

**Das gibt's**

- Hirschmedaillon mit einer Steinpilzkruste
- Cranberry-Kompott mit einem Wildröllchen
- Wildbratwurst auf einem Wirsinggemüse mit Maronen und Rosmarin-Birnen-Serviettenknödel

**Stichwort Cranberries**

Sie erinnern an Preiselbeeren, sind aber nur mit ihnen verwandt. Cranberries stecken voller Vitamin C, A und K sowie Natrium, Magnesium und Kalium. Ihre Inhaltsstoffe können Bakterien bekämpfen und wirken antioxidativ. Frische Cranberries gibt es von Oktober bis Januar zu kaufen, Trockenfrüchte ganzjährig. Den Namen hat die „Crane Berry“ (Kranichbeere), weil die Pflanzenblüte dem Kopf eines Kranichs ähnelt. (tmn)

**Buchtipps**

Traditionelle Knochen- und Fleischbrühen gehören zu den wertvollsten Nahrungsmitteln. Sie lindern nicht nur Erkältungskrankheiten und Infekte, sondern helfen auch bei chronischen Erkrankungen wie Osteoporose und Arthrose. Rezepte aus aller Welt zeigen, wie sich die „Kraftbrühe“ in vielen Gerichten weiterverarbeiten lässt.



Sally Fallon Morell, Kaayla T. Daniel: Die Super-Suppe, VAK Verlag, 352 Seiten, ISBN 978-3-86731-173-1, 19,99 Euro.

**Schlemmen mit Haack**  
Kulinarischer nordhessischer Hochgenuss  
Neue Kochkurse unter www.meisterkoch-haack.de  
Anmeldung erbeten auch unter meisterkochhaack@gmx.de

**Grimmscher Herbst**  
Freitag, 14. 10., 19 Uhr  
Kartenpreis: 55,- €  
inkl. Aperitif, Essen und Lesung

**Orientalischer Abend**  
mit Musikern des Staatstheaters  
Freitag, 28. 10., 19 Uhr  
Kartenpreis: 65,- €  
inkl. Aperitif und Show

*Günter Haack*  
im bankcarrée und Haacks wilder Laden – Markthalle, Stand 12 – Tel. 05 61 / 28 85 69 92



Ein Teller voller Spezialitäten: Neben das zarte Hirschfleisch gesellen sich frisches Wirsinggemüse, traditionelle Serviettenknödel und fruchtiges Cranberry-Kompott. Foto: nh

**Herbstliche Genüsse mit Wild**

**Zutaten für 4 Personen:**

- Für die Steinpilzkruste:**  
100 g Steinpilze  
100 g frische Butter  
80 g Paniermehl  
1 TL gehackte Blatt Petersilie  
3 Eigelbe  
weißer Pfeffer  
Salz

- Für das Cranberry-Kompott:**  
200 g Cranberries  
100 g Zucker  
2 cl Roter Portwein  
¼ Orange (Abrieb)  
Bunter geschroteter Pfeffer

- Für die Rosmarin-Birnen-Serviettenknödel:**  
200 g Brötchen oder Weißbrot  
in grobe Würfel geschnitten  
200 ml Milch  
50 g Butter  
1 – 2 Eier  
1 Birne geschält und entkernt  
¼ TL Rosmarin fein geschnitten  
50 g feine Zwiebelwürfel  
Salz und Muskatnuss

- Für das Wirsinggemüse:**  
400 g Wirsingblätter  
100 g geschälte, vorgegarte, ganze Maronen  
50 g fein gewürfelte Zwiebel  
Salz und Muskatnuss

- Für die Walnuss-Briecreme:**  
50 g Walnüsse geröstet  
100 g Brie  
Salz und Pfeffer

- Außerdem:**  
300 ml Wildsoße  
4 Hirschrückenmedaillons à 80 g  
4 Hirschmedaillons à 20 g, leicht plattiert  
4 Wildbratwürste à 80 g

