

Fotos Jannik Hennefarth

WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



VORSPEISE

Kürbiscremesüppchen

im Brotlaib mit Creme Fraiche Haube & Wildschinkenfransen

ZUTATEN (4 P.)

- › 4 kleine Brotlaibe
- › 1 Hokaidokürbis
- › 1 Butternutkürbis
- › 3 Kartoffeln (mehlig-kochend)
- › 2 Zwiebeln
- › Knoblauch nach Belieben
- › Öl
- › 1,5–2 Liter Gemüsebrühe
- › 150 ml Sahne
- › Salz, Pfeffer
- › Petersilie
- › Wildschinken
- › Creme Fraiche

ZUBEREITUNG

- › Kürbisse waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit den Fasern entfernen.
- › Kartoffeln schälen und mit den Kürbissen in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ebenfalls, sofern gewünscht, den Knoblauch schälen und würfeln.
- › Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln glasig anbraten und Kartoffel- und Kürbiswürfel hinzugeben. Im Anschluss den Knoblauch, damit er nicht verbrennt. Alles zusammen anbraten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- › 40 min zusammen köcheln lassen, anschließend pürieren, Sahne dazugeben und nochmals pürieren. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.
- › Schinken in kleinen Fransen herunterschneiden, Brotlaibe aufschneiden und aushöhlen sowie Petersilie fein hacken.
- › Anrichten – Suppe in Laibe füllen, Creme Fraiche Haube darauf setzen, Wildschinkenfransen und Petersilie darauf geben.





Fotos Jannik Hennefarth

WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



ZWISCHENGANG

Rehfilet

auf Wald- und Wiesensalat mit
Birne, Granatapfel & Camembert

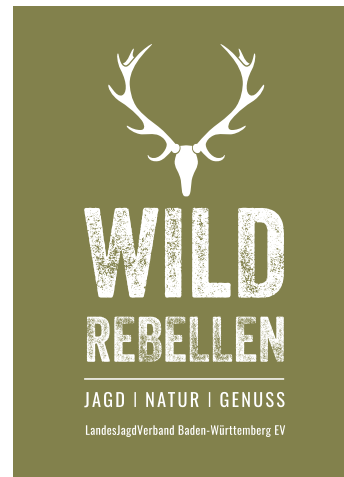
ZUTATEN (4 P.)

- 6–8 Filets vom Reh
- Wald- und Wiesensalat
- 1–2 reife Birnen
- Kürbis- und Pinienkerne
- Granatapfel
- Camembert
- Olivenöl und Balsamicoessig (3:1)
- Honig
- Senf
- Limettensaft
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Salat waschen, den Granatapfel oben und unten gerade abschneiden und die Haut einritzen. Im Anschluss diesen in eine mit Wasser gefüllte Schüssel geben, unter dem Wasser auseinander brechen und so die Kerne herauslösen.
- Kürbis- und Pinienkerne in einer Pfanne anrösten, Birne in Stifte schneiden.
- Dressing anrühren – Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, 1 Schuss Limettensaft, ½ TL Senf, ½ TL Honig zusammen vermischen.
- Rehfilets kurz und von beiden Seiten rosa anbraten – danach schräg aufschneiden.
- Anrichten – Dressing und Camemberteckchen sowie mit gebratenem Rehfilets garnieren.





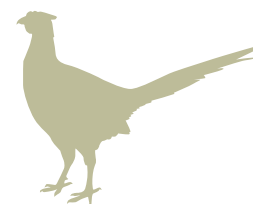
Fotos Jannik Hennefarth

WILDE WEIHNACHT

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH



HAUPTGANG



Fasanenfrikassee in Blätterteigpasteten

ZUTATEN (4 P.)

- › 1 Fasan
- › 4 x fertiger Blätterteig
- › 1 Bund Suppengrün
- › Pariser Möhren TK
- › Erbsen TK
- › Spargel aus dem Glas
- › 3 EL Mehl
- › Butter
- › Weißwein
- › Sahne
- › Zitronensaft
- › 3 Eigelb
- › Gewürze: Pfeffer, Nelken, Muskat, Salz

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

- › Für Minipasteten: Blätterteig ausrollen, und 4 große runde Bodenplatten mit einem großen Glas ausstechen. Danach mit einem kleineren Glas 12 weitere Lagen ausstechen und mit einem kleineren Radius das Innere kreisförmig ausstechen, so dass Ringe entstehen.
- › Das Eiweiß vom Eigelb trennen, das Eigelb verquirlen.
- › Die 4 Böden auf ein Backblech geben, den Rand mit Eigelb einstreichen und abwechselnd 3 Ringe darauf schichten. Dazwischen und darüber Eigelb für die Bindung und den Glanz geben.
- › Etwas Wasser in den Backofen geben, damit Wasserdampf entsteht. Blätterteigpasteten für 10–15 min golden backen.
- › Fasan mit geputztem Suppengrün in einen Topf geben und aufkochen (bis sich die Keule bei leichtem Ziehen vom Rest des Körpers löst).
- › Das gekochte Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke zupfen/schneiden. Die Brühe beiseite stellen oder durch eine Hühnerbrühe ersetzen.
- › Butter in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze daraus erstellen. Mit dem Weißwein ablöschen, Brühe hinzugeben und ablöschen.
- › Spargel klein schneiden und mit den Möhren, Erbsen und dem Fleisch in die Brühe geben und erwärmen.
- › Das Frikassee legieren, indem die 2 Eigelbe mit der Sahne in einer Tasse verquirlt werden und 2–4 Schöpfer warme Brühe langsam dazugegeben werden. Der Inhalt der Tasse wird zum übrigen Frikassee gegeben, sobald die gleiche Temperatur erreicht wurde.
- › Die Temperatur darf nur noch zum Warmhalten genutzt werden, da sonst das Eigelb stockt!
- › Pastetendeckel heraus-schneiden, das Frikassee eingießen und servieren.

