

Köstlichkeiten aus Wald und Feld

Einfach und schnell

Viel Freude und Erfolg

beim Kochen und Backen



Christa Eppensteiner

Marbach 9

3250 Wieselburg

eppensteiner@direkt.at

Vorspeisen

*Zarter Schinken vom Reh und Pastete vom Feldhasen mit
Frischkäsebällchen auf bunten Blattsalat in gebackenen
Wachtelei*

Klare Wildsuppe mit Fleischstrudel

Feines Wildrahmsüppchen mit gebackenen Erdäpfelwürfel

Hauptgerichte

Gebratene Hasenläufe auf buntem Ofengemüse

Rehschnitzel in Mandel-Pankopanade

Erdäpfel-Ruccolasalat mit knuprigen Speckscheiben

Hasenrücken am Spieß mit Orangen-Pfeffersauce

Gebratene Hasenkeule in Wurzelrahmsauce

Semmelpilzknödel

Apfelrotkraut

Herbstliches Grillgemüse mit Nüssen und Trockenfrüchten

Gebackene Erdäpfelbällchen

Dessert

Kaiserschmarrn mit flambierten Waldbeeren

Gebackener Rehrücken mit Obers und Beerenröster

*Zarter Schinken vom Reh und Pastete vom Feldhasen mit
Frischkäsebällchen auf buntem Blattsalat mit gebackenen
Wachtelei*

Zutaten

2 kg Rehschlägel

50 g Pökelsalzmischung

1 EL Wildgewürz

1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Honig

Zubereitung

*Salz und Honig mit den Gewürzen mischen und das Fleisch
damit einreiben und zugedeckt bei 12 - 15°C, 2 Tage reifen
lassen. Nun im Selchschränk 3 Tage kalt räuchern.*

Für die Pastete

300 g gekochte Abschnitte vom Feldhasen,

100 g Schweineschmalz,

1 EL Wildgewürz, 1TL Salz, 1 fein geschnittene Zwiebel,

4 Zehen Knoblauch, 10 ml Wildfond, 100 ml Rotwein

Zubereitung

*Zuerst Zwiebel und Knoblauch im Schmalz anrösten dann die
Fleischabschnitte und Gewürze, Rotwein und Wildfond dazu,*

*Alles zusammen eine Stunde kochen lassen, im Cutter fein
mixen und in Gläser oder Form füllen und kühlen.*

Für die Frischkäsebällchen

Zutaten

250 g Topfen, Kräutersalz, Knoblauchpulver,

1 Bund Schnittlauch

Für die Marinade

1 EL Preiselbeeren, 3EL Rapsöl, 3EL Essig, 1EL geriebener
Kren

Zubereitung

Topfen in einem Leinentuch abtropfen lassen, würzen und Bällchen formen, dann in fein geschnittenen Schnittlauch rollen.

In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Marinade gut verrühren, 100 g Blattsalat und eine fein geraspelte Karotte dazugeben, auf Teller portionsweise anrichten mit fein geschnittenen Rohschinken und ein Stück von der Pastete und dazu getoastete Brotstreifen servieren.

Klare Wildsuppe mit Fleischstrudel

Zutaten

1 kg Knochen und Abschnitte vom Hasen oder Reh,
200 g Wurzelgemüse, 1 kleine Zwiebel mit Schale,
1 EL Wildgewürz, 1 Lorbeerblatt, 2 Liter Wasser, 1 EL Salz,

Zutaten für den Fleischstrudel

250 g griffiges Mehl, 1 Ei, 100 ml Wasser, 1 EL Rapsöl,

Für die Fülle

300 g gekochte Fleischabschnitte, 1 EL Butter
1 feingehackte Zwiebel, 2 Eidotter, 100 ml Obers
Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Koriander nach Geschmack

Zubereitung

Für die Suppe alle Zutaten 1 Stunde kochen. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten,

eine Kugel formen und 15 Minuten ruhen lassen.

Zwiebel in Butter anschwitzen, das gekochte und zerkleinerte Fleisch, die Gewürze dazugeben von der Hitze nehmen mit Obers, Eidotter und den Gewürzen abschmecken.

Nun den Teig auf einem bemehlten Tuch 2mm dünn ausrollen, die Fülle darauf streichen, die Mitte des Teiges kreuzweise einschneiden und von der Mitte den Strudel nach Außen rollen.

Mit dem Kochlöffelstiel 5cm große Portionen drücken durchschneiden,
mit verquirltem Ei bestreichen und im Backrohr bei 180°C, 15
Minuten backen.

