



Rehnüsschen

Rehbörschale mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne in etwas Rapsöl von allen Seiten anbraten. Die Ober- schale wird danach im vorgeheizten Ofen bei 80° C ca. 25 Minuten gegart.

Danach wird das Fleisch in der Pfanne mit der Butter und den Aromaten noch einmal leicht nachgebraten. Zum Warmhalten werden die Nüsschen in Alufolie gewickelt und warm gestellt. Die Pfanne mit den Aromaten mit dem Rotwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen und bis auf etwa 1/3 einreduzieren. Danach die Wildsauce abpassieren und mit etwas kalter But- ter binden sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken..

Zutaten

- 2 Stück Rehbörschale je ca. 300 gr.
- 0,2 ltr. Wildfond
- 0,05 ltr. Rotwein
- Rosmarin, Thymian, Lorbeer,
- Wacholderbeeren und Pfefferkörner
- Rapsöl zum Anbraten
- 50 gr. Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kürbisgemüse

Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren. Die Senfrüchte in einem Sieb abtropfen lassen (den Sirup auffangen) und grob zerschneiden. Kürbisscheiben in einer großen Pfanne mit Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Chilischote in der Butter glasig anbraten. Mit dem Zucker bestreuen, leicht karamelisieren lassen, mit dem Essig ablöschen und mit 80 ml Wasser auffüllen. Bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht und der Kürbis gar ist, dabei vorsichtig umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Senfrüchte und 4 El vom Sirup mit dem Kürbisgemüse mischen.

Zutaten

- 250 g Muskat-Kürbis
- 50 g Senfrüchte:
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 1 rote Chilischote
- 40 g Butter
- 1 Tl Zucker
- 1 El Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Nuss-Spätzle

Mehl, Eier, Haselnüsse und 100 ml Wasser in einer Schüssel mit 1 Prise Salz vermengen und mit der Hand oder einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Dann 10 Min. ruhen lassen. Der Teig sollte zähflüssig sein. Den Teig durch eine Spätzlepres- se portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. Jeweils kurz aufkochen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Zum Servieren die Spätzle in heißer Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 4 Eier , (KI. M)
- 100 g gemahlene Haselnusskerne, Salz

Quitten-Kompott

• Für das Kompott die Quitten schälen, vierteln und entkernen. Die Quit- tentviertel mit den Zitronenscheiben in kaltes Wasser legen, damit sich die Früchte nicht verfärben. Dann die Quittenschalen und -abschnitte mit Wein, 250 ml Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Bei milder Hitze offen 5 Minuten einkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen (ergibt ca. 400 ml).

• Die Quitten aus dem Wasser nehmen und 1 cm groß würfeln. Quitten- würfel 10–15 Minuten im Sud weich kochen, sie sollen dabei aber nicht zerfallen. Die Stärke mit nur wenig kaltem Wasser an- und unter das Kompott rühren: Das Kompott soll nur leicht gebunden sein.

Zutaten

- 2 Quitten, (à 250–300 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 250 ml Weißwein
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange, klein
- 1 Tl Speisestärke