

Hier sind die Auszüge aus den SPRs für das Festmenü.

Inhaltsverzeichnis

SPR (2015/2) Vorspeise	2
SPR (2007/2) Fisch mit Herbsttrompeten	2
SPR (2011/1) Seelachs in Cidre mit Egerlingen	2
SPR (1998/2) Steinpilzsoße mit Semmelknödeln	3
SPR (2014/2): Fransiger Wulstling zu Kartoffel-Gurkensalat	3
SPR (2017/2) Hähnchenkeule mit Frisch- oder Trockenpilzen (2 Personen)	3
SPR (2018/1): Burgunderfleisch mit Egerlingen	4
SPR (2015/2) Gruß aus der Küche	5
SPR (2009/2) Carpaccio aus Grünfeldrigen Täublingen mit Walnüssen	5
SPR (1997/2) Mohrenköpfe mit Zucchini und Lauch als Cassolette	5
SPR (2018/2) Lauwarmer Salat mit bunten Möhren und Mehräslingen	6
SPR (2005/1) Fisch mit Stockschwämmchen oder Rauchblättrigen Schwefelköpfen.....	6
SPR (2013/1) Soufflé mit Flockenstieligen Hexenröhrlingen statt mit Eichenrotkappen.....	7
SPR (2009/1) Gefüllte Wachteln oder Stubenkücken (mit Lieblingsspilzen der Saison).....	7
SPR (2012/2) Perlhuhn mit Goldstieligen Leistlingen	8

SPR (2015/2) Vorspeise

Eine Frühjahrs-Empfehlung sind rasch gebratene Maipilze, (ersatzweise Shiitake oder Austernseitlinge) auf einem Löffel Salat aus roten oder kleinen schwarzen Linsen.

SPR (2007/2) Fisch mit Herbsttrompeten

Zutaten

ca. 800 g Fischfilet nach persönlichem Geschmack (und Geldbeutel) – gerne von verschiedenen Arten – jedenfalls aber von sehr frischen Fischen
200-300 g Schwarze Trompeten
2 Essl. Butter
50 ml trockenen Weißwein (oder Apfelsaft u. Zitrone)
Salz, Pfeffer
250 ml Sahne (Soße) separat

Vorbereitung

Gesäuberte Pilze, wenn nötig waschen, in etwas Butter dünsten (bei älteren Pilzen etwas länger), salzen Fischfilets putzen, salzen, pfeffern. Backofen auf 220 Grad anheizen.

Zubereitung

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, Fischfilets und Pilze nebeneinander anordnen, Butterflöckchen aufsetzen, Wein angießen. Im heißen Ofen 12–15 Minuten garen. Hat sich Flüssigkeit gebildet, diese abgießen und eine Soße daraus bereiten – nach Art des jeweiligen Hauses, oder aus 50 ml (selbst vorbereitetem) reduziertem Fischfond und 50 ml Weißwein (trocken) und 250 ml Sahne und weiterem Reduzieren eine Soße schlagen, mit einer Messerspitze Honig, einem Essl. trockenem Wermutwein und Salz und Pfeffer würzen.

SPR (2011/1) Seelachs in Cidre mit Egerlingen

Zutaten für 4 Personen

650-800 g frischen Seelachsrücken
3 mittelgroße Zwiebeln
2 Schalotten
250 g weiße, feste Zuchtegerlinge erster Qualität
Saft einer kleinen Biozitrone
60 g Butter
300 ml trockenen Cidre
1 gestr. Essl. Maisstärke
4-6 Essl. Creme fraiche
Salz, schwarzer Pfeffer
ein kleines Bündel Schnittlauch

Vorbereitung

Stellen Sie den Backofen auf 220°. Erhitzen Sie 200 ml Cidre, rühren Sie in weiteren 50 ml Cidre die Maisstärke an und dicken Sie damit den kochenden Cidre ein. Den kleinen Rest Cidre stellen Sie auf die Seite. Schneiden Sie den Schnittlauch fein und stellen Sie ihn kühl.

Zubereitung

Schneiden Sie die geschälten Zwiebeln sehr fein und lassen Sie die kleinen Würfel in 2/3 der Butter goldgelb, nicht dunkler, anschwitzen. Währenddessen schneiden Sie die Schalotten extra fein. Stellen Sie diese bereit.

