

Beilage: Geschmorter Romanesco

Zutaten:

1 Romanesco (ersatzweise Blumenkohl)	Salz
5 EL Olivenöl	3 rote Chillis oder 2 Pfefferschoten
3 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 Bund Petersilie	

Zubereitung:

Den Strunk vom Romanesco entfernen und dem Kohl in Röschen zerteilen.

In kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Olivenöl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Chillischoten und Knoblauchzehen in grobe Stücke schneiden, in das Öl geben und kräftig unter Rühren anbraten. Den Romanesco kräftig anbraten, salzen, pfeffern und für 12 bis 15 Minuten in den 210 °C heißen Ofen geben.

Am Ende der Garzeit die Petersilie grob hacken und auf dem Romanesco verteilen.

Wild: Pochierte Rehkeule

Zutaten:

1 l trockener Rotwein	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner, zerstoßen	1-2 EL Brühpulver
800 g Rehkeulenfleisch	Salz
Pfeffer	2 EL Öl
150 g durchwachsener Speck	20 g Butter
1 Glas Perlzwiebeln	

Zubereitung:

Rotwein mit dem Piment, Lorbeer und etwas Brühpulver aufkochen.

Inzwischen das Keulenfleisch binden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Öl in einer Pfanne rundherum scharf anbraten. Fleisch in den Wein setzen, erneut kurz aufkochen und anschließend bei milder Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten knapp unter dem Siedepunkt garen. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden und langsam knusprig auslassen. Dann das Fleisch herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

Rotwein durch ein Sieb gießen und einkochen lassen. Während der Wein kocht, die abgetropften Perlzwiebeln dazugeben. Den Wein mit etwas dunklem Soßenbinder binden.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Speck und der Zwiebel-Weinsoße servieren.

Vorspeise: Steinpilz-Bruschetta

Zutaten:

150 g Baguette	500 g kleine Steinpilze
2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
1 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	etwas gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Baguette in 8 Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft 190) goldbraun rösten und mit dem Knoblauch einreiben. Die Zehe anschließend hacken.

Kleine Steinpilze putzen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei sehr hoher Hitze etwa 30 Sekunden anbraten. Gehackte Knoblauchzehe und 2 Zweige Rosmarin dazugeben und weitere 45 Sekunden braten.

Mit Zitronensaft ablöschen, salzen und pfeffern.

Die Pilze auf die Brotscheiben geben und wenn gewünscht mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.