

Bock

auf

Wild

SELBST GEMACHT

Endlich ist die jagdarme
Zeit vorbei und wieder
frisches Wildbret da!
Wie Sie Ihren Maibock
in absolute Leckerbissen
verwandeln, verrät
Sternekoch Harald Rüssel.



Burger mit Nelkensenf



ZUTATEN

WEIZENBRÖTCHEN:

- 350 ml dunkles Weizenbier
- 50 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl
- 19 g Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Eigelb
- 1 EL Milch

PATTYS:

- 100 g Sauerteigbrot
- 1 Schalotte
- 10 ml Rapsöl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 50 g Bacon
- 500 g gehacktes Fleisch aus der schieren Rehkeule
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Bergkäse
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- 1 Msp. Rauchpaprika
- Pflanzenöl zum Braten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

NELKENSENF:

- 1 Estragonzweig
- 100 ml mittelscharfer Senf
- 3 gemahlene Gewürznelken
- 1 EL Aprikosenkonfitüre

BELAG:

- Romanasalat
- Apfelspalten

ZUBEREITUNG

Für die Brötchen

Das Bier lauwarm erhitzen und die Hefe hineinbröseln, 2 EL Mehl dazugeben. Leicht vermengen, dann Salz und Zucker zugeben. Das restliche Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Abdecken und circa 20 Minuten an einer nicht zu kalten Stelle gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Nach der Gehzeit aus dem Teig kleine Rollen formen, mit Teigschaber in Stücke schneiden und zu Brötchen rollen. Auf ein Backblech setzen und nochmals kurz gehen lassen. Das Blech in den Ofen schieben, die Brötchen 10 Minuten backen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen kurz vor Ende der Backzeit damit bepinseln.

Der Brötchenteig darf gerne nach Geschmack mit Kräutern verfeinert werden!

Für die Pattys

Das Sauerteigbrot entrinden, in Wasser einweichen und ausdrücken. Schalotte würfeln und in Rapsöl anschwitzen, Senf hinzugeben. Bacon würfeln und mit dem eingeweichten Brot, Hackfleisch, Ei, Eigelb und dem gehobelten Bergkäse vermengen, mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Rauchpaprika abschmecken. Kleine Pattys drehen und in Pflanzenöl in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.

Für den Nelkensenf

Die Estragonblättchen abzupfen, fein hacken und alle Zutaten miteinander vermengen.

Die Brötchen halbieren und nach Belieben die Schnittflächen kurz angrillen. Die untere Brötchenhälfte mit etwas Nelkensenf bestreichen, darauf Patty, Romanasalat und Apfelspalten stapeln. Einen weiteren Klecks Nelkensenf darübergerben und die zweite Brötchenhälfte auflegen.



Nüsschen mit Kräuterkruste

ZUTATEN

KRÄUTERKRUSTE:

- 150 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 1 Rispe langer Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 4 EL gehackte Petersilie
- 1 Msp. Knoblauch
- Abrieb von ½ unbehandelten Orange
- Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
- 250 g altbackenes Brot
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

REHNÜSSCHEN:

- 800 g Rehnüsschen, pariert
- 2 EL Rapsöl
- Butter zum Nachbraten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zuerst die Kräuterkruste zubereiten: Dazu die weiche Butter weißschaumig schlagen. Das Eigelb hinzugeben. Den langen Pfeffer in einem Mörser fein zerreiben und in die Butter sieben. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Mit der Petersilie, dem Knoblauch und den Zitrus-Abrieben zugeben. Das Brot reiben, vorsichtig unterrühren und etwas quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Masse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einpacken und kalt stellen. Die Kruste hält sich gekühlt mehrere Tage und eignet sich gut zum Einfrieren.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Die Rehnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und im Rapsöl rundum anbraten. Im Backofen etwa 15 Minuten auf eine Kerntemperatur von 48 °C garen. Dann den Ofen abstellen und das Wildbret bei etwas geöffneter Klappe auf eine Kerntemperatur von 56 °C ziehen lassen, damit es sich entspannt und ruht. Die Nüsschen nochmals 1 bis 2 Minuten in etwas Butter nachbraten, dann herausnehmen.

Die Kruste in dünne Scheiben schneiden und auf das Rehnüsschen legen. Im Backofen mit Oberhitze und Grillfunktion bei 180 °C goldbraun gratinieren.

Weitere Rezepte von Harald Rüssel



WILD

130 Rezepte für jeden Tag

256 Seiten, durchgehend farbig bebildert
ISBN 978-3865287342
Umschau Buchverlag
29,90 Euro



WILD

200 junge Rezepte natürlich aus dem Wald

256 Seiten, durchgehend farbig bebildert
ISBN 978-3865-2883-63
Umschau Buchverlag
29,90 Euro (ab Ende Mai erhältlich)