Teilen Sie die Egerlinge je nach Größe in Viertel oder Scheiben und nappieren Sie die Teile mit Zitronensaft, um eine Dunkelfärbung zu vermeiden.

Danach fetten Sie eine ofenfeste Form mit dem Rest der Butter ein, verteilen die goldgelben Zwiebelwürfel auf dem Boden der Form mit den rohen Schalottenwürfeln darüber.

Waschen und trocknen Sie die Filets sorgfältig und ordnen Sie diese auf dem Zwiebel-/ Schalottenbett an. Den kleinen Rest Cidre träufeln Sie auf die Fischstücke, ehe Sie die Pilze darüber legen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer

Aus der Creme fraiche und dem eingedickten, abgekühlten Cidre bereiten Sie eine Mischung, die Sie leicht nachwürzen und über Pilze, Fisch und Zwiebeln gießen.

Nach etwa 17-25 Minuten im Backofen ist das Gericht fertig bei einer Temperatur von 60°-62° im dicksten Mittelstück.

Diese Temperatur ist sehr wichtig. Die Schmackhaftigkeit des Gerichtes steht und fällt mit der Konsistenz des Fisches. Er darf auf keinen Fall zu lange garen und zu viel Flüssigkeit verlieren. - Jetzt können Sie das Gericht mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

SPR (1998/2) Steinpilzsoße mit Semmelknödeln

Zutaten für 4 Personen

250-400 g vorbereitete Steinpilze in Scheiben
1 Eßl. Butter
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Verfahren Sie wie beim Rezept „Steinpilze gebraten“. Schütten Sie nach dem Bräunen die Sahne an und lassen Sie das Gericht langsam auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Würzen Sie erst dann. Dieser Steinpilzrahm passt außer zu Fisch und hellem Fleisch - und bei einer großen Familie zu Pasta oder Semmelknödel - hervorragend zu gedünstetem, zartem Spinat. Kartoffeln vereinigen sich in einer Suppe wunderbar mit dem Pilzaroma - als Beilage zu Steinpilzrahm aber bleiben sie eingefleischten Kartoffelfreaks Vorbehalten.

SPR (2014/2): Fransiger Wulstling zu Kartoffel-Gurkensalat

Zutaten

4-6 größere, sehr frische Fransige Wulstlinge (*Amanita strobiliformis*)
800 g festkochende Kartoffeln
1 Schlangengurke oder 2-3 Gartengurken
1-2 Schalotten oder eine kleine, rote Zwiebel
2 Esslöffel Mayonnaise
4 Essl. Creme fraiche, saure Sahne, oder, fettärmer: türkischen Joghurt
Dill, feingeschn. (Tipp: Bio TK)
Salz, Pfeffer, nach Geschmack 1 Essl. Kapern

Für die Panade: 1 aufgeschlagenes Ei, gewürzt,
2-3 Essl. Mehl, gewürzt
4 Essl. Semmelbrösel

Zum Braten: salzige Butter oder Butterschmalz und Öl

Vorbereitung

Die Kartoffeln in der Schale kochen. Während der Kochzeit die Wulstlinge sauber putzen, die Huthaut abziehen, das ist sehr wichtig! Die Pilze der ganzen Länge nach in etwa 8 mm dicke schöne Scheiben schneiden und bereitstellen. Die Panade vorbereiten, (kluge) Verschwender benutzen zur Panadebereitung verbrennbare Pappeller.

Zubereitung

Die Gurken schälen, der Länge nach teilen, das innere Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen und die Gurkenhälften in passende Scheibchen schneiden. Auch die gekochten und abgeschreckten Kartoffeln schälen und ebenfalls in Scheiben oder Würfel und die Zwiebeln in klitzekleine Würfel zerteilen. Zusammen mit den übrigen Zutaten vorsichtig einen Salat anmischen. Er darf lauwarm bleiben.

Die Abschnitte und die weniger attraktiven Scheiben zuerst panieren und in heißem Öl langsam hellbraun braten. In einer zweiten Pfanne die schönsten Scheiben, leicht gesalzen und gepfeffert, in aufgeschäumter Salzbuttermilch oder in Butterschmalz langsam braten.

