



IRMAS «HINTERTHURGAUER JAGD TELLER»



ZEITAUFWAND
3-4H



KOCHZEIT
2H



FÜR WIE VIEL PERSONEN
4

Zutaten

BLAUKABIS

- 400 g Rotkraut
- 1-2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 grosser Apfel, in feine Scheiben geschnitten
- 3 EL Balsamico
- 1,5 dl kräftiger Rotwein
- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 1 Prise Nelkenpulver
- 3 Wachholderbeeren
- 2-3 EL Johannisbeergelee
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

QUARKKNÖPFLI

- 300 g Halbfettquark
- 0.6 dl Milch
- 3-4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 Pr Muskatnuss
- 300 gr Mehl
- 2-3l Wasser
- 1 El Salz
- 2-3 EL Bratbutter



Zubereitungsschritte

- Rotkraut vierteln, Strunk herausschneiden und den Rotkabis fein schneiden.
 - In einer Pfanne die Butter schmelzen, Rotkabis, Zwiebeln und Äpfel zugeben und glasig dämpfen.
 - Mit Balsamico und Wein ablöschen.
 - Zucker, Gemüsebouillon, Nelkenpulver, Wachholderbeeren und Johannisbeergelee beifügen.
 - Bei mittlerem Feuer, 2 Stunden garen lassen.
 - Flüssigkeit immer wieder kontrollieren und Wasser oder Wein nachgiessen.
 - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
- Quark, Milch, Eier, Salz und Muskatnuss zusammen in der Teigschüssel verquirlen.
 - Mehl mit Knethaken darunter rühren, bis der Teig glatt und glänzig ist.
 - Den Spätzli-Teig mit einem Küchentuch bedeckt **mind 30 Min.** ruhen lassen.

QUARKKNÖPFLI

- **Tipp:** Weissmehl in eine Teigschüssel geben. Mit einer Kelle eine Vertiefung bilden, auf den Mehlsrand Salz und Muskatnuss streuen. Eier, Half fettquark und Milch in die Mulde geben. Von der Mitte her das Mehl langsam dazu mischen. Sobald alles Mehl eingearbeitet ist, den Teig mit der Kelle tüchtig klopfen, bis dieser glatt und glänzig ist.



- In einer grossen Pfanne Wasser mit Salz aufkochen lassen.
- Den Teig ins Knöpflisieb geben und mit der flachen Hand den Teig vom Knöpflisieb ins Salzwasser streichen.
- Sobald Knöpfler an die Oberfläche gelangen, mit Schaumkelle aus dem Wasser ziehen und im kalten Wasser abschrecken lassen.
- Herausnehmen und auf Haushaltspapier abtrocknen lassen.
- Vor dem Servieren in einer beschichteten Bratpfanne Bratbutter erhitzen und Quarkknöpfler portionenweise leicht anbraten.

REHRÜCKEN

- 800 g Rehrücken ohne Knochen
- 2 EL Cognac
- 2 EL Rotwein
- 3 Wachholderbeeren
- 2 EL eingesottene Butter, flüssig
- Pfeffer aus der Mühle
- frischer Thymian
- 2 EL eingesottene Butter flüssig



- Marinade: Rehrückenfilets mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- Cognac, Rotwein, Wachholderbeeren und eingesottene Butter zusammen mischen.
- Die Rehrückenfilets mit der Marinade bepinseln.
- In eine Platte legen und mit Klarsichtfolie bedecken. Über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.
- Ca. 1 Stunde vor dem Weiterverarbeiten die Rehfilets aus dem Kühlschrank nehmen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **Den Backofen auf 80° Grad vorheizen** und eine feuerfeste Platte mit wärmen.
- In einer Bratpfanne eingesottene Butter erhitzen. Rehfilets zugeben und rundum anbraten.
- Die Rehfilets **im Backofen bei 80° Grad 35-60 Min.** niedergaren und scharf anbraten.



WILDRAHMSAUCE

- 20 g Steinpilze, getrocknet, bedeckt mit Wasser eingeweicht
- 20 g Morcheln, getrocknet, bedeckt mit Milchwasser eingeweicht
- 1-2 EL eingesottene Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 2 EL Cognac
- 1-2 EL eingesottene Butter
- 2 TL Mehl
- 1.5 dl kräftiger Rotwein
- 3 dl Fleischbouillon
- 1 P Sauce Liee von Knorr, oder Gourmet-Bratensauce
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Halbrahm

- Steinpilze im Wasser und Morcheln mind. 1 Stunde oder über Nacht in lauwarmen Milchwasser einlegen. **Kein Metallgeschirr verwenden.**
- Milchwasser und Wasser für die Sauce aufbewahren.
- Steinpilze und Morcheln aus die Einweichflüssigkeit nehmen. Morcheln waschen und rüsten.
- Eingesottene Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Morcheln, Steinpilze und Zwiebeln zugeben und kurz dämpfen und mit Cognac ablöschen.
- Eingesottene Butter in einer Pfanne erhitze.
- Mehl zugeben und rösten.
- Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und ein wenig einkochen lassen. Einweichflüssigkeit zugeben (Vorsicht evt. Satz zurückbehalten).
- Sauce Liee, Bratensauce, Fleischbouillon, Steinpilze und Morcheln dazugeben und alles leicht köcheln lassen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Am Schluss den Halbrahm dazu giessen aufkochen.



BIRNEN GEFÜLLT MIT PREISELBEERE

- 3 EL Zucker
- 2 dl Wasser heiss
- 4 kleine Birnen, schälen, halbieren und entkernen
- 8 Kastanien, gefroren
- 4 TL Preiselbeeren
- Petersilie



- In einer Pfanne Zucker hellbraun rösten. Mit heissem Wasser ablöschen, Pfanne auf die Seite schieben, zudecken und warten bis sich der Karamelzucker aufgelöst hat.
- Birnenhälften und Kastanien ins Karamelwasser legen und **10-15 Min** knapp weich köcheln, dabei einmal sorgfältig wenden.
- Birnen aus dem Karamelsud ziehen und auf einem Teller bereitstellen. die Birnenhälften mit Preiselbeere füllen, Petersilie hinein stecken.

ANRICHTEN

- Vorgewärmte Teller bereitstellen. Mit der Wildrahmsauce einen Saucenspiegel bilden.
- Rehfilet in Tranchen schneiden und auf dem Saucenspiegel anrichten.
- Mit Sauce leicht beträufeln. Quarkknöpfli und Rotkabis dazu anrichten.
- Je 2 Kastanien auf Rotkraut platzieren. Gefüllte Birnen dazu legen.
- Abrunden mit Rosmarin Zweig auf dem Fleisch .

