



café · feinkost · restaurant

ziegelgasse 12
92224 amberg

tel. 0 96 21 - 30 84 04
fax 0 96 21 - 30 84 05

www.schoen-kilian.de

Kochkurs Wilder 3er

Roulade vom Hirschrücken / Schwarzwurzel / winterliche Salate

Rehrrücken und Wildschwein / Rosenkohl / Haselnuss- Spätzle

lauwarmer Schokoladenkuchen

ZUBEREITUNG:

Roulade (für 4 Personen)

320g rohen Schinken vom Rothirschrücken

2 Schwarzwurzeln

150 g Mascarpone

etwas Preiselbeeren

etwas Speiseöl, Essig, Gewürze.

1 Zwiebel

Kräuter und bunter Salat ja nach Geschmack und Angebot.

Rohen Schinken dünn aufschneiden und auf einer Klarsichtfolie nebeneinander auslegen.

Noch eine Folie direkt auf den Schinken geben und mit einem Nudelholz vorsichtig plattieren. Mascarpone mit Preiselbeere mischen, mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Die Mascarponecreme dünn auf den Hirschschinken aufstreichen.

Zu einer Roulade formen und kalt stellen.

Zwischenzeitlich die Schwarzwurzeln schälen und in 3cm lange Stäbchen schneiden. Zwiebel schälen und mit Öl in einem Topf anschwitzen. Die Stäbchen zugeben und ebenfalls ca. 3 min. anschwitzen. Mit Wasser oder Gemüsefond ab und zu aufgießen, bis die Schwarzwurzeln bissfest gegart sind. Gehackte Kräuter, etwas Essig und Öl zugeben, abschmecken und Anrichten.



café · feinkost · restaurant

ziegelgasse 12
92224 amberg

tel. 0 96 21 - 30 84 04
fax 0 96 21 - 30 84 05

www.schoen-kilian.de

Hauptgang

400 g Wildschweintrückeren pariert
400 g Rehrückeren pariert
320 g Rosenkohl
4 Eier
ca. 320 g Mehl
50g Nougat
100g gehackte Haselnüsse
Salz, Pfeffer, Wacholder gemahlen, Rosmarin
Butter

Die Eier in eine mittelgroße Schüssel geben. Nougat zugeben und mit einem Schneebesen kurz verrühren. Mit der Hand das Mehl nach und nach zugeben und unter die Eier arbeiten. Dabei gut Luft mit unter die Masse schlagen! Die Masse sonst nicht würzen. Wasser aufstellen und Kochen lassen. Das Wasser mit versalzen und die Spätzle ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen sind diese fertig. Auf ein geöltes Blech geben.

Beim Rosenkohl die ersten dunkelgrünen Blätter entfernen und dann die Köpfechen halbieren. Im gesalzenen, kochenden Wasser etwa 4 Minuten blanchieren. Danach abschrecken und zur Seite stellen. Wenn Sie möchten können Sie den Rosenkohl mit Sellerie und Karottenwürfel optisch und geschmacklich aufwerten.

Nun das Wildschwein mit dem Reh in Öl, Butter und reichlich Kräuter anbraten und bei 100 °C in den Ofen geben. (Min. 20 Minuten)

In der Zwischenzeit Spätzle in Butter kurz anbraten und die geriebenen Haselnüsse zugeben. Zum Warmhalten in den Ofen geben.
Rosenkohl, Sellerie und Karotten in Butter kurz anschwitzen und mit einem Schöpfer Brühe aufgießen. Dabei darauf achten, dass das Gemüse nicht zu lange kocht, sonst wird das zu weich und unansehnlich grau.

Das Fleisch in einer Pfanne mit Butter, Öl und Kräutern nochmal kurz anbraten und mit der Kräuterbutter in der Pfanne gut arosieren.
Anrichten.



café · feinkost · restaurant

ziegelgasse 12
92224 amberg

tel. 0 96 21 - 30 84 04
fax 0 96 21 - 30 84 05

www.schoen-kilian.de

Schokoladenkuchen

Für den Schokoladenkuchen 180g weicher Butter mit 180 g flüssiger und kalter Kuvertüre verrühren. Konsistenz wie Nutella wäre klasse!!
3 Eier und 3 Eigelb mit 60 g Zucker ca. 8 Minuten aufschlagen.
Nach und nach die Schokoladenbutter zugeben und weitere 5 Minuten aufschlagen lassen. Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben und in die vorbereiteten Förmchen füllen. Bei 190 °C ca. 12 Minuten backen.

Am besten gelingt es, wenn die rohe Masse vorher in Förmchen eingefroren wird.
Heiß backen!!!! (230°C, 12 Minuten)
Damit die Krume schnell backt und die Mitte roh bleibt.

Viel Spaß und Gruß,

Kilian Schön