SPR (2017/2) Hähnchenkeule mit Frisch- oder Trockenpilzen (2 Personen)

Zutaten Frischpilzvariante:

2 Hähnchenkeulen mit Rückenteil
100 g frische Zuchtpilze, hier Egerlinge (Zuchtchampignons)
1 TL Öl
1 TL Butter
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Speisestärke und dazu 50 ml trockenen

Weißwein (Apfelsaft) oder 100 ml Gemüse - oder Geflügelfond.

Zubereitung

Stellen Sie den Backofen auf 220° C. Fetten Sie eine ofenfeste Form, in der das Gericht serviert werden kann. Entfernen Sie aus den Keulen sichtbares Fett, salzen und pfeffern Sie das Fleisch leicht von innen und außen. Putzen Sie die Pilze und schneiden Sie Stiele und Hüte in Scheiben.

Ordnen Sie die Pilze so in der Form an, dass jeder Schenkel genau seine Pilze überdecken kann. Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer, verteilen die Butter darauf und bedecken alle vollständig. Geben Sie die Form in den Ofen und reduzieren Sie nach 5 Minuten die Hitze auf 180° und braten Sie weiter, bis die Haut am Schenkelknochen sich abzulösen beginnt. Mit dem Grill oder der Flamme lassen sich die Teile noch auf die gewünschte Farbe bräunen. Aus dem Bratsatz können Sie mit etwas Fond eine Soße bereiten. Reichen Sie am besten ein beliebtes Gemüse dazu.

Trockenpilzvariante

Für die Variante mit Trockenpilze verwenden Sie 1 dl davon. Die Trockenpilze waschen, einweichen – bei Raustielröhrlingen gut 3 Stunden –, das abgetropfte Einweichwasser filtern, die Pilze wieder säubern und grob hacken. Eine Schalotte sehr fein würfeln, in der aufgeschäumten Butter glasig werden lassen und die etwas gröber gehackten Pilze zugeben. Bei schwächerer Wärme nach und nach das Einweichwasser zufügen und einkochen lassen, bis eine cremige, aber noch saftige Paste entstanden ist, die anschließend kräftig gewürzt wird. Die Keulen, gleich ob ohne oder mit Rückenteil, werden gesalzen und gepfeffert, dabei vorsichtig Haut vom Fleisch abgehoben, um Platz für die Pilzpaste zu schaffen. Das beste Instrument dafür ist der Zeigefinger – damit geht es ganz leicht. Nun müssen Sie die Pilzpaste unter die Haut schieben und in die “Taschen” zwischen den Muskeln. Das ist viel einfacher gemacht als erklärt! Danach einfach in die Röhre und wie bei der Frischpilzvariante weiter verfahren.

SPR (2018/1): Burgunderfleisch mit Egerlingen

Zutaten (jeweils pro KG Fleisch)

1 kg Rindfleisch (vom Dicken Bug, gut gereift) in gleichmäßige Würfel von 90 – 130 g geschnitten und kurz in Wein mariniert

20 kleine Zwiebeln (200 g)

50 g durchwachsener, luftgetrockneter Speck, in dünne Streifen geschnitten, mit ausgelöster Schwarte

400 g kleine, weiße Zucht-Egerlinge (Köpfe ganz lassen, Stiele ins Bratgemüse)

300 ml Rotwein (Pinot, gerne Schwarzriesling)

400 ml Rinderbrühe, -fond, -grundsauce

1 Bündel Petersilien-Stängel, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren

Pfeffer, Salz, Puderzucker, 2 EL Öl, 1 EL Kartoffelstärke

Bratgemüse (100 g rote Zwiebel, 1 Möhre, 50 g Sellerie je grob gewürfelt)

Vorbereitung

Das Rindfleisch in Würfel schneiden und in Rotwein – im Plastikbeutel – bis zu 2 Stunden ziehen lassen.

Den luftgetrockneten und leicht geräucherten Brustspeck in Stifte schneiden und einige Sekunden lang mit kochendem Wasser abbrühen, abtropfen lassen.

