

Rezeptvorschläge unseres Küchenchefs Klaus-Günther Wiesler.

## *Gebratener Hirschrücken mit sautiertem Pfirsich*

### **Zutaten für 4 Personen**

600g Hirschrückenfilet  
1/8L Spätburgunder Rotwein  
1 reifer Pfirsich  
etwas flüssige Sahne  
5cL Martini Bianco  
Salz/Pfeffer

Das Hirschrückenfilet enthäuten und von allen Seiten leicht anbraten, dann im Backofen bei ca. 150°C 10 bis 14 Minuten langsam weiterbraten. Danach, mit Alufolie abgedeckt ca. 4 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit mit dem Rotwein den Bratensatz ablöschen und mit etwas Sahne die Sauce reduzieren.

Den Pfirsich mit heißem Wasser übergießen und mit kaltem Wasser wieder abschrecken. Die Haut abziehen und vom Kern lösen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit Butter in einer Pfanne leicht anbraten. Mit Martini Bianco ablöschen und vom Feuer nehmen.

Den Hirschrücken in gleichmäßige Tranchen schneiden und auf vorgewärmte Teller mit den Pfirsichspalten anrichten. Den Fond von den Pfirsichspalten mit in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen - fertig.

Als Beilage empfehlen wir handgeschabte Butterspätzle, Mandelbällchen oder Kartoffelgratin.

## *Schwarzwälder Käseknödel mit frischen Pfifferlingen*

### **Rezept für 6 Personen**

250g Schwarzwälder Bergkäse  
10 altbackene Brötchen  
1 Zwiebel gewürfelt,  
gehackte Petersilie,  
50g Butter,  
3 Eier,  
etwas Mehl,  
Salz,  
½ L Milch,  
900g frische Pfifferlinge  
eine Knoblauchzehe zerdrückt  
1 Stange Lauchzwiebeln  
½ L flüssige Sahne  
etwas Madeira

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen, salzen und mit einem Deckel abgedeckt ziehen lassen. 1/2 Zwiebel und Petersilie in der Butter andünsten und zu den Brötchen geben. Die Eier und den geriebene Käse dazu. Alles zu einem festen Teig verarbeiten. Falls nötig etwas Mehl hinein arbeiten.

Mit feuchten Händen zu gleichmäßigen Knödeln formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie oben auf schwimmen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Butter von beiden Seiten anbraten, warmstellen.

Die gewaschenen Pfifferlinge zusammen mit der anderen halben Zwiebel, dem Knoblauch und der Lauchzwiebel anbraten, mit Madeira ablöschen. Sahne dazu geben und etwas reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu den Pfifferlingen mit Käseknödeln können Sie sehr gut ein zartes Kalbsteak oder einen Kaninchenrücken servieren.



## *Spargel auf Nüdele in Bärlauchpesto*

### **Rezept für 6 Personen**

3 kg frischer Stangenspargel, am Besten aus Baden

1 kg feine Nudeln

18 Kirschtomaten

Für das Pesto alle Zutaten im Mixer pürieren:

120g frischer Bärlauch (auch glatte Petersilie)

6 Knoblauchzehen

50g Pinienkerne, geröstet

90g reifer Bergkäse, fein gerieben (auch Parmesan)

1 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer

125 ml Olivenöl oder etwas mehr, je nach Reife des Käse

Die Pesto in ein Glas füllen und mit Öl bedecken. Mit einem Deckel fest verschlossen ist es im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

Spargel bissfest kochen, dann in kleine Stücke schneiden. Die "al dente" gekochten Nudeln in einem Topf mit etwas Nudelwasser und Pesto heiß anschwanken. Auf 6 Teller verteilen und die heißen Spargelstücke darüber geben. Mit den leicht angebratenen Kirschtomaten garnieren.