

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## Das Kappes und Bananen - Weihnachtsmenü 2009

### *Vorspeise:*

### Wildpastete

#### **Zutaten:(6Pers.)**

Teig: 500g Mehl,  
100g Butter,  
200g Sauerrahm,  
1 Ei,  
Salz.

#### **Füllung:**

500g Wildfleisch,  
200g fettes Schweinefleisch,  
300 ml Sahne,  
150g frische Steinpilze,  
1,5 EL Butter,  
1 EL Preiselbeeren,  
2-3 EL Zuckerrübensirup,  
30g Pinienkerne,  
30g Pistazienkerne,  
6cl Rotwein,  
Salz, Pfeffer,  
Koriander- und Pimentpulver,  
Muskat,  
Thymian,  
Rosmarin.  
Butter,  
2 Eigelb,  
400ml Wildfond,  
7 Blätter weiße Gelatine,  
Blattsalate,  
Orangenscheiben,  
Walnushälften.

# Kappes & Bananen



## Rezepte für jeden Geschmack

### Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, 1h kühlen. 200g Wildfleisch und Schweinefleisch fein würfeln und mit der Sahne mischen. Restliches Fleisch in größere Würfel schneiden, in heißer Butter anbraten. Geputzte und gewürfelte Steinpilze zugeben, mitbraten, vom Herd nehmen. Die restlichen Zutaten zugeben, kräftig würzen und zur Farce verkneten. Teig ausrollen, 1 große oder 2 kleine, gefettete Kastenformen damit auslegen, Farce darin verteilen, Teig darüber zusammen klappen, andrücken, 3 Löcher ausstechen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 50 – 60 min. backen. Danach Formen aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen. Wildfond aufkochen, gewässerte Gelatine darin auflösen, Flüssigkeit langsam durch die Teiglöcher zwischen Teig und Füllung gießen. Pasteten am besten über Nacht kühlen und fest werden lassen. Dann stürzen, in Scheiben schneiden und mit marinierten Blattsalaten, garniert mit Orangenscheiben und Walnusshälften servieren.

### ***Hauptspeise:***

#### **Hirschfilet mit Weintrauben**

### **Zutaten:(4 Pers.)**

1 kg Hirschfilet,  
Jodsalz, Pfeffer,  
Paprikapulver,  
250g Steinpilze,  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
3 EL Butteröl,  
80ml Sherry,  
100ml Gemüsebrühe,  
150g Weintrauben,  
50ml Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Eine Tasche ins Hirschfilet schneiden. Fleisch von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Steinpilze putzen. Zwiebeln fein hacken. Knoblauch durchpressen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Steinpilze darin andünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Masse in das Filet füllen, mit Holzspießen fixieren. Restliches Öl im Bräter erhitzen, Filet darin 10 Minuten braten. Sherry und Gemüsebrühe

# Kappes & Bananen



## Rezepte für jeden Geschmack

angießen, weitere 10 Minuten ziehen lassen. Weintrauben halbieren, entkernen, kurz vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Filet herausnehmen und warm stellen. Fond mit Weintrauben kurz aufkochen lassen, Sahne einrühren, abschmecken.

### ***Nachspeise:***

#### **Stollenmousse**

#### **Zutaten:(6Pers.)**

1 Stollen (ca. 650g),  
8cl Orangenlikör

#### **Creme:**

8 Eigelb,  
250g Karamell-Sirup,  
1 ½ Pck. Vanillinzucker,  
je 1,5 EL geriebene Orangen- und Zitronenschale,  
225 ml Apfelsaft,  
8 Blatt weiße Gelatine,  
325 ml Sahne,  
1 EL gehackte Pistazien,  
Zitronensorbet-Eis,  
Früchte

#### **Zubereitung:**

Stollen grob würfeln, mit Orangenlikör beträufeln. Eigelbe mit Karamell-Sirup, Vanillinzucker, Orangen- und Zitronenschale mischen, im Wasserbad zu dickem Schaum aufschlagen, vom Herd nehmen, kalt schlagen. Apfelsaft erhitzen, gewässerte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen, erkalten lassen und unter den Eigelbschaum rühren. Sahne steif schlagen, kurz vor dem Festwerden unter die Creme ziehen. Creme mit dem Stollen mischen, in eine Terrinenform füllen, im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen. Vor dem Servieren Stollenmousse stürzen, in Scheiben schneiden und mit frischen Früchten zu Zitronensorbet-Eis servieren.