

Spundekäs' mit Rotwein-Winzerbrot Wildknacker und Tomaten-Oregano-Creme



Vorspeise

REZEPTAUTOR/IN

KOCH/KÖCHIN
Shanna Reiss

Zutaten:

Für den Mainzer Spundekäs':

200 g Quark, 40%
Knoblauch, frisch – nach Geschmack
150 g Frischkäse
Paprikapulver – nach Geschmack
100 g Butter
Salz & Pfeffer

Für die Wild-Cabanossi:

Pro kg Fleisch: 19 g Salz
4 g Pfeffer
10 g Knoblauch
Man nimmt 1/3 Rehwild und 2/3 Wildschwein
Saitlinge Größe: 20/22

Für die Tomaten-Oregano-Creme:

100 g Butter
1 EL Tomatenmark
100 g Frischkäse
Knoblauch, frisch – nach Geschmack
100 g Quark
frischer Oregano – nach Geschmack
8 eingelegte Trockentomaten
Salz & Pfeffer
3 EL der Tomatenmarinade

Für das Rotwein-Brot:

250 g Mehl
2 EL Olivenöl
160 g Rotwein
½ Zwiebel, fein geschnitten
10 g frische Hefe
5 g Salz

Für das Laugengebäck:

500 g Weizenmehl
1 EL Haushaltsnatron
250 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
50 ml Milch
1 TL Salz
20 g Butter
1 TL Zucker
bei Bedarf: 2 EL grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Mainzer Spundekäs':

Alle Zutaten zusammenrühren und nach Belieben würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag servieren.

Wild-Cabanossi:

Fleisch würzen und im Fleischwolf zerkleinern. Danach Saitlinge befüllen. Würste abhängen lassen und nach Geschmack 2-3x räuchern.

Tomaten-Oregano-Creme:

Alle Zutaten zusammenrühren und nach Belieben würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag servieren.

Rotwein-Brot:

Ein Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten. Anschließend 5cl Rotwein hinzufügen und abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Zwiebeln vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Hefe wird in 2 Esslöffel Rotwein aufgelöst und mit dem Mehl, Salz, dem Rest Wein und einem Esslöffel Olivenöl vermischt. Den Teig 5 Minuten kneten und eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig in die gewünschte Form geben und den Backofen auf 220°C-240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot 45 Minuten backen und regelmäßig mit Wasser bestreichen.

Laugengebäck:

Hefe im Wasser mit dem Zucker auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Butter dazugeben und gut verkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend kurz durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Teig in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Milch zum Kochen bringen und von der Kochplatte nehmen. Das Natronpulver einrühren und das Gebäck mit der Mischung bestreichen. Bei Bedarf mit grobem Salz bestreuen und für 20 Minuten backen. Laugengebäck am besten frisch servieren.

Rehrücken vom Beefer, Topinambur von der Reb-Glut und Wildkräutersalat



Hauptspeise

REZEPTAUTOR/IN

KOCH/KÖCHIN

Shanna Reiss

Zutaten:

Für das Rehrücken vom Beefer:

1x Rehkeule oder Rehrücken
1 Zwiebel
500 ml Weißwein, trocken z.B. Silvaner
4 TL Honig
250 ml Olivenöl
4 Zehen Knoblauch
5-6 Zweige Rosmarin
Chilifäden nach Geschmack
Salz & Pfeffer

Für den Topinambur in asiatischer Marinade:

2-3 Topinambur, je nach Größe
150 ml Sojasoße
3 TL Honig
Butterschmalz zum Braten
Salz & Pfeffer
Cayenne-Pfeffer
Kreuzkümmel
Schwarzkümmel oder schwarzer Sesam und frische Schnittlauchröllchen als Dekoration

Für den Feldsalat:

250 g Feldsalat oder Wildkräutersalat
eine Handvoll Walnüsse
eine Handvoll Trauben
2-3 EL Olivenöl
1-2 EL Balsamico-Essig
1 TL Zucker Senf nach Geschmack
Honig nach Geschmack
Knoblauchpulver nach Geschmack
Pfeffer grob
Salz
Balsamico-Creme zum Dekorieren



Feldsalat [SWR](#)

Zubereitung:

Rehrücken vom Beefer:

Rehkeule in Einzelstücke zerlegen oder Rehrücken bereitstellen. Marinade anrühren und das Fleisch am besten im Vakuum für 6 Stunden ziehen lassen.

