

Rezepte zur Sendung Festtagsküche vom 10.12.2015

echt gut!

Klink & Nett

Vincent Klink

Wildschweinschnitzel in Birnensauce und Maronenknödel

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe geräucherter Speck
- 1 EL Butter
- 250 ml Fleischbrühe
- 125 ml kräftiger Rotwein
- ½ Bio-Zitrone
- 4 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- Salz, Pfeffer
- 2-3 getrocknete Birnen
- 1 TL Stärke
- 4 Wildschwein-Rückenschnitzel (ca. 400 g)
- 3-4 EL Butterschmalz



Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Speck darin andünsten. Mit Brühe und Rotwein auffüllen. Zitrone in Scheiben schneiden. Mit Wacholder und Piment in die Flüssigkeit geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles kräftig um zwei Drittel einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Birne in Stücke schneiden, in die Sauce geben und ca. 10 Minuten weich kochen. Stärke und 1 EL kaltes Wasser verrühren. Die Sauce damit binden. Die Schnitzel trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten, anrichten und mit der Sauce anrichten.

Maronenknödel

Für 4 Personen

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Milch
- 1/2 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 80 g Maronen (vorgegart)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mehl, Ei, Milch, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und alles gut verkneten. Maronen fein hacken und unter die Masse kneten. Aus der Masse ca. 8 kleine Knödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Herausnehmen und mit dem Schnitzel servieren.

Susanne Nett

**Rote Bete Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse
und Rucola oder Feldsalat**
Für 4 Personen



Für das Carpaccio

4 Knollen Rote Bete (frisch oder fertig gegart)

ca. 100 g Feldsalat oder Rauke

2 Walnüsse

3-4 EL Weißweinessig oder Apfelessig

1-2 TL Dijon Senf

3-4 EL Honig

Salz, Pfeffer

2-3 EL Olivenöl

Für den Ziegenfrischkäse

4-6 Ziegenfrischkäse (z. B. Picandou)

2-3 EL Sahne

1-2 EL Honig (Akazie oder Blütenhonig)

2 EL Walnüsse und Pinienkerne

1 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Rote Bete mit Schale garen, abgießen, abtropfen lassen und schälen. Rote Bete abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Feldsalat verlesen, putzen, abbrausen und trocken schütteln. Walnüsse mahlen. Mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öl unterrühren.

Ziegenfrischkäse mit Sahne sowie 1 EL Honig cremig rühren

Aus der Masse mit einem Esslöffel Nocken ausstechen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Frischkäsetaler darauf setzen.

Nüsse und Semmelbrösel mischen. Auf den Käsenocken verteilen.

Unter dem heißen Backofengrill ca. 3 Minuten goldbraun gratinieren.

Feldsalat und die Hälfte des Salatdressings mischen. Übriges Dressing über die Rote Bete träufeln. Mit dem Ziegenkäse anrichten und sofort servieren.