



Andi & Alex am Sonntag

14.11.2021

ANDREAS WOJTA: Faschierter Wildschweinbraten mit Steinpilzlinsen und Semmelknödel

ALEXANDER FANKHAUSER: Rehrücken im Ganzen mit Rotkraut, Sellerie-Walnuss-Creme und Maroni

REZEPT ANDI

Faschierter Wildschweinbraten mit Steinpilzlinsen und Semmelknödel

Rezept von Andreas Wojta

1 Stunde 10 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Wildschweinfaschiertes, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 dickere Scheibe Bauchspeck, 2 Semmeln, 2 EL scharfer Senf, 4 Eier, 4 EL Semmelbrösel, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer, 1 küchenfertiges Schweinsnetz, Schmalz oder Öl.

Für die Semmelknödel: 6 Semmeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, 250 ml Milch, 2 EL Schmalz oder Butter, 2 EL Mehl, Salz.

Für die Steinpilzlinsen: 250 g graue Linsen, 3 g getrocknete Steinpilze, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Majoran, 2 angedrückte Wacholderbeeren, 2 EL scharfer Senf, 1 EL Essig, 250 ml Obers, Wasser, Suppenpulver, Schmalz oder Öl.

Zubereitung: Semmeln in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Schmalz erhitzen, Zwiebel und den in Würfel geschnittenen Speck glasig anrösten. Die Semmeln zufügen, kurz durchrühren und im Fleischwolf fein faschieren. Die Masse mit dem Faschierten vermischen, mit Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Brösel zugeben und gut durchmengen. Um sicher zu gehen, dass die Masse optimale Festigkeit und den optimalen Geschmack hat, kann man jetzt ein Probelaibchen braten.

Hände mit lauwarmem Wasser befeuchten und aus der Masse einen oder zwei gleichmäßig große Striezel formen. Mit dem Schweinsnetz vorsichtig umhüllen. Eine hitzefeste Form mit Öl austreichen. Das Faschierte einlegen und im auf 170 °C vorgeheizten Backrohr etwa 50 Minuten braten. Zur Hälfte der Bratzeit etwas Wasser zugeben und den Braten damit übergießen. Den fertigen Braten in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern auflegen und mit dem entstandenen Saft übergießen.

Für die Knödel die Semmeln kleinwürfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Schmalz (oder Butter) goldbraun rösten, dann zu den Semmeln geben. Eier, Milch und Mehl zu den Semmelwürfeln geben, gut durchmischen, mit Salz abschmecken. Die Masse kurz rasten lassen, dann daraus Knödel formen und diese in gesalzenem Wasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Für die Steinpilzlinsen Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf Schmalz oder Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anrösten. Linsen und gehackte getrocknete Steinpilze hinzufügen, kurz durchschwenken. Majoran, Wacholderbeeren, Senf und Essig zufügen, kurz durchrühren und mit reichlich Wasser aufgießen. Die Linsen 20 bis 25 Minuten leicht köcheln lassen, erst dann mit Suppenpulver würzen. Obers zufügen und nochmals kurz aufkochen. Linsen von der Hitze nehmen, 5 bis 10 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

REZEPT ALEX

Rehrücken im Ganzen mit Rotkraut, Sellerie-Walnuss-Creme und Maroni

Rezept von Alexander Fankhauser

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 1 Rehrücken (im Ganzen)GEWICHT?, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, Öl zum Braten.

Für das Kraut 1 Kopf Rotkraut (in Streifen geschnitten), 3 Zwiebeln (geschält und in Streifen geschnitten), 2 EL Zucker, 250 ml Rotwein, 1 kleine Kartoffel (geschält und roh), 3 EL Preiselbeeren, 2 EL Honig, 1/2 EL Stärkemehl, 1 Zimtstange, 1 TL Gewürznelken.

Für die Selleriecreme: 1/2 Knolle Sellerie (geschält und in Würfel geschnitten), 125 ml Milch, 80 g kalte Butter, 30 g Walnüsse.

Für die Maroni: 80 g Maroni (geschält), 250 ml Rotwein, 2 EL Zucker.

Zubereitung: Das Rotkraut in Streifen schneiden und mit dem Traubensaft sowie den Preiselbeeren gut vermischen. Zimtstange und Nelken zugeben und über Nacht marinieren. Den Zucker in einem geräumigen Topf karamellisieren. Zwei in Streifen geschnittenen Zwiebel zugeben und kurz anschwitzen. Mariniertes Rotkraut inklusive Flüssigkeit zugießen. Gewürznelken und Zimtstange untermischen und das Kraut bei mäßiger Hitze in ca. 40 Minuten weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Honig mit dem Stärkemehl verrühren und das Rotkraut damit binden, sodass es einen schönen Glanz bekommt.

Die Selleriewürfel in gut gesalzenem Wasser mit der Milch weich kochen und anschließend in der Küchenmaschine pürieren. Nach und nach kalte Butterflocken zugeben, bis das Selleriepüree die gewünschte Konsistenz aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die grob gehackten Walnüsse kurz rösten und unter das Selleriepüree rühren.

Den Rotwein mit dem Zucker stark einkochen und die geschälten Maroni beigegeben.

Den Rehrücken mit Dijon-Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer großen Pfanne in etwas Öl auf den Rückenseiten anbraten, wenden und im Rohr bei 150 °C in ca. 20 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten. Nach dem Braten kurz rasten lassen, dann vorsichtig von den Knochen lösen bzw. tranchieren.

Die Rehrückenstücke mit Rotkraut, Sellerie-Walnuss-Creme und Maroni auf Tellern anrichten.