**Zubereitung:**

**Serviettenknödel:** Birnenwürfel, Rosmarin und Zwiebelwürfel mit etwas Butter in einer Pfanne bei kleiner Flamme anschwitzen. Anschließend Semmelwürfel und die angeschwitzte Zwiebel-Birnen-Mischung mit aufgekochter Milch übergießen. 30 Minuten zum Aufsaugen stehen lassen. Ein bis zwei Eier unter die Semmelmasse geben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Auf ein mit Butter bestrichenes Tuch oder kochfeste Folie die Semmelmasse geben und sie wurstförmig mit einem Durchmesser von sieben bis acht Zentimeter zu einer Rolle formen. Die Enden zubinden und die Kloßrolle locker umschüren. Die Folie mehrfach einstechen. Rolle in kochendes Salzwasser legen und bei wenig geöffnetem Deckel garziehen lassen. Danach in kaltem Wasser abschrecken, die Umhüllung abnehmen und mit einem schmalen Messer in ein Zentimeter dicke Scheiben teilen.

**Wirsinggemüse:** Wirsingblätter gut gewaschen und in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser kurz ziehen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

**Cranberry-Kompott:** Aus dem Zucker einen leichten Karamell herstellen. Dann den Karamell mit Orangenabrieb, etwas geschrotetem Pfeffer und rotem Portwein ablöschen und die gewaschenen Cranberries zugeben. Alles zu einem Kompott weich kochen. Anschließend in kleine Schalen abfüllen.

**Steinpilzkruste:** Steinpilze grob in Würfel schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Auskühlen kalt stellen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einem Handmixer eine cremige Masse herstellen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die angeschwitzten, kalten Steinpilze unterheben.

**Wildröllchen:** Walnüsse hacken und mit Hilfe einer Gabel mit dem Brie Käse vermengen. Die kleinen Hirschmedaillons zwischen zwei Folien leicht plattieren, mit der Walnusscreme bestreichen

und zu einem Röllchen einrollen.

**Hirschmedaillons:** Die Hirschrückenmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten. Steinpilzkruste auf die Medaillons geben. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad zehn Minuten ziehen lassen.

**Wildbratwürstchen:** In die Pfanne geben und bei kleiner Hitze von allen Seiten anbraten. Zum Warmhalten in den Backofen geben.

**Fertigstellung aller Speisen:** Wirsing in einem Topf mit Butter, Zwiebelwürfel und den Maronen anschwitzen und mit Salz und etwas Muskat abschmecken. In einer weiteren Pfanne braten wir die Scheiben von Rosmarin-Birnen-Serviettenknödel von beiden Seiten goldgelb an und geben die Serviettenknödel ebenfalls in den Ofen zum Warmhalten. Anschließend die in Mehl gewälzten Wildröllchen leicht mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zum Schluss die fertige Wildsauce in einem Töpfchen erhitzen.

Alles auf einem Teller anrichten und wir wünschen „Guten Appetit“

**Die Köchin**



**Maria Menne**  
Die Küchenchefin arbeitete bereits in renommierten Häusern in Bremen und Timmendorfer Strand und bringt ihre vielfältige Erfahrung aus diesen früheren Tätigkeiten ein. Geboren im Raum Warburg hat sie eine enge Bindung zur regionalen Küche. Mit immer wieder neuen Ideen und viel Kreativität legt sie besonderen Wert auf frische und naturbelassene Zutaten. Die Kräuter für die äußerst leckeren kulinarischen Genüsse kommen aus dem hauseigenen Kräutergarten. Bei der Auswahl der Kräuter wird vor allem auf heimische und regionale Sorten Wert gelegt. Besonders die, die täglich in der Küche verwendet werden. Sei es für ein aktuelles Wildgericht oder auch für die Spezialität des Hauses: „Unsere Grüne Soße“. Sie steht das ganze Jahr über auf der Speisekarte und ist nicht nur bei Kennern sehr beliebt.

