

Wildpfanne mit Pilzen und Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wildfleisch (z. B. Hirsch oder Rehrücken, Hirsch- oder Rehkeule)
Salz
1 kleine Zwiebel
200 g frische Waldpilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge)
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 EL Butterschmalz
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 TL Weizenmehl (Type 405)
80 ml trockener Rotwein
150 g Sahne
2 EL eingemachte Preiselbeeren aus dem Glas
1 EL scharfer Senf
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelklöße

Zubereitung:

Für die Wildpfanne das Fleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden und salzen. Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.

Zwiebeln und Pilze in die Pfanne geben und im Bratensatz kräftig anbraten. Rosmarin, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zugeben. Dann das Mehl darüber stäuben und kurz verrühren. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln.

Die Sahne aufgießen und 1–2 Minuten köcheln lassen. Die Gewürze entfernen, Preiselbeeren und Senf zugeben und einmal aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch hineingeben und einige Minuten erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Zur Wildpfanne passen Spätzle oder Kartoffelklöße

Salat mit Pilzen, Zitrone und Rucolapesto

Zutaten für 2 Personen:

2 rote Paprikaschoten
125 g Pfifferlinge
1–2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Pinienkerne
½ Bund Rucola
2½ EL qualitativ hochwertiges Olivenöl
1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Den Backofen bei Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen.

Für den Salat Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und abspülen. Dann mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen so lange rösten, bis die Haut schwarz wird.

Inzwischen für das Pesto Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe rösten und abkühlen lassen. Rucola waschen und trocken schleudern.

Die Paprika aus dem Ofen nehmen, kurz unter ein feuchtes Küchentuch legen, dann die Haut abziehen und in Streifen schneiden.

Pfifferlinge putzen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze mit Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Paprikastreifen zugeben, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und warm halten.

Pinienkerne, Rucola, Olivenöl und Balsamicoessig im Mixbecher mit dem Stabmixer glatt mixen. Dann den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauwarmen Salat auf zwei Teller verteilen, mit Rucolapesto beträufeln und genießen.