Äußere Zwiebellagen abmachen und zurücklegen, die roten Zwiebeln zerteilen, aber die Saucenzwiebeln ganz und möglichst unverletzt lassen. Möhren und Sellerie großzügig teilen. Von den Champignons die Stiele abschneiden und die Köpfe kühl stellen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schwarte und Speckstreifen knusprig braten, die ganzen Zwiebelchen darin andünsten und beiseite stellen. Anschließend in dieser Pfanne die Möhren, den Sellerie und die roten Zwiebeln mit den Pilzstielen anschwitzen. Im Verlauf der Zubereitung werden die Champignonköpfe später in einer **trockenen Pfanne ohne Fett** bei erstaunlich hoher Hitze halbgar gedünstet. Sie sollten dabei nicht zu viel Farbe nehmen. Nur notfalls ganz leicht und möglichst spät fetten. Danach werden sie mit Salz und grob gemörsertem Pfeffer gewürzt, bevor sie alsbald in den Bräter kommen.

Zubereitung

Marinierte Fleischwürfel abtupfen, in Öl in einer Kasserolle ringsum goldbraun anbraten, höchstens jedoch 500 g Fleisch auf einmal. Die Fleischstücke herausnehmen, in einer Schüssel warmhalten, bis alles angebraten ist. Bei Bedarf die Bratrückstände mit Rotwein oder der Marinade loskochen.

Speck samt Schwarte in den Bräter geben, mit den Zwiebelschalen und allem Bratengemüse bedecken. Das Ganze mit Fond bedecken, zum Köcheln bringen. Die warmen, gebräunten Fleischwürfel auf das Bett legen. Mit gut schließendem Deckel sanft schmoren lassen. Der Inhalt der Kasserolle soll stets ganz leicht köcheln. Im Dunst unter dem Deckel schmort dann das Gericht ganz sanft. Das Gemüse muss vollständig bedeckt sein und das Fleisch etwa zu einem Drittel in der Sauce liegen. Den Flüssigkeitspegel gelegentlich kontrollieren und mit heißen Zugaben korrigieren. Dazu den Fond separat in einer Pfanne erhitzen, eventuell reduzieren. Ebenso mit dem Rotwein und der Marinade verfahren; jeweils mit wenig Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zunächst wird überwiegend Fond, später steigende Anteile Wein verwendet.

Klassisch schmort man bei höchstens 160°C im Rohr. Mit einem schweren Bräter und regelbaren Kochstellen geht es gut ohne Backofen.

Nach etwa zweieinhalb Stunden die Fleischstücke kurz aus der Kasserolle nehmen. Direkt zuvor wurden die Saucenzwiebeln in einer Pfanne kurz heiß geschwenkt, mit wenig Puderzucker bestäubt und glaciert. Die Sauce in einem Sieb von dem Bodensatz aus Gemüsestreifen befreien und zusammen mit den ganzen glacierten Zwiebelchen und dem Fleisch wieder zurückgeben. Offen rasch zum Kochen bringen. Ab jetzt nur noch mit Fond oder Grundsauce den Pegel einstellen, jetzt bis das Fleisch halb bedeckt ist. Mit geschlossenem Deckel sanft weitergaren. Nach insgesamt knapp drei Stunden werden die frisch vorbereiteten Champignonköpfe zugefügt und für 20 min mitgeschmort.

Kurz vor Ende der Garzeit kann bei Bedarf etwas Sauce entnommen werden und mit Stärke eingedickt werden. Nach kurzem Aufwallen lässt man das Gericht noch einige Minuten ruhen. Der noch warme, abgeschaltete Backofen wäre dafür der richtige Platz.

SPR (2015/2) Gruß aus der Küche

Heringstäublinge oder Violetstielige Täublinge in mundgerechte Stücke geschnitten und gebraten, Crevetten darin erhitzt und alles auf einem Kanapee serviert

SPR (2009/2) Carpaccio aus Grünfeldrigen Täublingen mit Walnüssen

Zutaten pro Person

50–100 g frische, rohe Grünfeldrige Täublinge

½–1 Essl. Walnussöl

½ Teel. Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Walnusskerne

Vorbereitung

Pilze sorgfältig säubern. In dünne, besser sehr dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anordnen, obenauf immer einige Mittelscheiben ganzer, kleiner Pilze. (Wer große Angst vor den Eiern des Fuchsbandwurms hat, kann jeden Pilz vorher kurz in kochendes Wasser tauchen. Das hilft jedenfalls dem Glauben.)

