

für 4 Personen

Spargelchartrouse mit Rehfleischküchle



- 1 ½ Blatt Gelatine
- 28 Stangen weißer Spargel
- 28 Stangen grüner Spargel
- Salz, Pfeffer
- 70 g geschlagene Sahne
- Muskatnuss

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den weißen Spargel ganz und vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Separat in Eiswasser abkochen. Den Spargel in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Spitzen (ca. 5 cm) abschneiden und beiseitestellen. Die Enden des weißen Spargels im Mixer fein pürieren und passieren.

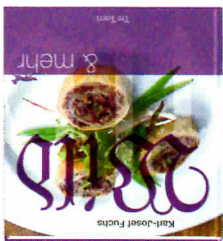
- Rehfleischküchle
- 1 Brötchen vom Vortag
- 90 ml lauwarme Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 50 g gehackte Petersilie
- 400 g Rehfleisch
- 2 EL Quark
- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl zum Anbraten

gelmasse einfüllen und ungefähr eine Stunde kalt stellen.

Das Brötchen in der Milch einweichen. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Das Brötchen ausdrücken, etwas zerpfücken und zusammen mit den anderen Zutaten eine geschmeidige Masse herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 60 g schwere

Wild

Wild & mehr



Das Kochbuch zu den Wulf-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 49,90 €.

stell-Nr. 100 10452

Fleischküchle formen. Diese von beiden Seiten in Öl anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten fertig braten.

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0800/728 57 27 (Inland) Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 00 49/26 04/978-777. E-Mail: kundenservice.shop@pauliparey.de