

Von und nach Küchenchef

Hubert **Kulczak**

*Vorspeise:* **Lachs-Carpaccio** mit Caipirinha-Creme

*Hauptgang:* **Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken/Wildschweinerücken  
mit Rotweinschalotten und Feigenknödel**

*Dessert:* **Schokolade in der Tasse**



## Vorspeise

### Lachs - Carpaccio

#### Zutaten:

#### für 4 Personen:

2 unbehandelte Limetten  
1 TL brauner Zucker  
12 Schuss  
Rohrzuckerschnaps oder  
weißer Rum  
4 EL Creme - fraiche  
Meersalz  
grob gemahlener Pfeffer  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
4 EL Olivenöl  
450 g Lachsfilet  
ohne Haut, Sushi -  
Qualität)

*mit Caipirinha - Creme*

#### Zubereitung

Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Limettenschale und Saft mit Zucker und Schnaps oder Rum verrühren Die Creme fraiche zugeben und die Creme nach belieben mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, den unteren weißen Teil der Länge nach halbieren und in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, dabei mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Streifen oder Ringe schneiden.

Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und auf Gräten kontrollieren, diese falls nötig entfernen.

Das Filet in möglichst dünne, schräge Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen.

Das Lachsfilet kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen und 1 EL Caipirinha - Creme draufgeben und etwas verteilen. Die gebratenen Frühlingszwiebeln so darauf anrichten dass sie nicht direkt auf dem Lachs liegen. Die grünen Zwiebelstreifen oder Ringe darüber streuen.

#### **Tipp:**

Abgedeckt mit Frischhaltefolie hält sich das vorbereitete Carpaccio 1 Tag im Kühlschrank.



*Vorspeise:* **Lachs-Carpaccio** mit Caipirinha-Creme

*Hauptgang:* **Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken/Wildschweinerücken mit Rotweinschalotten und Feigenknödel**

*Dessert:* **Schokolade in der Tasse**

## Seite 2

### Hauptspeise

#### **Hirschsteaks od. Wildschweinsteaks**

#### Zutaten für 4 Personen

4 Hirschkalbsrücken/  
Wildschweinerückensteaks  
(à ca. 120 gr.) oder  
8 Medaillons  
8 dünne Speckstreifen  
1 EL gestoßener  
schwarzer/weißer/roter Pfeffer  
oder grob aus der Mühle  
Salz  
4 kleine Rosmarinzwige  
Öl zum Braten

#### **Rotweinschalotten**

100 gr. Schalotten  
500 ml. Rotwein  
60 gr. Zucker  
2 EL Balsamico-Essig  
100 gr. kalte Butterstückchen  
Salz, Zucker

#### **Feigenknödel**

##### **(Zutaten für 4-6 Personen)**

500 gr.  
Kartoffelknödelgrundteig  
1 Ei  
100 gr. getrocknete Feigen  
60 gr. Speckwürfel  
50 gr. Butter  
frischer Pfeffer aus der Mühle  
Salz

#### **Zubereitung:**

**1** Das Fleisch muss bevor man die Steaks oder Medaillons schneidet, gut enthäutet sein, da das Fleisch bei der Zubereitung an den Häuten reißt und ausläuft. Das gilt hauptsächlich, wenn man den Rücken selbst von den Knochen auslöst oder das Fleisch am Stück erhält. Nach dem Enthäuten kleine Steaks ca. 3-4 cm dick schneiden

**2** Hirschkalb-/Wildschweinerückensteaks leicht klopfen, mit Speck umwickeln und ggf. mit einer Schnur fixieren und mit der Pfeffermischung auf beiden Seiten pfeffern und leicht andrücken und Ober- und Unterseite in Weizenmehl leicht bestäuben oder eintupfen. Die Steaks in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig anbraten, bis sich die Poren schließen und im Ofen bei geringer Hitze etwa 25-30 Min. bei 110 Grad C langsam rosa garen.

**3** Schalotten schälen und je nach Größe halbieren, ansonsten ganz lassen. In einem Topf Rotwein, Zucker und Balsamico-Essig aufkochen. Zwiebel dazugeben und so lange kochen lassen, bis sie weich sind und die gesamte Flüssigkeit fast verdampft ist. Rotweinschalotten mit Salz und Zucker würzen. Etwas abkühlen lassen, anschließend die kalten Butterstückchen nach und nach einschwenken. Nicht mehr stark erhitzen, sonst trennt sich die Butter wieder ab.

**4** Den Speck und die Zwiebeln in Butter anbraten. Die getrockneten Feigen im Wasser aufkochen, danach kurz abkühlen lassen. Stiele entfernen und die Feigen in etwa 5 mm große Stücke würfeln. Die Feigen gut pfeffern und leicht salzen und mit dem Speck und den Zwiebeln vermengen.