Aus wenig Salz, Zitronensaft und dem Nussöl ein Dressing mischen. Sie können auch Olivenöl oder ein anderes Lieblingsöl wie Traubenkernöl verwenden. Einmal haben wir zu Trüffelöl gegriffen. Das schmeckte nicht schlecht, aber von dem geliebten, milden Geschmack der Täublinge war nicht mehr viel vorhanden.

Zubereitung

Ca. 30 Minuten vor dem Essen die Pilze leicht salzen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Dressing darüber geben. Als Garnitur eignen sich halbe Cocktailtomaten, einige Blättchen glatter Petersilie und farbige Salatblätter, auch Feldsalat.

SPR (1997/2) Mohrenköpfe mit Zucchini und Lauch als Cassolette

Zutaten für 4 Personen

etwa 10-20 Mohrenköpfe

400 g junge Zucchini in kleinen Würfeln
100 g Lauch, in hauchdünne Ringe geschnitten
1-2 Eßl. Butter, Sahne, Salz, Pfeffer
Nudeln, Kartoffeln oder Kartoffelmus

Zubereitung

Köpfe abtrennen, Stiele sehr fein in Ringe schneiden, in der Hälfte der Butter sanft anbraten, die gewürfelten Zucchini hinzufügen und fast fertig garen, dann noch die hauchdünnen Lauchscheiben begeben. Garen lassen, mit Sahne abbinden. Abschmecken. In einer anderen Pfanne die Köpfe langsam schön knusprig braten, salzen und pfeffern. Zu den Beilagen das Gemüse und die gebratenen Köpfe servieren.

SPR (2018/2) Lauwarmer Salat mit bunten Möhren und Mehrkräutern

Zutaten (Vorspeise für 4 Personen)

200 g bunte Möhren
100 g Mehrkräuter (oder mehr), grob blättrig geschnitten
20 g Butter
Walnuss- oder Traubenkernöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, für die Vinaigrette, dazu nach Geschmack milde Kräuter und feinstgeschnittene Schalotten
Salatgarnitur nach Saison wie Blätter, Blüten, kleine Tomaten

Vorbereitung

Mehrkrauter säubern, evtl. abbrausen, trocknen lassen. Möhren penibel reinigen. Vinaigrette vorbereiten und abschmecken.

Zubereitung

Möhren in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Sie sollen den Garprozess als Scheibchen überstehen und dabei genügend Biss behalten. Orangefarbene und alle gelbgetönten Möhren vertragen sich miteinander. Die roten wünschen eine Extrabehandlung, d. h. eigene Gefäße, sonst färben sich alle Möhren rot. Gargart wird in wenig leicht gesalzenem Wasser oder im Dampf bis zur gewünschten Bissfestigkeit. Über die etwas abgekühlten Möhren Vinaigrette verteilen, aber noch nicht mischen.

Die Kräuter in einer heißen Pfanne ohne Fett erhitzen. Leicht würzen. Erst wenn vielleicht austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, die Butter zusetzen und die Kräuter ein wenig bräunen lassen. Die Mehrkräuter noch warm auf die Möhren setzen und vorsichtig mischen. Kann so lauwarm oder auch einige Stunden später bei Zimmertemperatur serviert werden. Direkt davor noch ausdekorieren.

SPR (2005/1) Fisch mit Stockschwämmchen oder Rauchblättrigen Schwefelköpfen

Zutaten für 4 Personen

ca. 1200 g frische Saiblinge, das sind zwei bis vier Fische
300 g Rauchblättrige Schwefelköpfe/Stockschwämmchen
1-2 Eigelb
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel feingehackte Petersilie
250 ml Geflügelbrühe oder Fischbouillon oder Weißwein oder eine Mischung aus Weißwein und Bouillon
Salz, Pfeffer, Zitrone
Alufolie

Vorbereitung

Die Pilze sehr fein schneiden, in der Hälfte der Butter braten bis der Pilzsaft eingekocht ist. Etwas abkühlen lassen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, das Eigelb untermischen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Zubereitung

Die ausgenommenen Fische gut trocknen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Pilzmischung zusammen mit einem Stück Butter in die Fische füllen. Man braucht keine Naht. Die Fische einzeln mit einem Schuss der gewählten Flüssigkeit (ich nehme meistens Wein) in die Alufolie packen und diese gut verschließen. Die Fischpakete in eine feuerfeste Form passender Größe legen, mit dem Rest der Flüssigkeit übergießen und in den heißen Ofen schieben. Nach etwa 5 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren. Das beste Resultat erreicht man mit dem Bratthermometer bei 80 °C, gemessen in der Mitte des dicksten Fisches und einigen Minuten Nachwärme. Sonst bleibt es ein Ratespiel zwischen 20 und 40 Minuten, je nach Dicke der Fische.

