange in Stücke geschnitten
100	Gramm Schwarze Oliven

Zubereitung

Für die Marinade Wacholderbeeren, Korianderkörner und Lorbeer im Mörser zerstoßen, mit Knoblauch, Koriandergrün, Zitronen- und Orangenschale und -saft, Olivenöl und Thymian mischen.

Die Wachteln waschen und abtrocknen. Mit einer Geflügelschere vom Rücken her längs aufschneiden, dabei Rückgrat und Hals entfernen, die Vögel flach auseinanderklappen (wie Schmetterlinge). Die unteren Knochen der Keulen sauber abschaben, dann in die Brusthaut stecken, die Wachteln mit der Hautseite nach unten auf einen Teller legen und großzügig mit der Marinade bestreichen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Wachteln aus der Marinade nehmen, trocknen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Marinade beiseite stellen.

Das Olivenöl in einem gusseisernen Topf erhitzen und die Wachteln mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Wacholderbeeren, Knoblauch, Thymian und Lorbeerblätter zufügen. Die Wachteln im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 10 Minuten anbraten und dabei öfter mit dem Bratfett begießen, bei Bedarf seitlich etwas Wasser dazugießen. Die Wachteln umdrehen und weitere 5 Minuten garen, dabei häufig übergießen. Die Zitronen- und Orangenstücke zufügen und zusammen mit den Oliven kurz darin erwärmen. Alles auf einer vorgewärmten Platte zusammen mit dem Fond anrichten.

Wachteln mit Weintrauben

Zutaten

8		Wachteln
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Petersilie
100	Gramm	Butter
125	ml	Weißwein
125	ml	Kalbsfond
300	Gramm	Weißer Weintrauben (entstielt, halbiert und -- entkernt)
2	Essl.	Öl

Zubereitung

1. Die Wachteln waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Petersilie von den Stielen zupfen, die Stiele jeweils in die Vogelbäuche stecken.
2. Zwei Eßlöffel Butter und Öl in einem großen, flachen Topf heiß werden lassen, Wachteln auf allen Seiten darin kräftig anbraten.
3. Auf eine ofenfeste Servierplatte setzen und im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen den Bratensatz mit Wein und Fond ablöschen, rasch um die Hälfte einkochen. Restliche Butter mit dem Schneebesen unterschlagen.
5. In dieser cremigen Sauce die Trauben fünf Minuten erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die feingehackte Petersilie unterrühren. Tip: Dazu schmeckt frisches Weißbrot oder, noch besser, ein sahniges Kartoffelpüree.

Wachteln Normannische Art in Brioche-Teig

Zutaten

8		Wachteln
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Karotten
2	Essl.	Lauch
2	Essl.	Sellerie
1	Teel.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Kalbs- oder Geflügelbrühe
4		Äpfel (Boskop)
250	Gramm	Geflügelleber
4		Schalotten oder
2	klein.	Zwiebeln, kleingehackt
		Salz, Pfeffer
		Cognac
		Calvados
5	Essl.	Schlagsahne
4	Essl.	Eiskalte Butter

BRIOCHE-VORTEIG

100	Gramm	Mehl
42	Gramm	Hefe
1	Prise	Salz
100	ml	Lauwarme Milch
40	Gramm	Zucker

BRIOCHE-HAUPTTEIG

90	ml	Milch
1		Ei
4		Eigelb
400	Gramm	Mehl
160	Gramm	Weiche Butter
1		Eigelb
2	Essl.	Milch

Zubereitung

Hefe mit dem Zucker in der warmen Milch auflösen. Die Zutaten für den Vorteig miteinander verkneten und ca 45 Min gehen lassen. Restl. Zutaten zugeben, kräftig miteinander verkneten und alles, mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Wachteln auslösen: Brüste und Keulen schön säubern und in 1 EL Butterschmalz kurz anbraten (sollen innen noch rot sein). Die Knochen samt dem Röstgemüse in Butterschmalz anbraten. Tomatenmark zugeben, alles anrösten mit Calvados ablöschen, mit Brühe aufkochen und ca. 3/3 Stunde kochen lassen (Flüssigkeit nötigenfalls ergänzen). Sauce abseihen und einkochen.

Die Geflügelleber in etwas Butter und den Zwiebelwürfeln gerade solange anbraten, dass sie außen etwas braun ist. Mit Cognac ablöschen (ca 2 EL) und alles kalt stellen. Dann durch ein Sieb streichen (oder Mixer) und 1 EL kalte Butter unterkneten und 5 EL Schlagsahne einrühren. Alles fein abschmecken (hier passt ein HAUCH Thymian).