**5** die Knödelmasse mit Speck, Zwiebeln, Feigen und einem Ei vermengen. Dann ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, die Knödel-Feigen-Masse darauf setzen und zu einer Rolle wickeln. Der Durchmesser der Rolle sollte etwa 3.4 cm sein. Die Knödel in siedendem Wasser ca. 25 Min. garen und auskühlen lassen. Anschließend die Knödel in Scheiben schneiden und in Butter leicht anbraten.

Man kann auch die Masse von **4** als Füllung von rund gerollten Knödeln verwenden, die ebenso ca. 25 min. im Wasser sieden müssen.

## **TIPP**

Genauso können Sie auch ein Rinderfilet zubereiten. Durch die niedrige Garzeit wird das Fleisch durch und durch rosa, sofern Sie es gerne so haben möchten.

Die Feigenknödel passen gut zu dunklem Fleisch, Geflügel und Wild.

*Vorspeise:* **Lachs-Carpaccio** mit Caipirinha-Creme*Hauptgang:* **Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken/Wildschweinerücken mit Rotweinschalotten und Feigenknödel***Dessert:* **Schokolade in der Tasse**

Seite 3

## Wildfond - Grundfond

### Zutaten: für die Menge f. 4 Pers.

**1** Wildknochen und Wildabschnitte unter kaltem Wasser abspülen, mit Rotwein, Wacholderbeeren, Koriander und Rotweinessig mischen, bei zugedeckt 24 Stunden marinieren. Alles In ein Sieb geben, die Marinade auffangen

500 g klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte  
 1 l kräftiger Rotwein  
 5 zerdrückte Wacholderbeeren  
 1/2 EL zerdrückte Koriandersamen  
 1 dl/100 ml Rotweinessig  
 100-150 g Gemüsewürfelchen  
 2 EL Erdnussöl  
 (Karotten, Zwiebeln, Knollensellerie)  
 2 Knoblauchzehen  
 1 EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert  
 1 Lorbeerblatt  
 5 zerdrückte schwarze Pfefferkörner  
 1 klein geschnittener Apfel  
 2 l Rotwein

**2** Das Erdnussöl in einem Bratopf erhitzen, die Knochen und die Fleischabschnitte gleichmäßig rösten. Gemüse, Knoblauchzehen und Tomatenmark zufügen das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze rösten. Den Topfinhalt mit der Marinade schluckweise glasieren, damit die Knochen und die Fleischabschnitte eine schöne dunkelbraune Farbe bekommen

**3** Den Bratopfinhalt in einen großen Kochtopf geben, Pfefferkörner und Apfel zufügen und mit dem Rotwein auffüllen aufkochen den Fond bei schwacher Hitze rund 2 Stunden köcheln. Den Fond fleißig entfetten

**4** Den Topfinhalt durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren Den Topf auswaschen, den Fond wieder zufügen, bei schwacher Hitze auf 2 dl (200 ml) einkochen lassen



*Vorspeise:* **Lachs-Carpaccio** mit Caipirinha-Creme

*Hauptgang:* **Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken/Wildschweinerücken mit Rotweinschalotten und Feigenknödel**

*Dessert:* **Schokolade in der Tasse**

Seite 4

## Dessert

### Schokolade in der Tasse

Zutaten für 8 Portionen

#### *Für den Krokant*

Fett für die Alufolie  
40 g Haselnusskerne  
50 g Zucker

#### *Für die Creme*

100 g Zucker  
75 g dunkles Kakaopulver  
8 g Speisestärke  
1 g gemahlener Zimt  
1 Msp, gern. Peperocino (Chili)  
oder flüssig  
800 ml Milch  
250 g Schlagsahne  
1 g Pfeffer  
10 g Zucker  
300 g Vanilleeis

#### **Zubereitung:**

##### *Für den Krokant*

Ein Stück Alufolie leicht einfetten. Nüsse grob hacken. Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Nüsse untermischen. Krokant auf der Folie verteilen.

Zucker mit Kakao, Speisestärke, Zimt und Peperocino oder Chili flüssig vermischen (geht auch mit Pulver) Milch in einem Kochtopf auf etwa 50 Grad C

Kakao-Zucker-Mischung mit einigen EL Milch glatt rühren. Dann mit dem Schneebesen in die erwärmte Milch einrühren, zum Kochen bringen. Etwa 3 Minuten unter Rühren kochen. Von der Kochstelle nehmen und mit Alufolie bedeckt warm halten. Sahne mit Pfeffer und Zucker halbsteif schlagen. Aus dem Eis 8 Kugeln formen. Acht Tassen zu  $\frac{3}{4}$  mit der warmen Kakaocreme auffüllen, mit der halbsteifen Sahne bedecken. Je eine Vanille-Eiskugel in die Mitte geben, mit zerbröseltem Krokant bestreuen und sofort servieren,

**TIPP:** Tauchen Sie acht Kaffeelöffel in Karamellmasse, bevor sie fest wird und lassen Sie die Masse auf den Löffeln abkühlen hart werden. Löffeln Sie dann die warme Kakaocreme damit aus.