

## 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.