

Kaninchen in Rotwein-Kräuter-Sauce mit Pilzen und Klößen



Kaninchen, Klöße, Sauce mit Pilzen

Einmal etwas Ausgefallenes. Kaninchen hatte ich bisher noch nicht zubereitet. Aber geschmort gelingt es hervorragend, besser als jeder Rinder- oder Schweinebraten. Und man kann sich ein leckeres Sößchen überlegen, das kräftig genug ist, den Wildgeschmack des Kaninchens hervorzuheben.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 ganzes Kaninchen, ca. 1,1 kg
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Tomaten
- eine Portion Steinpilze
- eine Portion Pfifferlinge
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Thymian

- 6 große, frische Salbeiblätter
 - 3 Wacholderbeeren
 - 6 Pimentkörner
 - 1 Nelke
 - 1 kleines Stück Sternanis
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 gehäufte TL Tomatenmark
 - $\frac{1}{2}$ l trockener Rotwein
 - 250 ml Geflügelfond
 - 1 TL Aceto balsamico di Modena
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl
-
- 6 Pilzklöße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.
30 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln achteln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten quer in Streifen schneiden. Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Kaninchen unter fließend kaltem Wasser abwaschen. Mit einem Hackmesser in 7–8 Teile zerteilen. Die Stücke jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



Kaninchen, Gemüse und Pilze mit Kräutern und Gewürzen im Bräter

In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile darin auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und auch mit anbraten. Dann die getrockneten Tomatenstreifen hinzugeben. Das Gemüse und die Pilze etwas braten lassen. Die Kaninchenteile auf Gemüse und Pilze verteilen und alles mit dem Rotwein ablöschen. Dann Geflügelfond und Balsamicoessig hinzugeben. Die frischen Kräuter dazugeben und die Gewürze im Ganzen. Den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft erhitzen und den Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 60 Minuten hineinschieben.

Danach die Kaninchenteile herausheben und warmstellen.

Möglichst die frischen Kräuter – der Salbei kann in der Sauce bleiben – und die Gewürze wieder herausnehmen. Sauce in einen kleinen Topf geben, erhitzen und für einen kräftigeren Geschmack 15 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen die Klöße nach Anleitung zubereiten.

Kaninchenteile auf zwei Tellern anrichten, jeweils 3 Klöße dazugeben und von der köstlichen Sauce mit Gemüse und Pilzen darüber verteilen.

Wildschweinrücken in Senf-Sauce mit Artischockenherzen, Wurzeln und Kartoffelbrei



Wildschweinrücken mit Artischockenherzen, Wurzeln und

Kartoffelbrei, mit viel Senfsauce übergossen

Wildschweinrücken ist ähnlich aufgebaut wie Lammkoteletts, nur sind diese in Scheiben. Der Wildschweinrücken am Stück beinhaltet einen Teil der Wirbelsäule, dann nach links und rechts unten verlaufende Rippenstücke und darüber und darunter Fleisch. Aus diesem Grund dachte ich mir, dass man den Wildschweinrücken auch in Scheiben schneiden bzw. hacken und kurzbraten kann. Leider kam ich erst sehr spät abends oder in der Nacht zum Kochen. Nachdem ich mit einem sehr schweren Hackmesser versucht hatte, die erste Scheibe von dem Wildschweinrückenstück abzutrennen und die Wirbelsäule, die sehr fest ist, durchhacken wollte, wurde mir klar, dass ich dies um diese Tageszeit nicht mehr machen konnte. Das Hacken hätte viel zu viel Lärm verursacht und meine Nachbarn wären vor meiner Wohnungstür gestanden.

Aber auch, als ich am darauffolgenden Tag tagsüber, wenn das Hacken nicht so störte, versuchte, den Wildschweinrücken mit dem Hackmesser in Scheiben zu hacken, musste ich erfolglos aufgeben. Die Wirbelsäule ist zu stark, so dass ich sie nicht mit dem Hackmesser durchtrennen konnte. Also lieber beim Kauf des Wildschweinrückens diesen vom Schlachter mit der Fleischsäge in Scheiben sägen lassen.

Ich habe dann den Wildschweinrücken im Ganzen wie einen Braten in der Sauce für 1 Stunde in einem großen Topf zubereitet. Für das Servieren muss man eben das Fleisch aus dem Wildschweinrücken herausschneiden. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 kg Wildschweinrücken
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml Wild- oder Gemüsefond

- 3 EL scharfer Senf
- 1 EL Senfkörner
- 10 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL Hot Madras Curry Powder
- $\frac{1}{2}$ TL Harissa
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel

- 2 EL Mehl
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 8–10 Artischockenherzen, ca. 250 g, aus der Dose
- 2 große Wurzeln
- 2 Portionen Kartoffelbrei

- 1 Zweig frische Petersilie

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Std.