Beefer vorheizen und das Fleisch auf eine der obersten Stufen scharf anbraten, bis das Fleisch knusprig ist. Anschließend zum Ziehen in eine Metallform auf dem Beefer geben. Nach 15 Minuten Ruhezeit Fleisch nach Belieben auf dem Grill oder der untersten Stufe des Beefers bei niedriger Hitze garen. Das Fleisch mit Chilifäden garnieren.

Topinambur in asiatischer Marinade:

Topinambur in Scheiben schneiden und mit den Zutaten marinieren. Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer und Kreuzkümmel nach persönlichem Geschmack zugeben. Gemüse für 12-24 Stunden ziehen lassen und dann in einer Pfanne mit Butterschmalz braten, bis gewünschter Härtegrad erreicht ist. Topinambur mit Schnittlauch und Schwarzkümmel oder schwarzem Sesam garnieren.

Feldsalat:

Walnüsse bei mittlerer Hitze anrösten und mit einem TL Zucker karamellisieren. Essig und Olivenöl sowie Senf, Honig und Knoblauchpulver nach Belieben mischen.

Feldsalat oder Wildkräutersalat waschen und auf einen Teller geben. Anschließend mit Dressing übergießen und mit Walnüssen und Trauben garnieren. Mit Balsamico-Creme dekorieren.

"Rotweiburger"



Nachspeise

REZEPTAUTOR/IN

KOCH/KÖCHIN
Shanna Reiss

Zutaten:

Für die Zwetschgen in Rotweinsauce:

1 ½ kg vollreife Zwetschgen
750 ml Rotwein z.B. Dornfelder
500 g Zucker

Für den Baiser (oberer Teil):

6 Eiweiß
60 g Puderzucker

Für den Weinschaum (mittlerer Teil):

180 ml Traubensaft z.B. Dornfelder rot
70 ml Rotwein z.B. Dornfelder
60 g Zucker
6 Eidotter
½ Päckchen Gelatine, Alternativ Agartine

Für den Boden (unterer Teil):

250 g Mehl
1 Tütchen Vanillezucker
250 g Butter
1 Tütchen Backpulver
200 g Zucker
5 TL Kakao
125 ml Rotwein z.B. Dornfelder
Prise Salz
100 g Schokoraspeln oder Schokodrops
Prise Zimt
4 Eier

Zubereitung:

Zwetschgen in Rotweinsauce:

Früchte mit einem sauberen Tuch abreiben, entsteinen und halbieren oder einschneiden (wie beim Zwetschgenkuchen). Rotwein und Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Die Zwetschgen zugeben, nochmals 1-2 Minuten aufkochen und in Gläser abfüllen. Die Schraubgefäße nach dem Befüllen für kurze Zeit auf den Kopf stellen.

Baiser – oberer Teil:

Pudersucker und Eiweiß steif schlagen und in die gewünschte Form geben. Anschließend bei 180°C Umluft im Backofen backen, bis das Baiser leicht golden ist.

Weinschaum – mittlerer Teil:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen. Wenn die Masse dick wird und heiß ist, aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen bis alles schön schaumig ist. Anschließend in die gewünschte Form geben und über Nacht auskühlen lassen.

Boden – unterer Teil:

Alles zusammenrühren und in die gewünschte Form geben. Bei 180°C Umluft für 50 Minuten im Backofen backen.

Alle Zutaten wie ein Burger stapeln und servieren.