

Wildes Sandwich mit Hirschfilet, Birne, Gorgonzola, Glühweinzwiebeln & Preiselbeeren



Nachdem ich letztes Wochenende aus familiären Gründen nichts bloggen konnte, gibt es heute mal wieder etwas Herzhaftes.

Und zwar meinen Beitrag für die Aktion „[Koch mein Rezept](#)“. Dieses Mal wurde mir der Organisator, Volker von „Volker mampft“ zugelost und ich konnte mal ausgiebig auf seinem Blog stöbern gehen.

Volker hat einen reichhaltigen Fundus leckerer Mampfereien zu bieten. Er kocht Gerichte aus verschiedenen Länderküchen und backt auch sehr viel. Für Naschkatzen ist zwar auch einiges dabei, dennoch liegt sein Schwerpunkt eher auf Broten und Brötchen.

Da ich absoluter Wild-Fan bin, war ich sofort begeistert.

Die Zeit, selbst Baguette zu backen, hatte ich leider nicht. Da Naschkater es aber auch nicht mehr zum Bäcker geschafft hat, backte ich heute früh spontan Brötchen nach einem Rezept für Ciabatta. Allerdings mischte ich, wie so oft, noch etwas frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl unter und verwendete wie immer Dinkelmehl Type 630 statt Weizenmehl. Da ich kein Reh bekam, entschied ich mich für Hirsch.

In diesem Bereich habe ich auch mein Lieblingsgericht gefunden, das ich etwas abgewandelt nachgekocht habe: „[Wildes Walnuss-Baguette mit Birne & Gorgonzola & Rehrücken](#)“.



Statt die Birnen in Portweinreduktion zu karamellisieren, briet ich sie kurz an und köchelte sie mit etwas Glühwein weich, worin sie schließlich auch ein klein wenig karamellisierten. Das passte sehr gut zum Wild und zur Weihnachtszeit. =)

Die roten gebratenen Zwiebeln sind eine Ergänzung meinerseits (und ersetzen quasi den Portwein-Karamell bei Volker), da ich die Süße von Zwiebeln gerne mag und sie super zu den anderen Zutaten passen.

Wer mag und sich die Zeit nehmen möchte, sollte auf jeden Fall die Walnuss-Baguettes von Volker nachbacken, denn das eignet sich sicher hervorragend für dieses Rezept. Die schnellere Variante sind meine Brötchen oder natürlich gekaufte Baguettes oder Baguettebrötchen – am besten vom kleinen traditionellen Bäcker des Vertrauens!

Für 6 Brötchen:

350 g Dinkelmehl Type 630
50 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 Tütchen Trockenhefe
200 ml Wasser
1 gestr. TL Salz
30 g Olivenöl

Für 2–4 Portionen Wildes Sandwich:

2–4 Brötchen/Baguettestücke
400 g Hirschfilet
1–2 große, feste Birnen, in Scheiben geschnitten
2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
Glühwein (Farbe egal)
Rapsöl oder Butterschmalz

100 g Gorgonzola
Preiselbeeren
Salz, Pfeffer

Für die Brötchen in einer großen Schüssel die Mehle mit dem Salz mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Öl und das Wasser hineingeben und alles zu einem Teig verkneten. Eventuell noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit den Händen auf der Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, dann in die mit Mehl ausgestreute Schüssel legen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Dann den Teig noch einmal kurz kneten, sechsteln und jedes Stück zu einem länglichen Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (oder 2 Bleche nehmen, damit genügend Abstand möglich ist!) und mit einem Tuch abgedeckt erneut 45 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Brötchen dann ca. 20–25 Minuten backen. Für das Sandwich die Birnen in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anbraten, pfeffern und dann mit einem Schuss Glühwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Noch einmal ablöschen und köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und der Wein verkocht ist. Die Birnen auf einen Teller legen und die Zwiebel in ein wenig Rapsöl oder Butterschmalz anbraten, dann ebenfalls ein oder zwei Mal mit etwas Glühwein ablöschen und garen, bis sie weich sind. Beiseite stellen und die Pfanne erneut erhitzen.

Das (zimmerwarme) Fleisch in etwas Öl oder Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten, dann die (ofenfeste) Pfanne bei 100 Grad in den Backofen stellen und je nach Dicke des Fleisches ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mein Hirsch war noch ganz leicht rosé, aber gar und vor allem butterzart! Das

Fleisch kurz ruhen lassen, dann quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Die Brötchen halbieren und mit Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und Fleisch belegen. Darauf Zwiebeln und Preiselbeeren verteilen und nach Belieben mit ein paar Sprossen oder anderem Grünzeug garnieren.



Wir fanden diese Sandwiches absolut köstlich und ich bin sicher, wer gerne Wild isst, wird sie ebenfalls lieben! Sicherlich kann man sie aber genauso gut mit Rind oder Lamm machen und wer den Blauschimmelkäse nicht mag, findet sicher auch dafür guten Ersatz.

Danke, Volker, für die leckere Idee und überhaupt für die schöne Aktion!

Habt alle einen genussvollen 4. Advent, eine schöne letzte Adventswoche und besinnliche Weihnachtstage mit euren Lieben!

Eure Judith



[Pesto-Mozzarella in carrozza](#)

mit Tomatensalat



Bei solchen Temperaturen, wie sie gerade herrschen, hat man ja nicht sonderlich viel Hunger – zumindest mir geht es netterweise so. Das heißt, ich habe mal weniger Lust aufs Naschen, somit also vor allem auf Süßes – gut für die Bikinifigur. Und doppelt gut, denn ich komme nicht auf die irrsinnige Idee, bei dieser Hitze den Ofen anzuwerfen...

