

Holla!

Die Waldfee



Kochabend am 20. November 2021

*Crémant d' Alsace
Arthur Metz*

*2020 Regaleali
Bianco - Sicilia*

*2018 Barahonda
Barrica
Monastrell - Syrah*

Rothaus Pils

Mineralwasser

Pircher Williamsbirne

Espresso

Pastetchen

Waldpilze à la crème

Ragout vom Wildschwein

Fettucine

Salat

Tannenhonigparfait

Lavendelkrokant

Walnüsse

Pastetchen gefüllt mit Waldpilzen à la crème

Zutaten für 10 Personen

10 Blätterteig – Pastetchen
1 Kg Pilze
500 ml Sahne
100 ml Wild - Fond
1 Spritzer Zitronensaft
Muskatnuss
Waldbeeren
1 Kaffeelöffel Soja-Sauce
Butter
Salz, Cayennepfeffer,

Zubereitung

Den Ofen auf 60°C vorwärmen.

Die Pilze säubern und in Stücke zerteilen.

Die Blätterteig – Pastetchen im Ofen anwärmen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Pilze anbraten.
Mit Sahne und Fond ablöschen.
Die Sojasauce und den Zitronensaft hinzugeben.

Das Ganze kurz aufkochen und dann die Hitze herunterfahren.
Ev. mit etwas Stärke binden.

Mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten:

Das Pastetchen mit dem Pilzragout füllen und Deckel auflegen.
Mit ein paar Waldbeeren dekorieren.



Fettucine mit Wildschwein-Ragout

1,5 kg Wildschwein ohne Knochen
3 große Karotten
2 Stangen Staudensellerie
3 Schalotten
800g Dosentomaten gehackt (Pelati)
200 ml Wildfond
3 Scheiben Ingwer
Tomatenmark
Rosmarin
Salbei
Olivenöl
Rotwein
Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker
Butter
1.200 g Fettucine
Salat



Das Fleisch in möglichst kleine Würfel schneiden.

Die Karotten und den Sellerie schälen, sehr klein würfeln. Ebenso die Schalotten und den Ingwer.

In einer Casserole das Öl erhitzen. Das Gemüse, die Zwiebeln und den Ingwer darin andünsten. Das Fleisch hinzugeben und unter Wenden kurz anbraten. Einen Esslöffel Tomatenmark mit anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Dann die Tomaten und den Wildfond beifügen. Das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit (Wein) nachgießen. Mit einem Stich Butter verfeinern und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Rosmarinnadeln und Salbeiblätter von den Stielen zupfen und fein hacken und ebenfalls hinzugeben.

Parmesan reiben und später in Schälchen auf den Tisch stellen.

Salat putzen und Dressing zubereiten und in Schüsseln geben.

Reichlich Salzwasser aufkochen (Induktionsplatte) und die Fettucine hineingeben sowie bissfest garen. Abschütten und abtropfen lassen.

Die Nudeln in vorgewärmte Teller verteilen und jeweils etwas Wildschwein-Ragout darüber geben.

Tannenhonigparfait , Lavendelkrokant, Walnüsse Zutaten für 12 Personen

9 Eigelb
75 g Zucker
¼ Glas flüssiger Tannenhonig
4 ½ Becher Schlagsahne

6 Esslöffel getrockneter oder frischer Lavendel
75 g Butter
150 g Zucker
Walnüsse
Lavendel



Zubereitung

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. 2/3 des Honigs unterrühren. Sahne steif schlagen.

Steifgeschlagene Sahne unter die Eigelb-Honig-Masse heben. Parfaitmasse in eine Kastenkuchenform füllen. Den restlichen Tannenhonig mit einer Gabel unter die Masse ziehen. Nicht unterrühren, es sollten Honigschlieren im Parfait bleiben.

Parfait im Tiefkühler ca. 8 Stunden gefrieren lassen. **30 Minuten vor dem Anrichten antauen lassen.**

Zucker und Butter in der Pfanne zu Karamell schmelzen. Lavendelblüten unterrühren. Masse auf Backpapier gießen. Erstarren lassen, dann zerbröseln.

Walnüsse etwas zerbröseln und ebenfalls karamellisieren.

Parfait in Scheiben schneiden, mit dem Lavendelkrokant und Walnüssen anrichten. Mit einem Lavendelzweig dekorieren.