



Folge 2: Wo gehobelt und gekocht wird in Westfalen

Rezepte von Barbara Hillejan

Alle Mengenangaben für sechs Personen, oder wie angegeben

Vorspeise: Wildstrudel mit Pfifferlingen, Zwiebel- Rotweinsöße an Feldsalat



Wildkraftbrühe (Basis für den Wildstrudel)

Zutaten:

1 Rehnacke, Bauchlappen oder Rippen
50 g Margarine
Suppengemüse: Sellerie, Möhre, Porree, Zwiebel
Gewürze: 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Salz, 5 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Das Fleisch grob zerkleinern, in der Margarine kräftig anbraten, Suppengemüse und Gewürze hinzugeben, mit Brühe auffüllen, 2-3 Stunden köcheln lassen (bis sich das Fleisch vom Knochen löst). Die Suppe durch ein Tuch/Sieb sieben, mit Sherry oder Rotwein abschmecken.

Wildstrudel

Zutaten:

Wildfleisch (aus der Kraftbrühe)
1 P. Blätterteig (aufgetaut)
ca. 400-500g Wildbret
100 g. mageren Räucherbauch
1 große Zwiebel
Petersilie, große Hand voll
100 g Pfifferlinge
3 Eier
5 EL Sahne
5 EL Weinbrand
5 EL Madeira
5 EL Paniermehl
Salz, Muskat, Paprika
1 Ei, für das Bestreichen der Teiggränder

**Zubereitung:**

Das Wildfleisch erkalten lassen, vom Knochen lösen, und sehr fein würfeln. Wildbret fein schneiden und den Räucherbauch fein würfeln. In der Pfanne ausbraten, fein geschnittene Zwiebel mitbraten. Petersilie waschen, hacken und Pfifferlinge fein schneiden; beides mitdünsten.

Eier mit der Sahne, Weinbrand, Madeira und dem Paniermehl verrühren und würzen. Dann die Ei-Masse zu dem Wildfleisch in die Pfanne und zu einer Strudelmasse verrühren.

Die 6 Blätterteigplatten an den Seiten überlappen lassen, und zu einem großen Rechteck legen. Die Ränder mit Eigelb verkleben. Die Strudelmasse nun auf das Rechteck streichen, andrücken, aufrollen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und eventuell garnieren.

Bei 220-250 Grad ca. 20-25 Minuten abbacken. Etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Rotwein-Schalotten –Soße**Zutaten:**

Wildbrühe (aus der Kraftbrühe)

¼ l Rotwein

1-2 Schalotten

1 ungespritzte Orange

2 Nelken

250 g Johannisbeergelee

2 TL Senf

Zubereitung:

Schalotten fein würfeln, Orangenschale in sehr dünne Streifen schneiden. Zusammen mit der Brühe, Rotwein und Nelken kurz aufkochen lassen, etwas abkühlen und durchsieben. Mit dem Gelee und Senf verrühren, abschmecken.

Feldsalat**Zutaten:**

500 g Feldsalat

1 Lauchzwiebel

1-2 Knoblauchzehen

Dressing:

2 EL Weißweinessig

1 TL Honig

2 TL Senf

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Feldsalat waschen und trocken schleudern. Knoblauch und Zwiebel schälen und in sehr feine Stückchen schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und dann 2 EL davon über den dekorativ angerichteten Salat geben.



Hauptspeise: Kurzgebratener Rehrücken an Wildsoße mit karamellisierte Möhren und Kartoffel - Waldpilzstampf



Karamellisierte Möhren

Zutaten:

12-15 kleine Möhren
Butter
Zucker, Salz
Petersilie als Garnitur

Zubereitung:

Möhren schälen, je nach Größe halbieren und in Salzwasser aufsetzen. Stichprobe machen! Nicht zu weich werden lassen, abgießen. Butter in der Pfanne erhitzen, Möhren in die Pfanne, wenden, zwei gute Prisen dazugeben, mit Salz abschmecken. Mit Petersilie garnieren.

Kartoffel – Waldpilzstampf

Zutaten:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln
40 g getrocknete Waldpilze
½ l Milch
Butter

Salz, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, Waldpilze einweichen. Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch erhitzen Butter hinzugeben, Pilze abtropfen, fein würfeln, hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken

Kurzgebratener Rehrücken

Zutaten:

Rehrücken
Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin)
Olivenöl

Für die Soße

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/8 l Weißwein und Wildfond
Sahne, Creme Fraiche, Salz, grüner Pfeffer



Zubereitung:

Den Rehrücken parieren und säuberlich vom Knochen trennen und einige Stunden in Olivenöl mit frischen Kräutern einlegen.

Anschließend die Rückenstränge in einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einschlagen und dann für ca. 10 Minuten auf 80 °C im Ofen ruhen lassen. Dann herausnehmen, in Scheiben schneiden und anrichten.

Für die Wildsoße Zwiebel, Knoblauch in heißer Butter anschmoren, Bratensatz hinzugeben und mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Sahne und grünem Pfeffer abschmecken und verrühren.

Dessert: Westfälische Nuss-Parfait-Torte an Waldbeerensoße



Waldbeerensoße

Zutaten:

450 g Beeren
50 g Wasser
1 Pak. Vanillinzucker
2 TL Zucker
1 Vanille-Schote
Etwas frische Zitrone
1 geh. TL Speisestärke

Zubereitung:

Beeren mit Wasser, Zucker, Vanilleschote und etwas Zitrone köcheln lassen, auf ein Sieb geben, durchstreichen und mit der angerührten Speisestärke aufkochen.

Westfälische Nuss-Parfait-Torte

Zutaten:

3 Eiweiß
150 g Zucker
100 g gehackte Haselnüsse
50 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Mehl

Füllung:

0,5 l Sahne
1 EL Zucker
Rumaroma
1 Päckchen Vanillinzucker



Zubereitung:

Eiweiß und Zucker schaumig rühren, Nüsse und Mehl hinzugeben. Den Teig in zwei Hälften teilen, und einzeln abbacken: bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten.

Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen, mit Rum und Vanillinzucker abschmecken.

Die Böden erkalten lassen, die Füllung auf den unteren Boden streichen, mit dem zweiten Boden abdecken und mit erwärmter Kuvertüre dünne Spiralen und Kreise als Verzierung malen.

Anschließend einfrieren.

Vor dem Servieren 3-4 Stunden aus der Truhe nehmen, antauen lassen, mit der erwärmten Waldbeersauce dekorieren und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!