**Waldhotel Schäferberg**  
Wilhelmsthaler Straße 14  
34314 Espenau  
Ø 05 67 3 / 99 60  
[www.schaeferberg.de](http://www.schaeferberg.de)

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken:  
Sandra Köhler  
Telefon: 05 61 / 203 13 97  
E-Mail: [skb@hna.de](mailto:skb@hna.de)

**Den passenden Wein finden Sie bei uns.**



seit 1981 kompetent & freundlich  
Weinhandlung GmbH  
**Schluckspecht**  
[www.schluckspecht.de](http://www.schluckspecht.de)  
Wilhelmshöher Allee 118 · 34119 Kassel  
Oberwehrener Straße 26 · 34132 Kassel  
Fon 0561.12628 · Fax 0561.102810  
[www.schluckspecht.de](http://www.schluckspecht.de)

**Hotel Burg Trendelburg**  
Die sagenhafte Märchenburg am Weserbergland

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG  
Steinweg 1 - 34388 Trendelburg  
[www.burg-hotel-trendelburg.com](http://www.burg-hotel-trendelburg.com)  
Tel. +49 (0) 5675 90 90 · Fax + 49 (0) 5675 93 62  
[info@burg-hotel-trendelburg.com](mailto:info@burg-hotel-trendelburg.com)

**„Erlebnis-Dinner“**  
15. Oktober, 19 Uhr, Ritterlegenden-Mahl  
29. Oktober, 19 Uhr, Henkers-Mahl

Besuchen Sie uns jetzt:

**jura**  
E60 Piano Black  
**649,-**  
inklusive Juradoctor Premium-Kundenkarte  
nur solange Vorrat reicht  
statt UVP € 799,-

[www.juradoctor.de](http://www.juradoctor.de)  
Inhaber Jochen Wegener  
Guxhagener Straße 29 · 34295 Edermünde-Grifte · Telefon: 05665-95625-0

**Juradoctor**  
Für den guten Geschmack.

Yes, we gan!  
VEGETARISCH,  
VEGANER BRUNCH  
AM 06.11.

**FLUX**  
FLUX-BIOHOTEL.DE  
+49 5541 9980  
Alles fließt

**„Männer fangt an zu beefen.“**

Vom Beefer sind Profiköche und Fleisch-Fans aus ganz Deutschland begeistert.  
Das perfekt gegarte Steak - im Handumdrehen! Nichts leichter als das - mit dem Beefer  
Die perfekte Steakhouse-Qualität für zu Hause!  
Bundle one! € 699. Weitere Angebote im bunten Haus

Küchen · Wohnen · Schenken · Genuss

**Hornschu**  
Kassel · Oberste Gasse 3-7 und im dez · Telefon 0561 77 23 29  
Mail: [info@hornschu.de](mailto:info@hornschu.de) · 24 Std. einkaufen: [www.hornschu.de](http://www.hornschu.de)

**HIMALAYA-RESTAURANT & CATERING**

**10% RABATT**  
Ruhige neue Dachterrasse für Sie geöffnet!

Bei einem Umsatz von 50 € erhalten Sie gegen Vorlage des Himalaya-Kassenbeleges 2 Kugeln Eis Ihrer Wahl im Eiscafé „eis LIEBCHEN“, im Erdgeschoss des City Centers.

Gegen Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie 10% Rabatt von Mo. - Fr. (nicht an Feiertagen) auf Ihre gesamte Rechnung.  
Bitte zeigen Sie den Gutschein vor Bezahlung Ihrer Rechnung.  
Gültig bis 21.10.2016

Wilhelmshöher Allee 253 | 0561-3169234 | [www.himalayarestaurant.de](http://www.himalayarestaurant.de)

küchenhaus winter  
... anders als andere

Heinrich-Hertz-Straße 32, 34123 Kassel, Tel. 0561 9582323, [www.haus-winter.de](http://www.haus-winter.de)