

Zeitplan

Zeit	Gruppe 1 <i>Wildschwein Curry-Wurst Apfel-Preiselbeeren Dessert</i>		Gruppe 2 <i>Reh-Burger mit Rotkraut</i>	Gruppe 3 <i>Reh-Fleischkäse auf Kürbis-Risoni</i>
18:30	Begrüssung			
18:45	Wildschwein Curry-Wurst vorbereiten		Rotkraut rüsten und vorbereiten	
19:00				Kürbis-Risoni vorbereiten
19:15		Dessert rüsten		
19:30				Fleischkäse in den Ofen
19:45	Appetit-Anreger: Wildschwein Curry-Wurst und Bier			
20:00				
20:15		Burger braten Dinkelbrot toasten	Kürbis-Risoni al-dente kochen	
20:30	Primi Piatti: Reh-Burger			
20:45				
21:00	Secundi Piatti: Reh-Fleischkäse			
21:15				
21:30	Dolce: Apfel-Preiselbeeren Dessert			
21:45				
22:00				

Wildschwein Curry-Wurst

- 1 kg Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 EL Curry (mild)
- 2 TL Zucker
- 2 TL Paprika (edelsüss)
- 1 EL Aceto Balsamico (bianco)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Tomaten in Stücke schneiden, Zwiebel schälen, fein hacken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen. Tomatenpüree mit den Tomaten ca. 3 Min. mitdämpfen. Curry, Zucker, Paprika und Aceto begeben.

Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln.

Sauce pürieren, offen ca. 15 Min. einköcheln.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren (die Wildschweinwürste haben nur wenige Fett und sollten mit geringer Hitze gebraten werden). Bratwürste bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten. Würste in Rugeli schneiden und mischen (2 Würste mit und 2 Würste ohne Fenchelsamen), mit der Sauce anrichten. Curry darüberstäuben.

Mit Bier als Vorspeise

Reh-Burger mit Rotkraut

Rotkraut

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Apfel, gerüstet, klein gewürfelt
- Butter (zum Dämpfen)
- 1kg Rotkraut, gehobelt
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 Nelken
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1-2 EL Apfelessig (evtl. Balsamico)
- 2-3 EL Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Apfel in Butter andämpfen.

Rotkraut und Gewürze beifügen, mitdämpfen.

Mit Wein ablöschen, Bouillon dazu giessen, zugedeckt 30-40 Minuten knapp weichkochen.

Mit Apfelessig oder Balsamico, Butter und Johannisbeergelee verfeinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot

Pro Burger zwei Scheiben Dinkelbrot toasten

Reh-Burger

In der Pfanne kurz beidseitig je 3 Minuten anbraten. Das Rehfleisch ist sehr frisch, es darf, je nach Wunsch, in der Mitte noch leicht blutig sein.

Eine Scheibe Toast mit dem Rotkraut belegen, dann den Reh-Burger auf das Rotkraut legen. Je nach Wunsch nochmals frischen Pfeffer auf das Fleisch geben und die zweite Scheibe Toast auf den Burger legen.

Einmal halbieren und geniessen.

Reh-Fleischkäse auf Kürbis-Risoni

Reh-Fleischkäse

Den Reh-Fleischkäse in der Form im Ofen bei 160°C Oberhitze mit Umluft für etwa 60 Minuten backen.

Kürbis-Risoni

- 800 g Kürbis
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 0.5 Bund Salbei
- 200 g Walnüsse
- 400 g Risoni
- 2 dl Weisswein
- 350 ml Gemüsebouillon
- 80 g Parmesan oder Pecorino
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen und mit Hilfe einer Reibe grob raspeln.

Eine Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin rösten. Anschliessen das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin kross werden lassen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

In dem Öl Zwiebel und Knoblauchwürfel anschwitzen. Kürbis und Risoni hinzufügen und 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen. Anschliessend die Brühe hinzufügen und weiter rühren. Nach 8-10 Minuten sollten die Risoni al dente sein.

Den Käse reiben und daruntermischen.

Pilzrahmsosse:

- 400 g Pilze
- Bratbutter
- 1 Schalotte gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Halbrahm
- 2 EL Majoran, gehackt
- Salz und Pfeffer
- Einige Tropfen Zitronensaft

Pilze in der Bratbutter anbraten, herausnehmen

Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen.

Bouillon und Halbrahm dazugeben, sämig einkochen.

Pilze und Majoran beifügen, kurz köcheln, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Kürbis-Risoni auf dem Teller anrichten, Reh-Fleischkäse daneben hinlegen und die Pilzrahmsosse über den Reh-Fleischkäse geben.

Geniessen

Apfel-Preiselbeeren Dessert

Apfelkompott

- 1 Vanilleschote
- 400 g Äpfel (Cox Orange)
- 2 EL Rohrzucker
- 4-5 EL Rum
- 2 Sternanis
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.

Äpfel schälen, viertel, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden.

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Apfelwürfel dazugeben und mit Rum ablöschen.

Ausgekratzte Vanilleschote, Vanillemark und Sternanis dazugeben. Apfelwürfel bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. kochen lassen. Die Apfelstücke sollten noch bissfest sein.

Vanilleschote und Sternanis entfernen.

Apfelkompott mit Zitronensaft abschmecken und kühl stellen.

Quarkcrème

- 1.5 dl Milch
- 250 g Quark
- 200 g Preiselbeeren
- 8 Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Milch und Quark miteinander verrühren.

Die Preiselbeeren auf acht kleine Dessertschalen verteilen.

Die Hälfte der Milch-Quark Mischung in die Dessertschalen geben.

Den Apfelkompott auf die Milch-Quark Mischung legen.

Die restliche Milch-Quark Mischung auf den Apfelkompott verteilen

Ein Minzeblatt oben drauflegen

Kühl stellen