SPR (2013/1) Soufflé mit Flockenstieligen Hexenröhrlingen statt mit Eichenrotkappen

Zutaten:

200g geputzte Eichenrotkappen (oder 150g tiefgekühlte)
1 ½ Essl. Butter
4 geh. Essl. Weizenmehl
2 Teel. Maisstärke
3 Eigelb
8 Eiweiß
Salz, Pfeffer, evtl. eine Spur Muskat

Vorbereitung

Schneiden Sie die Pilze in feine Scheiben. Erhitzen Sie einen halben Esslöffel Butter in einer kleinen Pfanne und braten Sie die Pilze darin an um sie danach wenige Minuten bei reduzierter Hitze zu garen, Nach dem Abkühlen sollten die Pilze im Hacker zu einer feinen Masse zerteilt und mit Bouillon oder Wasser auf 0,25 l aufgefüllt werden. Dies alles kann eine ganze Weile vor dem großen Festessen erledigt werden.

Zubereitung

Fetten Sie eine große Souffleeform ein und heizen Sie den Backofen auf 200° C vor.
Erhitzen Sie abermals die Pilze im Rest der Butter in einer Stielkasserolle, geben Sie das Mehl **auf einmal** dazu und rühren Sie bei schwacher Wärme, bis sich die Masse vom Topf löst. Lassen Sie die Masse abkühlen.
Schlagen Sie das Eiweiß zu einem sehr festen Schaum und heben Sie die Maisstärke vorsichtig unter den Schnee. Dieses Verfahren soll die Stabilität des Soufflees nach dem Backen besser erhalten.
Jetzt dürfen Sie zuerst die Eigelbe, eines nach dem anderen, und die Gewürze der Pilzmasse zufügen und dann das Eiweiß vorsichtig einarbeiten, würzen.
Füllen Sie die Auflaufform zu 2 Drittel und lassen Sie das Soufflee 25-30 Minuten bei 200° backen. (Sie kennen Ihren Ofen – evtl. die Temperatur vor dem Backbeginn testen.)

SPR (2009/1) Gefüllte Wachteln oder Stubenküken (mit Lieblingpilzen der Saison)

Zutaten

8 Wachteln
Butter, Salz, Pfeffer, etwas Thymian
Für die Farce:
125 g Hühnerbrustfilet
125 g erhitze und wieder abgekühlte Pilze (Tiefkühlware vorher antauen, Trockenpilze einweichen, erhitzen, danach gut abkühlen lassen)
200 ml Sahne (32-40 %)
Salz, Pfeffer, glatte Petersilie, evtl. Bärlauch

Für die Sauce:

Hälse, Flügelspitzen und Rückenknöchel der Wachteln
1 TL Öl oder Butterschmalz
1-2 Schalotten in Scheiben
Petersilienstiele und -wurzeln
Möhrenscheiben
Einige eingeweichte Trockenpilze
400 ml Wasser
100 ml trockenen Rotwein
100 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Vorbereitung

Das Hühnerfilet putzen, in kleine Stücke schneiden und sehr kalt stellen. Von den Wachteln Hälse und Flügelspitzen abtrennen, die Vögel am Rücken aufschneiden und die Rückenknochen mit soviel Rippen wie möglich entfernen. Knochen und Abschnitte in Öl oder Butterschmalz bräunen, die Gemüse zugeben, leicht braun werden lassen, mit dem Wasser bedecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Nach dem Erkalten abseihen und auf 50 ml reduzieren. Das Brustfleisch der Wachteln am hinteren Ende an beiden Seiten einschlitzen und die Beinknochen in die Schlitzstecken.

Im Hacker oder Mixer aus den kalten Zutaten und den Gewürzen rasch eine glatte Farce bereiten. Eine ofenfesten Servierform einfetten und die Farce mit einem Esslöffel so setzen, dass jeweils eine Wachtel darauf passt (kann vorbereitet werden und im Kühlschrank über Nacht stehen).