Roher Wildschweinrücken

Würzen Sie den Wildschweinrücken von allen Seiten gut mit Paprika, Salz und Pfeffer. Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Erhitzen Sie Butter in einem großen Topf und braten den Wildschweinrücken von allen Seiten jeweils 1–2 Minuten gut an. Nehmen Sie ihn heraus und stellen ihn warm. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in die Butter geben und schön braun anbraten. Lösen Sie auf alle Fälle mit einem Kochlöffel die Röststoffe, die sich vom Anbraten des Wildschweinrückens auf dem Topfboden gebildet haben, gut ab. Löschen Sie mit dem Weißwein ab und geben Sie den Fond und den Senf hinzu. Zerkleinern Sie die ganzen Senfkörner in einem Mörser. Geben Sie sie zusammen mit den anderen Gewürzen hinzu. Legen Sie den Wildschweinrücken wieder in die Sauce und lassen Sie ihn für 1 Stunde bei geringer Hitze zugedeckt im Topf köcheln. Die Sauce binden Sie zum Schluss noch mit etwas Mehl und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Bereiten Sie 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Wildschweinrückens das Gemüse zu. Schälen Sie die Wurzeln, schneiden sie in grobe Stücke und kochen sie in kochendem Wasser 20 Minuten, damit sie zwar gar, aber noch knackig sind. Kurz vor Ende der Garzeit geben Sie die Artischockenherzen aus der Dose hinzu und erhitzen sie im kochenden Wasser.

Den Kartoffelbrei können Sie frisch zubereiten, dazu benötigen Sie nur einige geschälte und gekochte Kartoffeln, etwas Milch, Salz und Pfeffer und eine Prise frische Muskatnuss. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit ein wenig Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abschmecken. Ich habe mir allerdings aus Zeitgründen diesmal mit Kartoffelbrei aus der Packung beholfen.

Nehmen Sie den Wildschweinrücken aus der Sauce und schneiden Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer aus dem Wildschweinrücken heraus. Richten Sie das Fleisch auf großen Tellern an, geben Sie von den groben Wurzelstücken, den

Artischockenherzen und den Kartoffelbrei hinzu und übergießen alles großzügig mit der Senfsauce. Garnieren Sie alles mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.

Wildschweinkeule in Rotwein-Pilz-Sauce auf Semmelknödeln



Wildschweinkeule mit Semmelknödeln in Rotwein-Pilz-Sauce

Mal wieder ein sehr schlotziges Gericht mit viel Sauce und herrlichem Fleisch. Wildschwein hatte ich bisher noch nicht zubereitet, aber ich war von dem zubereiteten Fleisch sehr überrascht, es schmeckt sehr gut. Aufgrund dessen, dass es sehr rotes Fleisch ist, bietet sich natürlich eine Rotweinsauce sehr dazu an. Das Rezept ist für 2 Personen.

Zutaten:

- 1 kg Wildschweinkeule
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 große braune Champignons
- 3 große Austernpilze
- 10 frische Salbeiblätter
- 4 Zweige frischer Thymian
- 3 Zweige frischer Oregano
- 2 frische Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 500 ml trockener Rotwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 1 Zweig frische Petersilie
- 6 Semmelknödel

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Std.

Schälen Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Schneiden Sie die Champignons in dünne Streifen und die Austernpilze ebenfalls etwas klein. Würzen Sie die Wildschweinkeule von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika. Erhitzen Sie ausreichend Butter in einem Bräter und braten Sie die Wildschweinkeule von allen Seiten jeweils 1–2 Minuten an. Nehmen Sie die Wildschweinkeule wieder heraus.



Die rohe Wildschweinkeule

Danach braten Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen in der Butter an. Wenn sie etwas Farbe gezogen haben, geben Sie die Pilze hinzu und braten sie ebenfalls mit an. Wenn alles etwas gegart ist, geben Sie die Wildschweinkeule in den Bräter hinein.



Braune Champignons und Austernpilze

Löschen Sie alles mit dem Rotwein und dem Gemüsefond ab. Geben Sie auch den Balsamicoessig hinzu. Dann die frischen Kräuter im Ganzen und die Gewürze. Lassen Sie das Ganze zunächst bei zugedektem Bräter für 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Dann wenden Sie die Wildschweinkeule im Bräter und lassen sie nochmals für 30 Minuten ohne Deckel köcheln, damit die Sauce ein wenig reduzieren kann. Die Wildschweinkeule ist danach schön durchgegart, aber innen noch ein wenig rosé. 20 Minuten vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Semmelknödel nach Anleitung zu.

Nehmen Sie vor dem Servieren des Gerichts möglichst die ganzen Kräuter und auch die ganzen Gewürze aus der Sauce heraus. Servieren Sie die Wildschweinkeule auf einem großen Teller, geben Sie die Semmelknödel hinzu, übergießen sie mit viel Sauce und garnieren alles mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

Und auch am kommenden Tag sieht die Wildschweinkeule im Bräter für eine weitere Portion gut aus.



Aufgeschnittene Wildschweinkeule im Bräter am kommenden Tag