



Landgasthaus und Restaurant „Zur Linde“
Susanne Olvermann - Hindenburgstr. 2 - 29386 Hankensbüttel

Hirschfilet und Rücken auf Rote-Beete-Apfelcarpaccio in Vanilledressing

pro 4 Personen

280 g Filet oder Rücken
Salz, Pfeffer, feiner Steampfeffer
Öl zum Braten
200g Rote Beete
200 g Äpfel, rot, aromatisch
Lorbeerblätter und Kümmel

Dressing:

Weißer Apfelessig oder weißer Balsamico Essig, Walnussöl, Vanillemark oder gemahlene Vanille, Vanillezucker, Prise Salz und geröstete Pinienkerne

Die Rote-Beete Knollen in leichtem Essigwasser mit Zucker, Salz, Lorbeer und etwas Kümmel garkochen, abschrecken und pellen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne gleichmäßige Scheiben schneiden.

Das Filet und den ausgelösten, parierten Rücken würzen, in eine Pfanne mit wenig heißem Öl anbraten und im Backofen bei 140°C ca. 8 bis -10 Minuten braten. Danach in Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Aus den Zutaten für das Dressing, das Dressing herstellen, abschmecken und verquirlen.

Die Rote Beete und Apfelscheiben abwechselnd auf einem Teller im Kreis anrichten, in die Mitte dünne Scheiben von Filet und Rücken legen und den Rote Beete Apfelsalat mit dem Vanilledressing beträufeln. Nun ein paar geröstete Pinienkerne über den Teller streuen. Den Teller mit etwas gemahlener Vanille bestreuen.

Rehrückenroulade auf Enokipilzen mit Pistazienkruste

Pro 4 Personen

1. 320 g Rehrückenfilet
2. 150 g Fleischabschnitte ohne Sehnen
150 g flüssige Sahne
3. 200 g Enokipilze
Salz, Pfeffer, Thymian
4. 50 g Pistazienkerne
50 g Butter
50 g Toastbrot (ohne Rinde) gerieben, Zucker, Salz, 1 Ei

1. Das Rehrückenfilet längs halbieren, aber nicht ganz durchschneiden und plattieren. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Fleischabschnitte würzen mit Hilfe eines Kutters oder Moulinette zerkleinern und die flüssige Sahne darunter mixen, bis die Fleischmasse glatt ist und glänzt. Nun die Preiselbeeren unter die Masse heben.

4. Das Toastbrot kutteln, dann die Pistazien hinzugeben und mit kutteln. Flüssige Butter, das Ei darunter mixen und mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

1+2 Den plattierten Rehrücken mit der Fleischfarce bestreichen und rollen. Mit Holzspießen befestigen, anbraten, die Pistazienkruste darauf streichen und im Ofen ca. 10 Min. braten.

3. Die Enokipilze über der Wurzel abschneiden und in der Pfanne anbraten und mit reduziertem Wildfond ablöschen und einkochen. Danach würzen Und etwas Thymian gerebelt daran streuen. Die Roulade in Scheiben schneiden und auf den Enokipilzen im Suppenteller anrichten.

Pot au Feu vom Hasenrückenfilet mit Wintergemüsen

Pro 4 Personen

320 g Hasenrückenfilet

1 rote Zwiebel

1 Veilchen oder Ringelrettich (gern auch beides)

2 Fingerdicke Möhren.

3 Fingerdicke Pastinaken oder Petersilienwurzeln

Salz, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin Zweige, evtl. Eiklar von 3 Eiern (zum Klären)

Das Eiklar zerschlagen, so dass es flüssig ist und unter den kalten Wildfond geben. Nun unter Rühren (am Topfboden), einmal aufkochen und köcheln lassen.

Das Gemüse waschen, schälen und mit dem Buntmesser in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Den Wildfond **vorsichtig** durch ein Tuch geben, das Gemüse darin garen und mit den Gewürzen würzen.

Das Hasenrückenfilet scharf anbraten und je nach Stärke 2-6 Min im Backofen bei 140° C garen.

Ruhen lassen und schräg in fingerdicke Scheiben schneiden.

Aus dem Wildfond die groben Gewürze fischen, das Geschnittene Filet in vorgewärmte Suppenteller legen und das Gemüse darumlegen.

Den Fond mit über Gemüse und Fleisch geben und servieren.

Rehkeule „Rosa“ mit Kartoffel- Selleriepüree auf leichter Schokosauce

Für 4 Personen

1 kg Rehkeule ausgelöst
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Netz für den Braten

300 g Kartoffeln geschält
300 g Selleriewurzel geschält
150 g Butter
Zucker, Salz, Muskat

1 l Wildfond
150 g Zartbitterschokolade
200 ml lieblichen Rotwein (Merlot, Dornfelder) Portwein

Die Kartoffeln und den Sellerie in Würfel schneiden und in leichtem Salzwasser kochen. Wenn diese gar sind, abkippen und den Fond auffangen.

Das Gemüse pürieren, mit Butter verfeinern und abschmecken.

Die Rehkeule auslösen und würzen.

Aus den Knochen einen Wildfond herstellen.

Das Fleisch ins Netz wickeln, scharf in der Pfanne anbraten.

Nun in den Backofen und bei 72° C ca. 4-5 Stunden garen.

Den Wildfond um die Hälfte reduzieren, den Rotwein oder Portwein hinzugeben, mit Mondamin abziehen, die Zartbitterschokoladenpellets (ohne Hitze) darunter rühren.

Das Püree mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf dem Teller drapieren, die Sauce davor geben, und das rosa Rehfleisch darauf anrichten.

Wildschweinsrollbraten auf Steckrüben mit Pfefferkirschen

Pro 4 Personen

600 g Wildschweinsnacken oder Bauch (ohne Knochen)
150 g mageres Wildschweinsfleisch
200 g flüssige kalte Sahne
Salz, Pfeffer
300 g gemischte frische Pilze geputzt

Ca. 1 kg Steckrübe frisch oder 500 g TK
250 g Milch
250 g flüssige Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
100 g Butter kalt
200 g Dessertkirschen
30 g Rote+ Grüne Pfefferkörner

Den Wildschwein Nacken oder Bauch längs halbieren und Plattieren.

Aus dem mageren Wildschweinfleisch und der flüssigen Sahne eine Farce herstellen und abschmecken.

Die geputzten, gewaschenen und geschnittenen Pilze darunter geben und abschmecken.

Nun die Pilzfarce auf das Fleisch streichen, rollen und 3fach in ein Netz wickeln.

Die Steckrüben waschen, schälen und in Streifen schneiden.

Nun in Milch und Sahne garkochen, abschmecken und mit Butter montieren bzw. etwas leicht andicken.

Den Braten im Ofen bei 120°C garen, bis der weich ist.

Die Kirschen mit dem Pfeffer vermengen und abschmecken.

Die Steckrüben in die Mitte des Tellers anrichten.

2 Scheiben Braten darauflegen und 3 Punkte Pfefferkirschen setzen.

Evtl. auf etwas fertige Wildsauce napieren.