

„Aus Feld und Flur“

- Winterlicher Salat mit Maronen
 - Wildschweingulasch mit Thüringer Klößen und Rotkohl
 - Mousse au chocolat mit Orangenspalten
-

Winterlicher Salat mit Maronen

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
2 Orangen	5 Orangen
200 g Rote Bete-Kugeln	500 g Rote Bete-Kugeln
150 g Feldsalat	350 - 400 g Feldsalat
75 g Frühstücksspeck	225 g Frühstücksspeck
120 g Maronen, küchenfertig	250 g Maronen, küchenfertig
2 EL Zucker	5 EL Zucker
3 EL weißer Balsamico	6 EL weißer Balsamico
6 EL Rapsöl	12 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft auffangen. Saft und Filets in zwei getrennte Schüsseln geben.

Rote Bete in feine Streifen hobeln und in die Schüssel mit dem Orangensaft geben. Feldsalat ggf. mehrmals waschen, putzen und trockenschleudern.

Die Frühstücksspeck-Scheiben quer halbieren, bei mittlerer Hitze in einer Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Maronen halbieren und in derselben Pfanne im heißen Speckfett anbraten. Zucker darüber streuen und goldbraun karamellisieren lassen, leicht salzen.

Für die Vinaigrette zunächst den Weißweinessig in eine Schüssel geben, den Orangensaft, in dem die Rote Bete mariniert wurde, hinzufügen, Salz und Pfeffer unterschlagen. Nun nach und nach das Öl zufügen, dabei kräftig schlagen.

Kurz vor dem Servieren den Feldsalat und die Orangenspalten unterheben und auf einem großen Teller anrichten, Maronen, Speck und Rote-Bete-Streifen darauf geben.

Wildschweingulasch

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
600 g Wildbret	1,5 kg Wildbret
100 g magerer Speck	250 g magerer Speck
1 große Zwiebel	2-3 große Zwiebeln
200 g Champignons	500 g Champignons
0,1 l Rotwein	¼ l Rotwein
¼ l Wildfond (ersatzweise Rinderbrühe)	½ l Wildfond, evtl. etwas mehr (ersatzweise Rinderbrühe)
1 EL Tomatenmark	3 EL Tomatenmark
2 EL Butterschmalz (Butaris)	5 EL Butterschmalz (Butaris)
2 EL Mehl	5 EL Mehl
4 EL Öl	10 EL Öl
1 EL Cognac	2-3 EL Cognac
1 Kräuterbündel (Thymian und Lorbeerblatt)	2 Kräuterbündel (Thymian und Lorbeerblatt)
1 Knoblauchzehe	2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer	Salz und Pfeffer
Petersilie	Petersilie

Zubereitung :

Wildbret in Würfel schneiden, mit Öl, Cognac und den Gewürzen vermischen, aber noch nicht salzen und mindestens 3 Stunden marinieren.

Die gewürfelte Zwiebel und den gewürfelten Speck in Butterschmalz anbraten und wieder herausnehmen. Im Butterschmalz die Fleischstückchen portionsweise anrösten. Danach alle Fleischstücke wieder in den Topf geben, mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und alles für ca. 1 Min. anschwitzen, dabei umrühren.

Rotwein angießen, Zwiebel, Speck zugeben, zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen (ohne Deckel!), dann mit Brühe soweit aufgießen, dass das Fleisch knapp(!) bedeckt ist. Deckel drauf und langsam schmoren, mindestens 80 Minuten.

Die geputzten, geviertelten Champignons ungewürzt scharf in Butter anbraten und direkt vor dem Servieren zu dem Ragout geben.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

Thüringer Klöße

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
1 kg Kartoffeln 1 Tasse Milch 1 altbackenes Brötchen oder 2 Scheiben Toastbrot für Semmelwürfel Salz 1 Esslöffel Stärke	2,5 kg Kartoffeln 2 Tassen Milch 2 altbackene Brötchen oder 5 Scheiben Toastbrot für Semmelwürfel Salz 2-3 Esslöffel Stärke

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, die Hälfte wird klein gewürfelt und gekocht, die andere Hälfte wird roh fein gerieben. Die geriebenen Kartoffeln werden in einer Windel oder einem Geschirrtuch kräftig ausgepresst. Die Masse muss richtig trocken sein! Die gekochten Kartoffeln werden mit heißer Milch zu einem Brei gestampft; dabei nur so viel Milch verwenden, dass der Brei sehr zäh bleibt. Anschließend salzen und heiß unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Sollte die Mischung zu weich sein, nach und nach etwas Speisestärke unterrühren.

Die Brötchen bzw. die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden und in Butter goldgelb rösten.

