



Finale mit wildem Bier und Baumhäusern

Rezepte von Stefanie Huber

Alle Mengenangaben für **6 Personen**

Gruß aus der Küche: Biertreber-Brot mit Wild-Gin-Salami, Rote Bete-Aufstrich und gehobelten Bierkäse-Spänen

Zutaten Brot

500 g Weizenmehl, Typ 405
250 g Biertreber
250 ml Bier
½ Würfel frische Hefe (21 g)
3 TL Salz

Zubereitung

Mehl, Biertreber und Salz in eine Schüssel geben. Die frische Hefe hineinbröseln und das Bier hinzugeben. Den Teig mit dem Knethaken eines Handmixers oder der Hand zu einem glatten Teig kneten. Die Teigschüssel mit einem Küchentuch abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einem Brot formen und auf ein Backblech geben. Im Backofen ca. 45 Minuten backen, bis die Kruste herrlich goldbraun ist.

Zutaten Rote-Bete-Aufstrich

2 Rote Bete Knollen, vorgegart
2 TL Meerrettich
150-200 g Doppelrahmfrischkäse
1 Handvoll Rucola

Außerdem

1 Hand voll Rucola
36 kleine Scheiben Wild-Gin- Salami (alternativ: ungarische grobe Salami)
50 g Bierkäse, in groben Spänen (alternativ: Bergkäse)

Zubereitung

Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen mit dem Meerrettich und dem Frischkäse kurz pürieren. Nach Geschmack abschmecken. Rucola waschen und beiseitelegen.

Anrichten

Die Brote mit dem Aufstrich bestreichen und mit etwas Rucola dekorieren. Mit Salami belegen und etwas Käse darüber hobeln.



Hauptspeise: Wild mit Kartoffelgratin, Kürbispüree und Pfifferlingen

Zutaten Wild

Ca. 800 g Rehrücken und ca. 800 g Wildschweintrücker
Je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
Butterschmalz zum Anbraten
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Wildschweintrücker und Rehrücken trocken tupfen und von beiden Seiten gut mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne Butterschmalz gut erhitzen und die Fleischstücke rundherum gut anbraten. Danach in den Backofen geben und bei ca. 150 Grad das Fleisch ca. 5-10 Minuten ruhen lassen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 70 Grad aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden und servieren.

Zutaten Wildsauce

2 Zwiebeln
1 Karotte
150 g Knollensellerie
1 ½ TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein, trocken
750 ml Gemüsebrühe
1 TL Wacholderbeeren
½ TL Pfefferkörner, schwarze
½ TL Koriandersamen
1 TL Pimentkörner
Splitter von einer Zimtstange
1 Lorbeerblatt
2 TL Speisestärke, in wenig Wasser angerührt
½ TL Zartbitterschokolade, gehackt
Etwas Salz und Pfeffer
1 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Das Gemüse dazugeben. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln. Brühe dazugeben und knapp unterm Siedepunkt eine Stunde ziehen lassen.
Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Korianderkörner, Pimentkörner und Zimtsplitter in der Pfanne rösten, bis sie duften. Mit dem Lorbeerblatt zur Sauce geben. Weitere 20 Minuten nochmals knapp unterm Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit der Speisestärke 1-2 Minuten sämig kochen. Schokolade dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken.

Zutaten Zwetschgen Chutney

1 kg Pflaumen oder Zwetschgen
1 Zwiebel
1 EL Zucker
2 cl Zwetschgenschnaps
1 EL Butter

Zubereitung

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel feinschneiden und mit der Butter anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Pflaumen zufügen und mit Zwetschgenschnaps ablöschen. Ein Schluck Wasser dazu geben und einkochen lassen. Jeweils einen Klecks Chutney zum Fleisch geben.



Zutaten Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
1 EL Butter für die Form
600 g Sahne
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
Salz & Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Knoblauch und Thymianzweig in die Sahne geben und 5 Minuten darin ziehen lassen. Beides dann wieder entfernen. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln schälen, waschen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben mit der Sahne vermischen, in die Form füllen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40-50 Minuten backen, bis das Gratin goldbraun ist.

Zutaten Kürbispüree

1 Hokkaidokürbis
1 EL Butterschmalz
700 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
Muskatnuss, frisch
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Hokkaido Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Danach in einem Topf mit Butterschmalz andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Köcheln lassen, bis der Kürbis schön weich ist. Dann pürieren und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss mit der Sahne verfeinern.