Feines Wildrahmsüppchen mit gebackenen Erdäpfelwürfel

Zutaten

1 EL Butter, 50 g Speckwürfel, 250 g Wurzelwek
1 feingeschnittene Zwiebel, 1 EL Paradeismark,
3 Knoblauchzehen, 3 EL Mehl, 100 ml Portwein,
1 Liter Wildsuppe, Salz, Pfeffer, 1 EL Ribiselgelee,
Rosmarin, Thymian, Petersilie, 100 ml Obers;

Für das Topping

300 g würfelig geschnittene gekocht Erdäpfel,
2 EL Mehl, ½ TL Paprikapulver, 50 ml Öl zum Braten

Zubereitung

Zwiebel Wurzelwerk und Knoblauch in Butter anrösten,
Paradeismark dazu, mit Mehl stauben und mit Suppe und
Portwein aufgießen, kurz kochen lassen, die restlichen Zutaten
dazugeben und alles mit dem Mixstab pürieren.

Die gekochten gewürfelten Erdäpfel in Mehl-Paprikagemisch
geben und in heißen Öl kurz knusprig braten.

Gebratene Hasenläufe auf buntem Ofengemüse

Zutaten

4 Hasenläufe, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauchpulver,

8 Speckscheiben

1 EL Rapsöl, 100 ml Wildsuppe, 2 cl Weinbrand

Für das Ofengemüse

600 g Kürbis, 600 g Erdäpfel, 2 rote Zwiebeln, 1 rote Paprikaschote, 4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, eingelegte oder frische Paradeiser, 2cl Öl, Salz, Pfeffer, 1 EL Kräutersalz

Zubereitung

Die Hasenläufe würzen mit Speck umwickeln, auf das marinierte Gemüse betten und zugedeckt im Backrohr, bei 180 °C, ca. eine Stunde schmoren lassen.

Rehschnitzel in Mandel-Pankopanade

Zutaten

Rehshlögel oder Rücken 4x 150 g

Salz, Pfeffer, 1 EL Senf, 2 EL frisch geriebener Kren,

2 Eier, 3 EL Mehl, 50 g Mandelblättchen

100 g Pankomehl

(geröstete Semmelbrösel)

Öl zum Backen,

Zubereitung

Die Rehschnitzel leicht klopfen salzen pfeffern und mit Senf und Kren bestreichen, wie gewohnt panieren und im heißen Fett goldbraun backen.

Dazu passt Erdäpfelsalat mit Ruccola und Speck

600 g gekochte geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel kommen in eine Marinade aus:

1 TL Salz, 1 Msp. weißer Pfeffer, 1 EL Zucker,

50 g geröstete Speckwürfel

40 ml Essig, 50 ml Wasser. 30 ml Rapsöl,

1 feingeschnittene Zwiebel, 100 g Ruccola,

Reh- oder Hasenrücken am Spieß mit Orangen-Pfeffersauce

Zutaten

8 Medaillons vom Rehrücken, 8 Scheiben Bauchspeck, 2 EL Öl

1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner, 2cl Weinbrand,

Salz, Pfeffer, 50 ml Wildfond, Rosmarin, Thymian,

Saft und Schale einer BIO-Orange, ¼ l Obers

Zubereitung

Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speck einwickeln und je zwei auf einen Holzspieß spießen.

In eine Pfanne 1 EL Öl erhitzen die Spieße auf beiden Seiten scharf anbraten und im Backrohr bei 120°C, mit einem Zweig Rosmarin und Thymian, auf 58-60 °C Kerntemperatur ziehen lassen.

Den Bratenrückstand mit Weinbrand, Orangensaft und Fond ablöschen grüne Pfefferkörner und Obers dazugeben.

Herbstliches Grillgemüse mit Nüssen und Trockenfrüchten

100 g Kohlsprossen halbiert, je 100g Kürbis großwürfelig, Karotten,

Sellerie kleinwürfelig geschnitten, 100 g Nüsse,

50g Rosinen und Dörrzwetschen, 50g Butter,

1 TL Wildkräutersalz

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen auf einem Backblech 15 Minuten, bei 180 °C grillen

Gebratene Hasenkeulen in Wurzelrahmsauce mit Pilzknödel

Zutaten

2 kg Hasenkeule, 1 EL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 EL Senf

50 g Schweineschmalz, 1 EL Paradeismark,

250 g Wurzelgemüse, ½ l Rotwein, ½ l Suppe

2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen

2 EL Wildgewürz, 2 Lorbeerblätter, 3 Gewürznelken

1 /4 l Obers, 2 EL Ribiselgelee,

Zubereitung

Das Fleisch salzen und pfeffern mit Senf bestreichen und scharf anbraten, ebenso das Wurzelgemüse und fein geschnittene Zwiebeln, Paradeismark, Gewürze dazu, mit Rotwein und Suppe aufgießen und 2 Stunden schmoren lassen.