Der Teig wird geknetet und zu Klößen geformt. Dabei die Hände gut einmehlen, auf keinen Fall mit nassen Händen formen, sonst werden die Klöße zu weich und fallen im Wasser auseinander! Die Klöße 20 Min. ruhen lassen, dann in die Mitte eines jeden Kloßes geröstete Semmelwürfel hineindrücken und die Klöße noch einmal nachformen.

In das kalte Kochwasser die Stärke einrühren, dann das Wasser zum Kochen bringen. Die Klöße einlegen und nach ein paar Minuten die Temperatur reduzieren, so dass das Wasser leise siedet. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Rotkohl

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
¼ Kopf Rotkohl 2 Äpfel 1 große Zwiebel 50 g Schmalz 2 Esslöffel Essig 2 kleine Tassen Brühe 3 Gewürznelken 1 Stück Zimt 1 EL Zucker 2 EL Johannisbeergelee 0,1 l Rotwein Salz	½ Kopf Rotkohl 5 Äpfel 2-3 große Zwiebel 125 g Schmalz 5 Esslöffel Essig 5 kleine Tassen Brühe 6 Gewürznelken 2 Stücke Zimt 2-3 EL Zucker 5 EL Johannisbeergelee ¼ l Rotwein Salz

Zubereitung:

Äußere Blätter des Kohlkopfes entfernen, Strunk rausschneiden, Kohl feinstreifig schneiden. Im Topf die Zwiebel hellgelb anschwitzen, den Kohl hineinfüllen, anschwitzen, Brühe angießen, Essig dazu, Nelken und Zimt im Teebeutel dazugeben. Nach 30 Min. geschälte und klein geschnittene Äpfel dazugeben, alles gar kochen.

Am Schluss den Rotwein dazu geben, Teebeutel raus, umrühren.

Mousse au chocolat

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
70 g Edelbitter-Schokolade	200 g Edelbitter-Schokolade
70 g Vollmilch-Schokolade	200 g Vollmilch-Schokolade
1 Tässchen starker Espresso	2 Tässchen starker Espresso
2 Eier	8 Eier
1 EL Vanillezucker	3 EL Vanillezucker
70 g Sahne	200 g Sahne
25 g Zucker	75 g Zucker
Kakaopulver	Kakaopulver

Zubereitung:

Die beiden Schokoladensorten in kleine Riegel brechen und grob hacken. Mit dem Espresso in eine Wasserbadschüssel geben. Einen entsprechend großen Topf zu etwa einem Drittel mit Wasser füllen und erhitzen. Die Wasserbadschüssel hineinsetzen, die Schokolade unter ständigem Rühren im Espresso auflösen. Danach vom Herd nehmen.

Die Eier trennen; die Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig schlagen, bis die Masse leicht dicklich wird. Die gut gekühlte Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Die schaumige Eigelbcreme zur leicht abgekühlten Schokolade gießen und mit dem Schneebesen unterrühren. Die geschlagene Sahne auf die Schokomasse setzen, mit dem Schneebesen schnell untermischen, bevor die Masse anzieht.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen; nicht zu stark rühren, um die luftige Konsistenz zu erhalten. Die Schüssel mit Folie dicht verschließen oder die Masse portionsweise abfüllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Orangenspalten und Orangensauce

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 10 Personen</u>
3 Orangen	8 Orangen
2 EL Rohrzucker	5 EL Rohrzucker
1 TL Butter	1 EL Butter
1 TL Speisestärke	1 EL Speisestärke
1 EL Orangenlikör	2 EL Orangenlikör
<u>für die Deko</u>	<u>für die Deko</u>
Zitronenmelisse	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Eine Orange auspressen. Die restlichen Orangen bis zum Fruchtfleisch dick abschälen, d.h. alles Weiße muss abgeschält werden. Mit einem scharfen Messer vorsichtig das Fruchtfleisch zwischen den Häuten auslösen, dabei den Saft auffangen. Die Filets mit dem Likör beträufeln und zur Seite stellen.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Den Zucker dazu geben und ebenfalls schmelzen lassen, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Nun von dem Orangensaft 2 EL zur Seite stellen; den restlichen Saft vorsichtig nach und nach zum Karamel geben und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Karamel vollständig aufgelöst hat. Die Speisestärke mit den 2 EL Orangensaft verrühren und in die Soße geben. Unter Rühren 1 Min. kochen und die Soße dann abkühlen lassen.

Zum Servieren große Teller hauchdünn mit Kakaopulver bestäuben; dies gelingt am gleichmäßigsten, wenn man dazu ein kleines Sieb benutzt. Große Nocken aus der Mousse abstechen, auf den Tellern zusammen mit der Orangensauce und den Orangenspalten dekorativ anrichten.