Irgendwann kommt dann aber auch mal der Hunger auf und da die Woche mal wieder viel zu wenige Tage und die Tage viel zu wenige Stunden haben (ihr kennt das sicher...), darf es gerne schnell gehen. Schmecken soll es natürlich auch und schön herzhaft sein. Am besten mit Salat dabei.



Da kam ein Gericht meiner Ma gerade recht. Diese Version des

„Mozzarella in carrozza“ hat sie früher oft gemacht und wir alle haben es geliebt. Der Tomatensalat mit seiner frischen Säure ist dazu ein Muss – ohne schmeckt es nicht mal halb so gut, finde ich!

Der Mozzarella in carrozza ist ein italienischer Klassiker. Carrozza ist die Kutsche, der Mozzarella kommt also in der Kutsche daher – warum auch immer. Auf jeden Fall schmeckt das gebratene Käsesandwich, die Italiener wissen einfach, was sie kulinarisch tun. Und mit diesem unkomplizierten Rezept werdet ihr hoffentlich auch bald ein neues Lieblingsgericht haben.

Für 2 Personen:

Sandwich:

4-8 Scheiben Sandwich-Toast (oder normalen Toast)

1-2 Packungen Mozzarella

1 Gläschen Pesto

2 kleine Eier (1 Ei für 2 große Sandwich-Toasts)

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

Olivenöl

Tomatensalat:

Reife Tomaten (unterschiedliche Größe und Farbe)

Condimento bianco

Olivenöl

1 kleine rote Zwiebel

Frischer Basilikum

Salz, Pfeffer

Die Eier mit der Sahne in einer flachen Schale, in die man die Toastscheiben legen kann, verquirlen.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pesto in einen flachen Teller geben und die Mozarellascheiben darin wälzen. Eine Scheibe Toast in die Eiermischung legen, Mozarellascheiben darauf verteilen und einige Blätter frischen Basilikum auf den Käse legen. Eine zweite Toastscheibe darauf legen, andrücken und das Sandwich umdrehen, sodass die zweite Scheibe auch kurz in der Eiermasse liegt.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Jedes Sandwich in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Während eins brät, kann man die anderen vorbereiten und zwischendurch vielleicht sogar den Salat machen.

Für den Salat die Tomaten waschen, trocknen und je nach Größe halbieren, vierteln oder sechsteln. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Frische Basilikumblätter zerzupfen und zufügen. Alles mit dem Condimento, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Die fertigen Mozzarella-Sandwichs mit dem Salat anrichten und heiß servieren.



Das Gericht ist perfekt im Sommer, wenn es reife und

aromatische Tomaten gibt!

Viel Freude beim Nachkochen und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende,
eure Judith

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei



Für
meinen english afternoon tea am Sonntag war mir ein Buch sehr
hilfreich, das da heißt „Vintage Tea Party“ von Carolyn und
Chris Caldicott. Aus ihm lernte ich: Das Gurkensandwich ist
der Inbegriff des englischen Sandwichs. Interessant. War mir
völlig neu.

Klang aber gut und vor allem einfach, also landete es auf
meiner Liste.

Die Zubereitung ist eine Sache für sich... und ich muss sagen,

ein wenig doof kam ich mir dann schon vor, als ich hauchfeine Gurkenscheiben aus dem Sieb nahm und sie einzeln mit Küchenpapier trocken tupfte. Aber es macht ja schon Sinn, das Brot würde sich sonst voll saugen.

Und der Aufwand soll sich lohnen, versprechen die Caldicotts. Fanden wir auch. Einfach wie lecker sind diese Brotschnitten!



So

geht das perfekte **Gurkensandwich:**

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

1 Gurke

Salz

Butter (oder gesalzene Butter)

Pfeffer, frisch gemahlen

Die Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann das überflüssige Wasser abgießen und die Scheiben auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.

Die Brotscheiben mit (gesalzener) Butter bestreichen und doppelt mit Gurke belegen. Frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Die zweite Scheibe Brot darauf setzen, leicht andrücken und dann die Brotrinde entfernen. In kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden und servieren.



Und

so ein leckeres **Sandwich mit Kresse & Ei:**

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

Hart gekochte Eier

Etwas Mayonnaise (oder Frischkäse/Crème fraîche)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Butter (oder gesalzene Butter)

Kresse *

**Toll sind zwei Sorten Kresse: Ich hatte normale und Rote Rettich-Kresse*

Die hartgekochten Eier schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Etwas Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut vermengen.

Die Brotscheiben dünn buttern und mit der Eimasse bestreichen. Mit einer zweiten Scheibe belegen, leicht andrücken und die Rinde entfernen.

Dann in gewünschte Formen schneiden.[nurkochen]

Man kann solche Sandwiches auch rollen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber es sieht auf den Fotos echt toll aus! Dafür wird die Brotscheibe vorher entrindet, mit dem Wellholz flach gerollt, dann wie beschrieben bestrichen und aufgerollt wie eine Biskuitrolle.

Das muss ich nächstes Mal ausprobieren. =)



Ich finde, solch eine Auswahl an kleinen herzhaften Sandwiches ist eine tolle Sache, wenn man nicht nur Süßes auf die Teetafel stellen will. Und sie sehen dabei noch so hübsch aus!

Und warum so was nicht mal mit zur Arbeit nehmen oder dem Kind in die Schule mitgeben? Ich wäre das glücklichste Kind der Welt gewesen mit so einem grandiosen Sandwich! =)

Habt eine genussvolle Woche, ihr Lieben!

Eure Judith