Zubereitung

Die Wachteln salzen, pfeffern und Butterflöckchen darauf geben. Die Backröhre auf 220 Grad erhitzen, die Wachteln ca. 15-20 Minuten braten (Bratthermometer Wachtelmitte 70 Grad)

Aus dem Fond mit reduziertem Rotwein die Sauce zubereiten, die kalte Butter einmontieren, würzen.

Als Beilagen haben sich Basmatireis, evtl. mit Safran, und ein Gemüse, z. B. glasierter Stangensellerie bewährt, oder einfach nur Maronen (Esskastanien).

Für sehr figurbewusste und andere fettscheue Genießer:

Den Fond nicht reduzieren, sondern mit Biobin binden und keine Butter einmontieren (leider!) oder die Wachteln vorsichtig aus dem fetten Bratfond heben, auf Küchenkrepp entfetten und auf ein Bett von zartem, pochiertem, heißem Spinat setzen (Spinatwachteln!).

SPR (2012/2) Perlhuhn mit Goldstieligen Leistlingen

Zutaten

Ein Perlhuhn, ca. 1500 g

150-200 g frische oder 100 g tiefgekühlte oder

10-20g getrocknete Goldstielige Leistlinge (30 min eingeweicht)

1 Essl. Butterschmalz

1 Essl. mildes Öl

50 ml Fond

50 ml trockenen Weißwein oder Pinot noir

50-100 ml Sahne

Salz, Pfeffer (für Knoblauchsüchtige: ein Hauch Knoblauch)

jedenfalls einige getrocknete Goldstielige Leistlinge für das Pulver

Zum Fond: Die Karkasse, den Hals, Flügelspitzen, Knochen aus den Keulen

Petersilienstengel, Schalottenscheiben

Vorbereitung

Teilen Sie das Perlhuhn nach gängiger Vorschrift oder nach der Methode Ihres Hauses. Hals und Flügelspitzen passen zum Fond.

Lösen Sie die Brüste, die Flügel und die Keulen von der Karkasse, die Haut sollte an den Fleischstücken bleiben. Die Keulen lassen sich am Gelenk teilen; von den Oberschenkeln können Sie die Knochen entfernen - für den Fond.

Legen Sie die Fleischstücke an eine kühle Stelle.

Dann sollte die Karkasse noch behandelt werden. Werfen Sie das Bauchfett, die fette Haut von Hals und Rücken und alles, was Ihnen am Innenleben des Tieres missfällt und was der Katze nicht schmeckt, einfach weg. Aus dem Rest kochen Sie die Bouillon. Braten Sie Knochen, Hals und Flügelspitzen in wenig Butterfett hellbraun, fügen Sie so viel Wasser zu, dass die Knochen gerade bedeckt sind, danach die Schalottenscheiben und die Petersilie zufügen. Nach 40 min leichten Siedens dürfen Sie die Bouillon abseihen, entfetten und auf 50 ml reduzieren.

Während der Siedezeit stoßen Sie einige getrocknete Goldstielige Leistlinge mit einem halben Teelöffel groben Salzes und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle im Mörser zu einem feinen Pulver. Würzen Sie damit die kaltgestellten Fleischteile. Diese kleine Extraarbeit verbessert das Resultat.

Zubereitung

Braten Sie die gepuderten Fleischteile in Butterschmalz und Öl hellbraun, zuerst die Keulen, dann die Flügel und zuletzt die Brüste. Fügen Sie die Pilze zu, entweder die frischen oder die tiefgekühlten leicht angetaut, oder die eingeweichten, abgeseihten Trockenpilze. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, sollte der Fond und später der Wein zugeschüttet werden. Dann sollte das Gericht bei milder Hitze garen, bis an der dicksten Stelle der Unterschenkel die Temperatur von 70-75 Grad erreicht ist. Die Sahne darf jetzt angegossen werden und einige Minuten einziehen. Würzen, abschmecken und das Gericht warm halten.

Der besondere Erfolg

Kurz vor dem Auftragen lohnt es sich, das Gericht in einer feuerfesten Form anzuordnen, die Fleischstücke mit der

Hautseite nach oben, und es unter dem Grill zu bräunen, bis die Haut an allen Teilen knusprig wird, die Sahne noch etwas in das Fleisch zieht und die Speise richtig heiß serviert werden kann.