EDEKA FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

WILD-Rezepte

NACKENSTEAKS
vom Wildschwein
mit Chipotle-Ketchup

Zutaten für 4 Personen
ca. 800 g Nacken vom Wildschwein
5 g Wacholderbeeren
5 g schwarze Pfefferkörner
2 g Nelken
10 g Piment
4 g Koriander, getrocknet
2 Rosmarinzweige, gezupft und gehackt

Chipotle-Ketchup
500 g Ketchup (z.B. Heinz)
120 ml Sojasauce
60 ml Worcestersauce
3 EL Honig
½ TL Raucharoma
1 EL Chipotle-Flocken (z.B. von Ankerkraut)
1 EL Knoblauchpulver

Hardware
Grill oder Pfanne
Mörser
Stabmixer

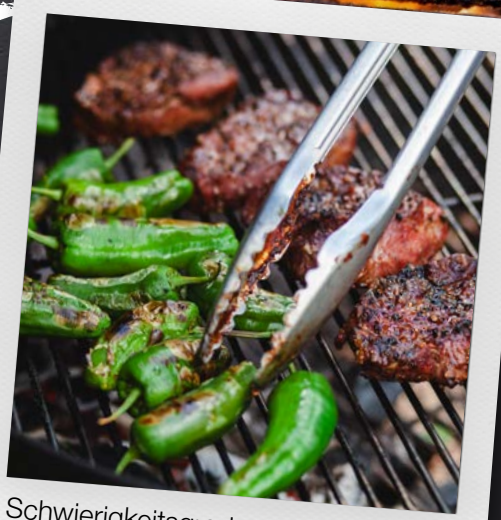
GRILL

Zubereitung

Für den Chipotle-Ketchup alle Zutaten in ein hohen Gefäß füllen und mithilfe eines Mixstabes zu einer homogenen Sauce verarbeiten. Der Chipotle-Ketchup ist, in ein steriles Glas gefüllt, ungefähr 4 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Für die Nackensteaks ca. 2 cm dicke Steaks (180 g) aus dem Wildschweinnacken schneiden. Alle Gewürze und Kräuter im Mörser zu einem feinen Rub zerstoßen. Die Nackensteaks großzügig mit dem Rub würzen und auf dem Grill bei direkter Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten grillen. Alternativ eine Pfanne mit ca. 4 EL Sonnenblumenöl auf mittlere Hitze bringen und die Nackensteaks von beiden Seiten unter mehrfachem Wenden braten.

Das Fleisch nach dem Braten ca. 5 Minuten ruhen lassen und anschließend in Scheiben aufschneiden, mit dem Chipotle-Ketchup servieren.



Schwierigkeitsgrad: **einfach**
Zubereitungszeit: **45 Minuten**

TABOULÉ-BOWL
mit Rehspießen
und Rote-Bete-Hummus

Schwierigkeitsgrad: **einfach**
Zubereitungszeit: **90 Minuten**

Zutaten für 4 Personen
450 g Rehkeule
150 g Wildschweinnacken
½ Bd. glatte Petersilie, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL geräucherte Paprika
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Chipotle-Chili-Flocken
Salz und Pfeffer
Sonnenblumenöl zum Ausbraten

Taboulé
200 g Couscous
250 ml Gemüsebrühe
80 g Petersilie glatt, gezupft, in feinen Streifen
40 g Minze, gezupft, in feinen Streifen
2 Tomaten, entkernt, in Würfel geschnitten
1 Salatgurke, entkernt, in Würfel geschnitten
50 g Staudensellerie, in feinen Würfeln
160 ml Olivenöl
60 ml Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Ras el Hanout

Rote-Bete-Hummus
250 g Kichererbsen, gekocht
1 Bio-Zitrone, gepresst
180 g Tahin
60 ml eiskalter Rote-Bete-Saft
1 Knoblauchzehe, geschält
150 g Rote Bete, gekocht
Salz (nach Geschmack)

Hardware
Küchenmaschine / Mixstab
Fleischwolf
lange Holzspieße

Zubereitung

Für das Taboulé den Couscous in eine große Schüssel geben und die kochende Gemüsebrühe zu dem Couscous gießen, einmal umrühren und die Schüssel mit Folie oder Deckel abdecken. Nach ca. 10 Minuten den gequollenen Couscous mit einer Gabel auflockern und alle restlichen Zutaten unterheben.

Für das Rote-Bete-Hummus Tahin, Zitronensaft, eiskalten Rote-Beete-Saft, Knoblauch und Salz in der Küchenmaschine oder mithilfe eines Mixstabes vermischen. Kichererbsen und Rote Bete zugeben und zu einem geschmeidigen Hummus verarbeiten. Die Reihenfolge, in der die Zutaten verarbeitet werden, ist ausschlaggebend für die Konsistenz!

Für die Rehspieße das kühlschrankkalte Fleisch in Streifen schneiden und wolfen. Anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen. Jeweils ca. 60 g der Fleischmasse (ca. 3 cm Ø, 7 cm Länge) um einen Holzspieß formen. Ungefähr 4 - 5 EL Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und diese auf mittlere Temperatur bringen. Sobald das Fett heiß ist, die Spieße unter ständigem Wenden ca. 8 Minuten braten.

