

Pfifferlingcremesuppe

Zutaten:

- 500g Frische Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 3 El. Butterschmalz
- 2 El. Mehl
- 150ml Riesling (trocken)
- 300ml Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 El. Olivenöl
- 3 Zweige Petersilie gehackt

1. Die Pfifferlinge putzen und 60g kleine Pfifferlinge beiseite stellen.
2. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Die Pfifferlinge dazu geben und ca. 5 min. mitbraten. Die Pfifferlinge mit dem Mehl bestäuben. Anschließend mit dem Riesling ablöschen. Nun ca. 10 min. bei milder Hitze köcheln lassen. Die Gemüsebrühe angießen und einmal aufkochen lassen.
4. Das ganze mit einem Pürierstab (alternativ in einem Mixer) fein Pürieren und die Sahne dazu geben.
5. Mit dem gehackten Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die beiseite gestellten Pfifferlinge in dem Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Die Suppe in 4 Vorgewärmte Teller verteilen. Die gebratenen Pfifferlinge darauf geben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Wildschweinragout mit Haselnusspätzle

Für das Ragout:

- 800g Wildschweinkeule ohne Knochen in Würfel geschnitten
- schwarzer Pfeffer, grob geschrotet
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Thymian
- 2cl Wacholderschnaps (Gin)
- 1l kräftiger Rotwein
- Butterschmalz
- 1 große Zwiebel
- 1El. Mehl
- Salz
- 250g Sahne
- 2 süß-sauere Äpfel
- 1-2 El. Dunkler Balsamicoessig
- 1Prise Zucker

1. Das Fleisch in eine Schüssel geben. Reichlich Pfeffer, die Lorbeerblätter, den Thymian, den Schnaps und den Wein dazugeben, gut mischen und abgedeckt ca. 24Std. Marinieren.
2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Den Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum braun braten. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben und kurz weiter braten. Das ganze mit 1/4l der Marinade ablöschen. Wenn die gesamte Flüssigkeit verkocht ist, die restliche Marinade angießen. Das ganze Salzen und zugedeckt etwa 40min. schmoren lassen.
3. Nun die Sahne angießen und weitere 10-15 min. köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Ragout geben. Das ganze mit Salz, dem Essig und Zucker abschmecken.

Für die Haselnussspätzle:

- 300g Mehl
- 60g gemahlene Haselnusskerne
- 3 Eier
- Milch
- Salz, Muskatnuss
- 2El Butter

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und anschließend mit 50g der Haselnusskerne mischen.
2. Nun die Eier, Salz und eine Prise Muskatnuss dazu geben und das ganze verrühren. Soviel Milch einarbeiten, das ein Zahflüssiger Teig entsteht.
3. Nun den Teig mit einem Holzkochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Anschließend den Teig abgedeckt ca. 30min. ruhen lassen.
4. Nun den Teig mit einem Spätzlebrett in Kochendes Wasser schaben. Alternativ kann auch eine Spätzlepresse verwendet werden. Die Spätzle sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.
5. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die restlichen Haselnusskerne leicht bräunen. Anschließend die abgetropften Spätzle dazu geben und anschwanken.

Anrichten:

Das Ragout auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Die Spätzle neben dem Ragout anrichten. Das ganze mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Nach belieben noch jeweils eine Preiselbeerbirne anlegen.

Dazu passt Feldsalat mariniert mit Hellem Balsamicoessig und Kürbiskernöl

Crème von Weißem Glühwein an Zwetschgenkompott

Glühweincrème:

- 400ml Weißer Glühwein
(kann auch durch Roten Glühwein oder Traubenmost ersetzt werden)
- 15g Zucker
- 2,5 Blatt Gelatine
- 150ml Schlagsahne
- 1 Eiweiß
- 1Prise Salz

1. Den Glühwein in einem Topf auf 200ml einreduzieren.
Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.
2. Den Zucker und die ausgedrückte Gelatine zu dem noch warmen Glühwein geben.
Das ganze auf Eis kalt rühren bis der Glühwein zu gelieren beginnt.
3. Nun die geschlagene Sahne und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
Die Masse in 4 Kaffeetassen füllen und 3-4Std. Kalt stellen.

Zwetschgenkompott:

- 300g Zwetschgen
- 150 ml halbtrockener Weißwein
- 1-2 Msp. Zimt
- 2 Nelken
- 80g Zucker
- 1Tl. Speisestärke

1. Die Zwetschgen waschen und entkernen.
2. Den Weißwein mit dem Zimt, den Nelken und dem Zucker einmal aufkochen und mit der in 1El kaltem Wasser angerührten Stärke abbinden.
3. Den Sud vom Herd nehmen und die Zwetschgen dazu geben. Umrühren und abgedeckt abkühlen lassen. Zum Schluss die Nelken entnehmen.

Anrichten:

Die Tassen mit der Creme ca.15 sek. In heißes Wasser stellen. Anschließend in die Mitte eines Tellers stürzen.

Das Kompott um die Creme herum drapieren.

Mit Minze und geraspelter Schokolade garnieren.