Danach das Fleisch herausnehmen Obers und Gelee mit dem Bratenrückstand pürieren.

Semmelpilzknödel

250 g Semmelwürfel, 3 Eier, 1 kleingehackte Zwiebel, 1 EL Petersilie,

50 g Butter, 100 g Pilze, 100 ml Milch, 3 EL griffiges Mehl, Salz
Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zwiebel, Pilze Petersilie in Butter anschwitzen, mit Milch aufgießen die Eier und Semmelwürfel dazugeben und 15 Minuten Quellen lassen dann das Mehl unterrühren kleine Knödel Formen und im kochenden Salzwasser 8-10 Minuten kochen.

Christa's Rotkraut

Zutaten

1 kg fein gehobeltes Rotkraut, 2 würfelig geschnittene Äpfel,
100 g fein geschnittene Zwiebeln, 2 EL Schmalz, 1 EL Salz
3 EL Zucker, 2 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner,
3 Gewürznelken, etwas Kümmel, 40 ml Essig,
200 ml Rotwein,
2 EL Ribiselmarmelade,

Zubereitung

Zucker karamellisieren, Schmalz und fein geschnittene Zwiebel
mitrösten, mit heißem Rotwein ablöschen, alle restlichen
Zutaten dazugeben und bissfest kochen.

Gebackene Erdäpfelbällchen

Zutaten

200 ml Wasser, 30 g Butter, 1TL Salz, 150 g Mehl, 3 Eier

500 g gekochte fein gerieben Erdäpfel, Pfeffer, Muskat,

70 g Semmelbrösel, 250 ml Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Mehl einrühren, nach dem Überkühlen die Eier, die Gewürze und danach die Erdäpfel einrühren.

Kleine Bällchen formen in Semmelbrösel wälzen und im Fett schwimmend ausbacken

Christa`s Kaiserschmarrn mit flambierten Waldbeeren

Zutaten

5 Eiklar, 60 g Kristallzucker

150 ml Milch, 100 g Mehl

5 Dotter, 1 Prise Salz, 1 TL Vanillezucker

100 g Butter zum Backen

Für die flambierten Waldbeeren

500 g Waldbeeren

150 g Zucker, 1 TL Vanillezucker

1/8 l Wasser, 1 EL Maistärke

1 Msp. Zimt, 6 cl Rum, Zitronensaft

Zubereitung

Eiklar und Zucker steif schlagen, Milch, Mehl, Dotter Salz und Vanillezucker glatt rühren, dann vorsichtig unter die Eischneemasse heben.

Butter in einer Großen Pfanne bei Mäßiger Hitze schmelzen und die flaumige Masse zwei Minuten zugedeckt anbraten lassen, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun braten. Nun in mundgerecht Stücke teilen mit Staubzucker bestreuen.

Die flambierten Beeren kochen lassen, dann mit etwas Rum die Maisstärke anrühren und nochmals aufkochen lassen. 4cl Rum erhitzen darauf gießen und anzünden.

Gebackener Rehrücken mit Obers und Beerenröster

Zutaten

6 Eier, 100 g Zucker, 100 g Schokolade, 200 g Butter,
100 g geriebene Nüsse, 120 g Weizenmehl, 1 Prise Salz

Für die Schokoladenglasur: 150 g Kochschokolade, 100 g Butter,

Für die Deko, 50 g Mandelsplitter

Zubereitung

Butter und Schokolade schmelzen, Eiklar mit dem Zucker aufschlagen, zuerst Dotter und Butterschoko dazugeben zum Schluss Nüsse und Mehl mit Backpulver mischen und in die flaumige Masse einheben.

Die Masse in eine gefettete bemehlte Rehrückenform füllen, im heißen Backofen bei 180°C, ca. 20 Minuten backen.

Für die Schokosauce Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und über den gebackenen Rehrücken streichen, mit Mandelstifte dekorieren.

Dazu passen frische Himbeeren oder Beerenröster sehr gut dazu.

Gutes Gelingen – viel Freude beim Kochen, Backen und Genießen

wünscht dir Christa Eppensteiner

Notizen: