

Rezept des Monats

Weihnachtliche Menü-Grüße



Rezepte von WildRebell Jannik Hennefarth

Kulinarischer Rück- und Ausblick!

2020 war ein turbulentes, prägendes Jahr in vieler Hinsicht. Vieles veränderte sich, vieles ist neu. Was bleibt, ist unser leckeres Wildbret! Auch im neuen Jahr wollen wir Ihnen viele inspirative, einfach zuzubereitende Rezeptideen an die Hand geben. Freuen Sie sich jetzt bereits

auf neue Zubereitungsmethoden oder auch auf Klassiker im neuen Gewand! Wir haben sehr viel vor und sind sehr stolz darauf, die offiziellen Botschafter für Jagd, Natur und Genuss des Landesjagdverbands zu sein. Für die Feiertage haben wir Ihnen ein ausgefallenes Menü

zusammengestellt. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen, einen guten Appetit, besinnliche Weihnachten, einen gesunden Jahreswechsel ins neue Jahr sowie viel Waidmannsheil! Ihre WildRebellen!

Samuel Golter (LJV)

Vorspeise: Cremiges Maronensüppchen mit Champignon-Wildschweinschinkenwürfeltopping

Zutaten

- ▶ 400 g gekochte Maronen
- ▶ Champignons
- ▶ Wildschweinspeck
- ▶ 2 Möhren
- ▶ etwas Petersilie
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Apfel oder Birne
- ▶ Geröstete Haselnüsse
- ▶ Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Belieben
- ▶ 200 g Sahne
- ▶ 750 ml Gemüsebrühe
- ▶ etwas Öl



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Zwiebel, Maronen, Möhren, Obst kleinschneiden. Zwiebel mit etwas Öl andünsten, kleingeschnittenes Gemüse hinzugeben und etwas anschwitzen.
- ▶ Mit Gemüsebrühe ablöschen und 25 min weichköcheln lassen und pürieren. Sahne hinzugeben und abermals pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- ▶ Gewürfelten Wildschweinschinken mit etwas Zwiebel anbraten und dann die in Scheiben geschnittenen Champignons hinzugeben und andünsten.
- ▶ Sahne aufschlagen, Suppe einfüllen, Champignons und Speck daraufgeben und mit etwas Sahne garnieren.

Rezept des Monats

Zwischengang: Wildsalat auf geräuchertem Wildgänsebrust-Mango-Spiegel mit Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Kirsch-Balsamico-Dressing

Zutaten

- ▶ Wildsalat
- ▶ 1 Mango, aufgeschnitten
- ▶ Granatapfel
- ▶ 1 Wildgänsebrust fein aufgeschnitten
- ▶ Pinienkerne
- ▶ Lauchzwiebel
- ▶ Parmesan
- ▶ Öl, Kirschbalsamicoessig
- ▶ Salz und Pfeffer



Fotos: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Wildsalat waschen und abtropfen lassen; Granatapfel in einer Schüssel mit Wasser aufbrechen und Kerne herauslösen.
- ▶ Mango halbieren, die zwei äußeren Hälften schälen und quer in feine Scheiben aufschneiden.
- ▶ Dressing anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Geräucherte Wildgansbrust in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller im Kreis anrichten. Die Mango ebenfalls sternförmig darauf drapieren.
- ▶ Salatblätter mittig darauf anrichten, geröstete Pinienkerne und die Granatapfelkerne darüber streuen. Dressing verteilen und Parmesan darüber hobeln.

Dessert: Bockstarkes Weihnachts-Tiramisu mit beschwipsten Kirschen, Spekulatius-Nusslikör-Ebenen und Zimt-Kakao Topping

Zutaten

- ▶ Spekulatiusbrösel, Anis
- ▶ 1 Glas Schattenmorellen
- ▶ 250 g Mascarpone, 250 g Magerquark
- ▶ 1 Becher Sahne, 1 kalter Espresso
- ▶ Nusslikör zum Beträufeln, Kirschwasser
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 unbehandelte Zitrone



Zubereitung

- ▶ Schattenmorellen mit Saft in einem Topf und etwas Kirschwasser sowie etwas Orange, Anis und etwas Zimt köcheln lassen und abkühlen lassen. Schattenmorellen abtropfen lassen.
- ▶ Espresso rauslassen und abkühlen lassen
- ▶ Sahne steif schlagen, danach in einer separaten Schüssel Quark, Mascarpone und Zucker verrühren.
- ▶ Spekulatius zerbröseln und beiseite stellen. Geschlagene Sahne unter die Mascarpone-Quark-Creme heben.
- ▶ Gläser wie abgebildet zuerst mit etwas Brösel am Boden befüllen, etwas Espresso-Nusslikör-Mischung darüber träufeln. Mit der Mascarpone-Sahnecreme bedecken, Schattenmorellen darauf schichten, Mascarpone-Sahnecreme darüber geben, Spekulatiusbrösel beträufeln und abschließend nochmals Creme darüber geben sowie Kakao-Zimt-Pulver darüber streuen und kaltstellen.

Rezept des Monats

Hauptgang: Gebratener Wildschweinrücken auf Erbsen-Speck-Bohnen-Salat an Kartoffel-Butternutkürbisstampf und Rotkohl-Birnen-Salat

Zutaten

- ▶ Wildschweinrücken
- ▶ Prinzessbohnen und Zuckererbsen
- ▶ Kartoffeln, Butternutkürbis
- ▶ Milch, Butter, Öl, Sesamöl, Apfelessig
- ▶ Rotkohl
- ▶ Birne
- ▶ Zwiebel und Knoblauchzehe
- ▶ Rosmarinzweig
- ▶ unbehandelte Orange
- ▶ Etwas Honig
- ▶ Etwas Portwein und Weißwein
- ▶ Selbst eingekochter Wildjus und -fond
- ▶ geröstete Pinienkerne
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Zimt, Nelken, Anis, Muskatnuss



Zubereitung

Rotkohl-Birnen-Salat

- ▶ Rotkohl und Birne in dünne Streifen schneiden, Orangabrieb hinzugeben und Pinienkerne fein hacken und ebenfalls untermischen.
- ▶ Vinaigrette unter Rühren und in einem Topf zusammenmischen: Etwas Portwein, Saft der Orange, Gewürze

(Anis, Zimt, etwas Nelke) zerstoßen und begeben, einen Schuss Apfelessig sowie Salz und Pfeffer vermengen. Etwas Honig unterziehen.

- ▶ Vermengen und beiseite stellen.

Erbsen-Speck-Bohnen

- ▶ Bohnen und Erbsen putzen, Enden abschneiden und in Salzwasser blanchieren.
- ▶ Speck und Zwiebeln glasig andünsten, mit etwas Weißwein ablöschen, einreduzieren und mit etwas Wildfond

aufgießen. Abermals einreduzieren und gegebenenfalls binden.

- ▶ Bohnen und Erbsen schräg teilen, mit der Zwiebel-Speck Marinade vermischen und ziehen lassen.

Kartoffel-Butternutkürbisstampf

- ▶ Kartoffeln und Kürbis schälen, würfeln und getrennt voneinander weichkochen, abgießen und stampfen.
- ▶ Etwas Milch mit einem Stück Butter erhitzen und unter

die Kartoffeln geben. Vermengen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und den stückigen Kürbis darunterziehen.

Wildschweinrücken

- ▶ Parieren und von beiden Seiten in einer Pfanne mit einem Rosmarinzweig scharf anbraten.
- ▶ Pfeffern und dann im Backofen ziehen lassen, bis eine

Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist, Wildjus erwärmen.

- ▶ Herausnehmen, ruhen lassen und aufschneiden.

Anrichten

- ▶ Kartoffelstampf als Türmchen platzieren
- ▶ Erbsen-Speck-Bohnen daneben platzieren aufgeschnittenen Wildschweinrücken darüber anrichten

- ▶ Genau daneben den Rotkohlbirnen Salat anrichten und Wildjus über den Rücken geben
- ▶ Grobes Meersalz auf dem Rücken verteilen, servieren.