Die Äpfel entkernen, halbieren und aushöhlen (mit einem Teelöffel oder, besser, Kugelausstecher). Die Lebermasse in die Äpfel verteilen, darauf die angebratenen Wachtelteile geben, einen Schuss Calvados drüberträufeln und jede Apfelhälfte in den zuvor ausgerollten Briocheteig hüllen (die Ränder mit Wasser bestreichen, damit sie zusammenhalten). Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Im Backofen bei 170 Grad hellbraun backen.

Die Sauce aufkochen, mit 3 EL eiskalter Butter binden (montieren) und zu den Brioche-Äpfeln reichen.

Wachteln Provenzalisch

Zutaten

8		Wachteln
8		Knoblauchzehen
3		Fleischtomaten
2		Staudensellerieestangen
2		Zwiebeln
70	ml	Olivenöl
75	ml	Rotwein
1		Rosmarinzweig
125	Gramm	Schwarze Oliven mit Stein
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Wachteln waschen und trockentupfen. Knoblauch pellen. 1/4 der Zehen in Scheiben schneiden und beiseite legen, den Rest durch die Presse drücken und die Wachteln damit einreiben.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und würfeln. Sellerie waschen, putzen und kleinschneiden. Zwiebeln pellen und würfeln.

Die Hälfte des Öls erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie darin anschwitzen. Tomaten, Rotwein und Rosmarin zufügen und zugedeckt 30 Minuten schmoren.

Restliches Öl erhitzen und die Wachteln darin rundherum braun braten. Im vorgeheizten Backofen weitere 20 Minuten braten.

Oliven in den geschmorten Tomaten erwärmen und pikant mit Pfeffer und Salz würzen. Wachteln ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gemüse anrichten. Mit Rosmarin und Selleriegrün garnieren.

E-Herd: Grad: 200 Gas: Stufe: 3

Wachteln Winzerart - Cailles Rotiees Vigneronne

Zutaten

3 5/8	kg	Zucht-Wachteln
300	Gramm	Rückenspeck
1		Salz, weißer Pfeffer
20	Gramm	Salz
100	ml	Erdnussöl
300	Gramm	Matignon
200	ml	Kochwein rot
600	ml	Wildfond
1		Abschmecken

FÜR DIE GARNITUR

135	Gramm	Trauben -- Uva Italia weiß
135	Gramm	Trauben blau
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Vorbereitung - Wachteln pfannenfertig herrichten, bardieren und bridieren - Trauben waschen, halbieren und entkernen

Zubereitung - Wachteln würzen, im heißen Öl anbraten - Im Ofen unter zeitweisem Arrosieren während ca. 15 Minuten à point braten -Nach 10 Minuten Rückenspeck entfernen und der Brust leicht Farbe geben -Herausnehmen und warmstellen - Matignon zufügen und kurz rösten -Überschüssiges Fett abgießen - Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einreduzieren - Mit Wildfond auffüllen, gut durchkochen lassen, abfetten, passieren und abschmecken - Trauben in Butter sautieren und über die Wachteln geben

Wachtelsalat mit Weintrauben und Mango

Zutaten

ZUTATEN		
4		Küchenfertige Wachtel
		Salz
		Pfeffer
12	Essl.	Speiseöl
1	Bund	Frühlingszwiebeln
150	Gramm	Blaue Weintrauben
200	Gramm	Mangofruchtfleisch
200	Gramm	Champignons

DRESSING		
100	Gramm	Mayonaise
100	ml	Buttermilch
2	Essl.	Lagnese Bienenhonig
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Wachteln unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit dem Messer halbieren, würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Wachtelteile anbraten und 10-15 Minuten schmoren lassen.

Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke scheiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Trauben waschen, halbieren, entkernen, vierteln. Champignons puten, halbieren, in feine Scheiben schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch erst in Spalten vom Stein, dann in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

DRESSING: Alle Zutaten verrühren und mit dem Salat vermengen, mit gewürzen nochmals abschmecken und abgedeckt 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Wachtelsauce

Zutaten

25 Gramm Morcheln, getrocknet
50 Gramm Butter
1 Staudensellerie
4 Wachtelbrüste
4 Wachtelleber
150 ml Rotwein, trocken
4 Essl. Creme double, nach Wunsch
75 Gramm Parmesan
400 Gramm Pappardelle, breite Nudeln

Zubereitung

Sellerie in feine Scheiben schneiden. Morcheln ca. 20 min. in warmen Wasser Einweichen. Abgießen und ausdrücken das durchgeseibte Einweichwasser Aufheben. Größere Pilze in Scheiben schneiden. Wachtelbrüste und Lebern in Feine Streifen schneiden. Butter erhitzen und den Sellerie darin sanft anbraten. Wachtelfleisch und Leber hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Die Morcheln dazugeben und Den Wein einrühren. Den Alkohol 2-3 Minuten verdampfen lassen. 2-3 Esslöffel Des zurückgehaltenen Pilzeinweichwassers zugeben und einige Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme fraiche einrühren. Die Pasta in ca. 6 min. al dente kochen und abgießen. Mit Sauce vermischen Und dabei den Parmesan hinzufügen.

Wintersalat, mit Wachtel und Champignons

Zutaten

- Feldsalat
- 1 Wachtel
- 3 Walnüsse
- 3 Champignons frisch
- Walnussöl
- Sherry-Essig
- 1 Schalotte sehr fein gehackt
- Butter
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Schwarzer Pfeffer
-- grob geschrotet

Zubereitung

Siebeck's Festmenü: Wintersalat, mit Wachtel und Champignons, Gurkensuppe mit Lacksstreifen, Kalbsrückenbraten mit Safranblumenkohl, Mousse au Chocolat (ohne Eier, mit Pistazien). Salat waschen und trocken schleudern. Champignons in Scheiben schneiden (nur die Köpfe). Wachtelbrüste und -keulen abtrennen. Nüsse hacken. Essig, Schalotte, Zucker und Salz verrühren, mit dem Öl aufgießen. Durchrühren. Die Wachtelstücke in Butter und Öl scharf anbraten, salzen, nach 2 Minuten wenden, salzen, pfeffern und nach weiteren 2 Minuten herausnehmen. Salat auf Tellern anrichten. mit den Champignons belegen und den Nüssen bestreuen. Darauf die gebratenen, warmen Wachtelstücke. Mit der Vinaigrette übergießen und mit dem Pfeffer bestreuen.

Wildtruthahn

Wildtruthahntäschchen im Kartoffelkleid auf Pilzgratin

Zutaten

400 Gramm Wildtruthahnbrust
Salz
Pfeffer aus der Mühle

FÜR DEN TEIG

300 Gramm Kartoffeln
1 Ei
Weizenmehl
125 ml Olivenöl

FÜR DIE FÜLLUNG

80 Gramm Gewürfelter Mozzarella
80 Gramm Tomatenwürfel (*)
6 Basilikumblättchen, fein
-- geschnitten

FÜR DAS PILZGRATIN

360 Gramm Frische Pilze (**)
30 Gramm Butter
60 Gramm Lauchwürfel
30 Gramm Schalottenwürfel
30 Gramm Speckwürfel
250 ml Flüssige Sahne
50 ml Weißwein
2 Eigelb
4 Essl. Geschlagene Sahne
30 Gramm Salzbutter
1/2 Zitrone, nur Saft
2 Essl. Schnittlauchröllchen

Zubereitung

(*) von enthäuteten, entkernten Fleischtomaten.

(**) z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze, Shiitake, Morcheln, Champignons.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander gut vermengen.

Brustfleisch in acht Schnitzel schneiden. Leicht mit der breiten Seite des Messers flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung in die Mitte der Schnitzel verteilen, Schnitzel umklappen.

Kartoffeln schälen, nicht in Wasser legen, sondern gleich in feinste Streifen schneiden. Das Ei verquirlen, Fleischtäschchen in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit dem Kartoffelstroh gleichmäßig einhüllen. In einer heißen Pfanne in schwimmendem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Pilze putzen, waschen, gut trocknen und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen, Lauch-, Schalotten- und Speckwürfel in der Pfanne farblos andünsten, Pilze zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Sieb geben. Bratensatz mit flüssiger Sahne und Wein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem Pürierstab die Salzbutterstückchen unterrühren. Eigelb mit geschlagener Sahne mischen, unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Pilze wieder hineingeben und mit der Sauce vermischen.

Pilze mit Sauce auf den Tellern flach verteilen und im Grill oder Backofen nur bei Oberhitze überbacken. Truthahntäschchen auflegen und servieren.