

Fotos Jannik Hennefarth

## Dreierlei Versuchung von der Streuobstwiese

Die Blätter sind gefallen, das Obst geerntet, doch die Streuobstwiese inmitten des Schwarzwaldes bleibt auch an diesen Tagen Anziehungs- und Ausgangspunkt für den letzten Gruß aus der Küche zum Jahresende.

Streuobstwiesen sind nicht nur ein wertvoller Lebensraum für die heimische Tier- und Pflanzenwelt, sondern für uns Waidmänner auch ein Garant für spannende Begegnungen. Das Rehwild, das Schwarzwild und der Dachs sind hierbei innerhalb der „Dreierlei Versuchung von der Streuobstwiese“ als stellvertretende kulinarische Hauptakteure vertreten.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen, besinnliche Weihnachtsfeiertage und einen gesunden Jahreswechsel.

# WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



## VORSPEISE

## Wildes Rahmsüppchen mit Schmand- & Schinkenfädentopping

### ZUTATEN (4 P.)

- › 1 Liter selbstgemachter Basisfond vom Wild
- › 250 ml Sahne
- › 100 g Preiselbeeren aus dem Glas
- › 1 kleiner Schuss Sherry/Portwein
- › Salz, Pfeffer
- › Mehl zum Binden
- › Schmand
- › trockener (alter) Dachs-Wildschinken
- › wahlweise Ciabatta oder Baguette

### ZUBEREITUNG

- › Den Wildfond mit den Preiselbeeren aufkochen und anschließend die Sahne zugeben.
- › Den Sherry/Portwein hinzugeben und ebenfalls köcheln lassen.
- › Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz der Suppe, diese mit Mehl binden und aufpürieren.
- › Anrichten und einen Klecks Schmand mittig platzieren und den trockenen Schinken fein darüberhobeln.



Fotos Jannik Hennefarth

# WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



## ZWISCHENGANG

### ZUTATEN (4 P.)

- > 4 Rehfilets
- > 4 kleine Camemberts
- > 4 Hände Ackersalat
- > Salz, Pfeffer
- > gehackte Walnüsse
- > n.B. Baguette
- Für das Dressing:**
- > Öl und Essig (2:1)
- > Salz, Pfeffer
- > 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- > 1 EL Senf
- > 1 frisches Eigelb
- > Sahne

### Für das Zwetschgentopping:

- > 1 Hand gedörrte oder eingelegte Zwetschgen
- > 4 EL Zwetschgenmarmelade
- > etwas Chilipulver
- > Zwetschgenwasser

## Feldsalat

auf falschem Rehkitzcarpaccio  
mit Wintercamembert und  
Zwetschgentopping

### ZUBEREITUNG

- > Gedörrte/eingelegte Zwetschgen in Streifen schneiden, mit Zwetschgenmarmelade und einem Schuss Zwetschgenwasser in einer Schüssel vermengen. Kaltstellen, ziehen lassen.
- > Den Camembert auf Backpapier geben, mit einer Schnur, wie einen Muffin verschnüren.
- > Ofen auf 180°C vorheizen und den Camembert für 10 Min. backen.
- > Die Rehfilets in Scheiben schneiden und dünn ausplattieren, auf Tellern kreisförmig anrichten.
- > Zwetschgenmasse mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken, mittig auf den Camembert und für weitere 10 Min. backen.
- > Zutaten für das Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gewaschenen Ackersalat mit dem Dressing vermengen.
- > Den Ackersalat auf dem Carpaccio anrichten, restliches Dressing kreisförmig darübergeben und die gehackten Nüsse darauf verteilen.
- > Den Camembert mit auf den Teller geben.



LANDIG

QUALITÄT SEIT 1982

DAS BESTE FÜR DEIN  
WILDBRET



## X-MAS SET

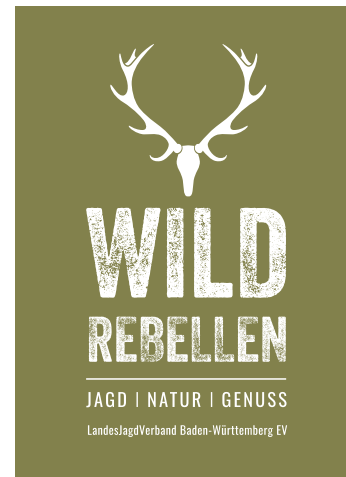
BESCHENKE DICH SELBST

Unser **Geschenktipp** für echte Jäger: Das **Burger Set** bestehend aus Fleischwolf, Burgerpresse und dem passenden Gewürz. Ein Highlight unter jedem Weihnachtsbaum.



Setpreis statt 282,95 EUR

**240,50 EUR**



Fotos Jannik Hennefarth

# WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



## HAUPTGANG

## Kronenbraten vom Frischling

aus dem Heubett mit Erdäpfel-Pilz-Lasagne

### ZUTATEN (4 P.)

- 2 Kronenbraten vom Frischling
- Salz und Pfeffer
- Heu von der Streuobstwiese

#### Für die Sauce:

- dunkler Wildfond und Rotwein (2:1) erhitzen und einreduzieren lassen

#### Für die Erdäpfel-Pilz-Lasagne:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g braune Champignons
- 1 Tasse warme Milch mit etwas Butter
- 8 Lasagne Blätter
- 100 ml Sahne
- Petersilie
- Schalotte
- Weißwein zum Ablöschen
- Salz, Pfeffer, Muskat

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 90 °C vorheizen.

- Karrees vom Frischling säubern und mit Küchengarn zu 2 Kronenbraten binden.
- Die Kartoffeln schälen, vierteln, abgekochen. Sobald diese durchgegart sind, werden sie gestampft und mit der erwärmten Milch und der Butter vermischt. Salz, Pfeffer und Muskat runden alles ab.
- Das Fleisch salzen, pfeffern und rundherum in einer Pfanne anbraten. Kronenbraten im Bräter auf Heu betten und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 63–64 °C erwärmen. Die Temperatur wird mittels Thermometer überwacht.
- Lasagne-Blätter in Salzwasser kochen und im Anschluss daraus runde Taler ausstechen.
- Champignons putzen, mit einer Schalotte in kleine Stücke schneiden und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Anschluss mit Weißwein ablöschen und mit Sahne einreduzieren.
- Lasagne-Taler mit Kartoffelstampf und Pilzrahm in Muffinform schichtend bestreichen.
- Im Ofen für 15 Minuten nachgaren lassen.
- Fleisch aufschneiden, Lasagne-Taler anrichten und mit Sauce beträufeln.