Zutaten Pfifferlinge

1 kg Pfifferlinge, geputzt
1 EL Butterschmalz
1 kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung

Pfifferlinge in heißem Butterschmalz anbraten. Rosmarin dazugeben.

Anrichten

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf die Teller geben. Etwas Wildsauce und Chutney dazugeben. Kartoffelgratin, Kürbispüree und angebratene Pfifferlinge mit auf dem Teller servieren.



Nachspeise: Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu und Schoko-Tannenzapfen

Zutaten Schokoladenlöffelbiskuit

3 Eiweiß
60 g Zucker
40 g Speisestärke
4 Eigelb
20 g Zucker
40 g Mehl (Type 405)
10 g Kakao
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln. Speisestärke auf den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Die Eigelbe schaumig schlagen und ebenfalls vorsichtig unter den Eischnee heben. Mehl und Kakao mischen, auf die Masse sieben und unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und mit einer mittleren Lochtülle ca. 8 cm lange Streifen nebeneinander aufs Backpapier spritzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Löffelbiskuit bei 170 Grad im Backofen backen. Auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Zutaten Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu

1 Glas Sauerkirschen
30 g Speisestärke
2 EL Zucker
1 Zimtstange
500 g Sahnequark
1 EL Vanillezucker
3 EL Honig
300 g Sahne
4 EL Puderzucker
10 cl Kirschwasser
10 cl Kirschlikör
Als Deko:
Dunkle Schokoladenraspel und ein paar Kirschen, gerne frische

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen und den Saft in einem Topf auffangen. Zimtstange zugeben. Die Stärke mit etwas Saft glatrühren. Restlichen Saft aufkochen, die angemischte Stärke zugeben und nochmals aufkochen. Leicht einreduzieren lassen. Zimtstange wieder entfernen. Die Kirschen als Schicht in Dessertgläser geben und erkalten lassen.

Quark mit Vanillezucker und Honig glatrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben. Kirschwasser und Kirschlikör in eine kleine Schüssel geben. Kurz den Löffelbiskuit damit tränken und eine Schicht in die Gläser mit der abgekühlten Kirschmasse geben. Die Quarkcreme in einen Spritzbeutel füllen und in die Dessertgläser spritzen. Nun wieder eine Schicht getränkten Löffelbiskuit darauf geben und zum Abschluss die Gläser mit Quarkcreme verzieren. Dunkle Schokoraspel darüber raspeln und die Gläser mit einer Kirsche garnieren.



Schoko-Tannenzapfen – ca. 10-12 Zapfen

Zutaten Honig-Nuss-Kuchen

50 g Tannenhonig
50 g Zucker
50 g Butter
1 EL Kakao
1 Messerspitze Zimt
150 ml Milch
Abrieb ½ Bio Zitrone
200 g Dinkelmehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
2 Eiweiß

Zubereitung

Honig in einen kleinen Topf geben und zusammen mit Zucker, Butter, Kakao und Zimt unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Milch und Zitronenabrieb unterrühren. Mehl und Haselnüsse in eine Rührschüssel geben und mit der Honigmischung zu einem flüssigen Teig verrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig z. B. in Muffinformen geben und im Backofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Küchlein auskühlen lassen.

Zutaten Schoko-Tannenzapfen

100 g Butter, zimmerwarm
100 g Puderzucker
200 g Frischkäse
Ca. 260 g Schokokornflakes
6 frische Kirschen
Etwas Zartbitterschokolade
Puderzucker

Zubereitung

Die ausgekühlten Küchlein zerbröseln. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Frischkäse zugeben und dann die Kuchenbrösel unterrühren. Die so entstandene feste Masse zu kleinen Kegeln und länglichen Rollen formen.

Dahinein, von allen Seiten einzeln, an der Spitze beginnend, Schokokornflakes hineinstecken, so dass die Optik von Tannenzapfen entsteht. Die fertigen Tannenzapfen im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zum Servieren auf Tellern je 1 Tiramisu und 1 Tannenzapfen platzieren. Die Schokolade darüber raspeln und je 1 Kirsche als Garnitur auflegen und mit etwas Puderzucker bestreuen.