


Südwestfalen-Lecker

Wildkräuternudeln mit gebratenen Pilzen und Rehrücken

 Mittwoch, 24.06.2009, 19:30 - 19:59 Uhr

Wildkräuternudeln



Zutaten:

3 Eigelb
1 Vollei
250 g Mehl
2 El. Creme fraîche
1 El. Olivenöl
? Tl. Salz
50 g frische Kräuter nach Geschmack
(sehr gut schmecken frischer Bärlauch, wilder Rucola,
Brunnenkresse oder Kerbel, einfache Blattpetersilie
oder Schnittlauch tun's aber auch)
1 El. Butter
2 El. Olivenöl
1 Prise grobes Meersalz

Zubereitung:

Nudeln Eigelbe, Ei, creme fraîche, Salz und Olivenöl vermischen und mit dem Mixer glatt pürieren. Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Plastikfolie abdecken, 15 Minuten ruhen lassen und noch einmal durchkneten. Noch einmal 15 Minuten ruhen lassen und mit der Nudelmaschine feine Bandnudeln herstellen. (ist keine Maschine vorhanden kann man den Teig auch sehr dünn ausrollen und mit dem Messer schneiden; macht aber viel Arbeit) In viel kochendem Salzwasser einmal aufkochen lassen, durch ein Sieb gießen und noch einmal mit klarem Wasser kurz abspülen. Mit den frischen Kräutern, etwas kaltgepresstem Olivenöl, der Butter und etwas Salz in einer schweren Pfanne nur sehr kurz erhitzen und durchschwenken. Sofort servieren.

Rehrücken mit Waldpilzen



Zutaten:

4 Stück Rehrücken a 170 g. (Rehnüsschen geht auch)
4 El. geputzte Pfifferlinge
4 El. Kräutersaitlinge
4 El. Austerpilze (oder ein anderer Pilz nach Geschmack)
1 Schalotte
1 Tl. fein geschnittener Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rehrücken mit Waldpilzen Den Rehrücken salzen und Pfeffern und in einer schweren Pfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten. Die Pilze putzen, grob würfeln und zu dem Reh in die heiße Pfanne geben, Temperatur reduzieren

und 4 Minuten bei kleiner Hitze garen; Pfanne von der Hitze nehmen und mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.

Soße

Zutaten:

30 g Zucker

200 ml. Kirschlikör „Feenblut“

1 Lorbeerblatt

2 Wacholderbeeren

16 Sauerkirschen

1 Kaffeelöffel grober Sichuanpfeffer

1 El. Speisestärke

Zubereitung:

Für die Soße Den Zucker in einem schweren Topf goldgelb karamellisieren, das Feenblut dazugeben, Lorbeerblatt und zerquetschte Wacholderbeeren mit dem Sichuanpfeffer beifügen und auf ca. 1/3 der Menge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Soße damit leicht binden. Kirschen entsteinen und dazugeben.

Stand: 24.06.2009

© WDR 2009