Zu Anrichten Taboulé und Hummus auf 4 Teller häufeln und jeweils 2 Köfte anlegen. Mit Zitronenspalten garnieren.

CARNE ASADA
vom Hirschrücken
mit Chimichurri, Pilzen und Speck in Weizentortilla

Zutaten für 6 Personen
1 Strang Hirschrücken (ca. 1,2 kg), pariert

Marinade
60 ml Orangensaft
60 ml Zitronensaft
½ EL Apfelessig
30 ml Olivenöl
1,5 EL Achiote-Paste
1 EL Chilipulver
1 EL Paprika, geräuchert
½ EL Salz
½ EL Pfeffer
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Oregano, getrocknet
¼ TL Kreuzkümmel

Chimichurri
200 ml Sonnenblumenöl
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
3 EL Oregano, getrocknet
1 Bd. Petersilie, glatt, fein gehackt
1 EL Paprika, edelsüß
1 TL Chiliflocken
30 ml trockener Rotwein
2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer

Pilze & Speck
1 kg gemischte Pilze, geputzt und auf eine einheitliche Größe geschnitten
2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt
300 g Speckwürfel
Salz und Pfeffer
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Servierempfehlung
Weizentortillas

Hardware
0,5-l-Litermaß
große Auflaufform zum Marinieren
Grill für direkte und indirekte Hitze

Zubereitung

Für Carne Asada alle Zutaten der Marinade in einem Litermaß miteinander verrühren. Den parierten Hirschrücken quer halbieren und beide Teilstücke nebeneinander in eine ausreichend große Auflaufform legen, großzügig mit der Marinade überziehen. Die Auflaufform mit Folie abdecken und den Hirschrücken im Kühlschrank mindestens 3 Stunden marinieren.
In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Chimichurri miteinander vermischen. Die Chimichurri in ein steriles Einmachglas füllen.
Für das Pilzgemüse Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf hohe Hitze bringen. Die Pilze zugeben und unter ständigem Wenden / Sautieren braten, bis sie rundherum gebräunt sind (Tipp: je nach Größe der Pfanne die Pilze portionsweise braten). Pilze aus der Pfanne heraus in eine separate Schüssel füllen, beiseitestellen. 2 EL Öl in der Pfanne auf mittlere Hitze bringen und die Zwiebel- und Speckwürfel knusprig braten. Pilze wieder in die Pfanne geben und das Pilzgemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Grill für direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Zunächst den Hirschrücken auf mittlerer direkter Hitze (ca. 170 °C) von allen Seiten scharf angrillen. Anschließend den Hirschrücken auf indirekter Hitze und bei geschlossenem Deckel bis auf 56 °C Kerntemperatur gar ziehen lassen. Das fertig gegrillte Fleisch ca. 5 Minuten ruhen lassen und erst danach in dünne Scheiben aufschneiden.
Die Weizentortillas nach Packungsangabe erwärmen.
Zum Anrichten das Pilzgemüse auf 6 Teller verteilen, den aufgeschnittenen Hirschrücken anlegen und nach Geschmack mit Chimichurri beträufeln. Lauwarme Weizentortillas dazu reichen.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**
Zubereitungszeit: **45 Minuten und 3 Stunden Marinierzeit**

TOM KHA GAI
vom Perlhuhn
mit Pilzen und Thai-Basilikum

Zutaten für 4 Personen
4 Brüste vom Perlhuhn
Salz und Pfeffer

Tom Kha Gai
400 ml Geflügelbrühe
400 ml Kokosmilch
100 g Tom-Kha-Paste
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Halme Zitronengras, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Chili, entkernt, fein gehackt
2 Stiele Thai-Basilikum
5 Stiele Koriander
2 TL Tamarindenpaste
2 EL Fischsauce
1 Limette, gepresst
Sonnenblumenöl

Einlage
200 g Pilze (z. B. Shiitake), fein geschnitten
2 Stangen Frühlingslauch, fein geschnitten
2 Stiele Koriander, fein geschnitten
2 Stiele Thai-Basilikum, fein geschnitten

Hardware
Sous-Vide-Stick
Vakuumiergerät
Vakuumbeutel

Zubereitung

Die Perlhuhnbrüste aus der Verpackung nehmen und von beiden Seiten salzen und pfeffern, dann vakuumieren und im Wasserbad 45 Minuten bei 65 °C Sous-Vide garen.

Für die Tom-Kha-Gai-Suppe Sonnenblumenöl in einem großen Topf auf mittlere Hitze bringen. Zwiebel, Zitronengras, Knoblauch, Chili ca. 2 – 3 Minuten farblos anschwitzen. 100 g Tom-Kha-Paste einrühren und ca. 1 Minute mitschwitzen. Geflügelbrühe und Kokosmilch aufgießen; Thai-Basilikum, Koriander, Tamarindenpaste, Fischsauce und Limettensaft einrühren und auf niedriger Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen (Achtung: nicht kochen lassen!). Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren.

Die fertig gegarten Perlhuhnbrüste aus dem Vakuumbeutel auspacken und in Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die Pilze und Perlhuhnbrustscheiben auf 4 Schüsseln aufteilen. Heiße Suppe aufgießen und mit geschnittenem Koriander, Thai-Basilikum und Frühlingslauch garnieren.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**
Zubereitungszeit: **60 Minuten**