

Bratkartoffelschaumsüppchen mit Saté-Spieß vom Wiener Schnitzel



Alle Gänge für 4 Portionen

Für das Süppchen

350 g Kartoffeln
120 g Speck
30 ml Weißwein
2 Zwiebeln (gewürfelt)
500 ml Hühner- oder Fleischbrühe
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer
Muskat

Für den Speckschaum

30 g Staudensellerie
1/2 Zwiebel
60 g Speck
30 ml Weißwein
100 ml Hühner- oder Fleischbrühe
50 ml Milch

Für das Wiener-Schnitzel-Saté

100 g Kalbsrücken
40 g Panko Paniermehl
40 g Mehl
1 Ei
10 ml Speiseöl
20 g Butter
4 Bambusspieße

Deko

Zitronenfilet/Kresse

Zubereitung

- (1) Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln und dem gewürfelten Speck in einer Pfanne leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen. Mit Brühe und Sahne aufgießen. Das Süppchen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- (2) Den Speck zusammen mit der Zwiebel und dem Staudensellerie in der Pfanne kurz anziehen. Anschließend mit Weißwein ablöschen, und mit der Brühe aufgießen und ziehen lassen. Zum Schluss etwas Milch dazugeben und durch ein Sieb passieren. Mit einem Stabmixer den Fond aufschäumen.
- (3) Den Kalbsrücken in Würfel schneiden, panieren und in der Pfanne ausbacken. Würfel auf Bambusspieße stecken.

Hirschrücken im Gewürzmantel mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce, Brezelknödel und Steinpilzen



Für den Hirschrücken

600 g Hirschrückensfilet

Für die Beilagen

Minikarotten
Steinpilze und Pfifferlinge
Butter

Für die Brezelknödel

4 Brezeln oder anderes Laugengebäck
100 ml Sahne
100 ml Milch
2 Eier
1/2 Bund Petersilie
1 Schalotte
70 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken
Etwas zerlassene Butter
Frischhalte- und Alufolie

Gewürzmischung für den Hirschrücken

10 g Wacholderbeeren
15 g Pigmentkörner
15 g Koriandersamen
4 g Nelken
2 getrocknete Lorbeerblätter
5 g weiße Pfefferkörner
Fein gehackte Thymianblätter
Rosmarin
Knoblauch
Fleur de Sel

Für die Preiselbeer-Pfeffer-Sauce

60 g Hirschabschnitte
1 Karotte
1 Knoblauchzehe
180 ml Rotwein
80 g Schalotten
1 frisches Lorbeerblatt
15 weiße Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
2 Zweige Thymian
4 EL Rotwein
3 EL Himbeeressig
400 ml Wildfond
80 g eiskalte Butterwürfel
2 EL Preiselbeeren im Glas

Zubereitung

- (1) Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und bei 80 °C Heißluft in den Ofen geben.
- (2) Bei 53 °C Kerntemperatur den Hirschrücken herausnehmen und kurz ruhen lassen. Den Hirschrücken anschließend in einer heißen Pfanne mit etwas Butter, Rosmarin, Thymian und einer Knoblauchzehe nochmals scharf anbraten.
- (3) Das Fleisch aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer würzen.
- (4) Die Pfifferlinge und Steinpilze in Butter scharf anbraten.
- (5) Die Minikarotten blanchieren, schälen und kurz in Butter schwenken. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- (6) Die Brezeln in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- (7) Milch und Sahne zusammen aufkochen, und über die Brezelwürfel gießen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- (8) Die Schalotte in Würfel schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Alles zusammen verrühren und auskühlen lassen. Zuletzt die Eier und die fein gehackte Petersilie dazugeben. Die Masse vorsichtig vermengen.
- (9) Die Frischhaltefolie mit etwas zerlassener Butter bestreichen, die Brezelmasse darauf geben und zu einer Rolle formen.
- (10) Anschließend die Brezelmasse mit etwas Alufolie wie ein Bonbon fest zusammenrollen und dabei von den Enden her zusammenschieben. Die Brezelrolle in leicht köchelndes Wasser geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Danach in etwas Butter von allen Seiten anbraten.
- (11) Die Gewürze in der Pfanne kurz anbraten und im Mixer oder Mörser fein mahlen.
- (12) Die Hirschabschnitte mit Butter in der Pfanne anbraten.
- (13) Die Schalotten, Karotten und die Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Gewürzen in die Pfanne geben.
- (14) Alles kurz anbraten. Mit dem Rotwein und dem Himbeeressig ablöschen und einkochen lassen, den Wildfond dazugeben und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren.
- (15) Den Fond mit Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Himbeeressig abschmecken und passieren. Die Sauce aufkochen und die kalten Butterwürfel nach und nach einrühren.

Weißer Toblerone-Creme mit marinierten Waldbeeren



Für die Toblerone-Creme

200 g weiße Toblerone-Schokolade
2 Eiweiß
200 ml Sahne
Etwas Puderzucker

Für die marinierten Waldbeeren

10 g Zucker
60 ml Portwein
60 ml Rotwein
1/2 Vanilleschote
1/2 Zimtstange
Gemischte Beeren

Für die Himbeer-Sauce

100 g TK-Himbeeren
4 EL Puderzucker

Deko

Minzblätter

Zubereitung

- (1) Die Schokolade im Topf über einem Wasserbad schmelzen.
- (2) Das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss den gesiebten Puderzucker hinzugeben, anschließend kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.
- (3) Sahne und Eiweiß kalt vermengen, die handwarme Schokolade unterziehen und kalt stellen.