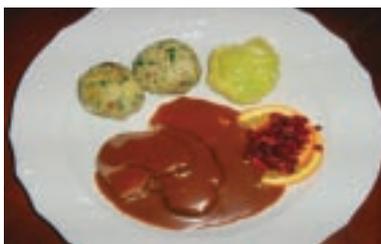


WILD KÜCHE



Herbert Schmalhofer, Bischofshof am Dom, Regensburg

Im Jahr 1986 haben Monika und Herbert Schmalhofer die Traditionsgaststätte „Bischofshof am Dom“ als Pächter übernommen. Damit wechselte Herbert Schmalhofer nach 13 Jahren als Leibkoch des Fürsten im Schloß St. Emmeram in die Selbstständigkeit und verwöhnt nun seine Gäste mit feiner Küche, die durch sein Können und die verwendeten, vielfach heimatlichen Zutaten fest mit dem regionalen Brauchtum verhaftet bleibt.



Frischlingsschlegel mit Preiselbeersauce, Pilzen, gefülltem Wirsing und Palffyknödeln

Zutaten

Rezept für 4-6 Personen

Für den Frischling

1 Frischlingsschlegel ca. 1,8 Kg
3 Nelken
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
Pfefferkörner
300 g Röstgemüse (Karotten, Zwiebeln, Sellerie in Würfel)
1 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeeren
1/2 l Rotwein
1 l brauner Wildfond
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Kartoffelstärke

Für den gefüllter Wirsing

6 Wirsingblätter blanchiert
500 g Wirsing fein geschnitten
50 g Butter
2 Schalotten
50 g Bacon
100 ml Sahne
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Palffyknödel

500 g Toastbrot
120 g Butter
1/8 l Sahne
2 Eier
Salz, Muskat

Für die Pilze

250 g Pilze
(Pfifferlinge, Steinpilze)
30 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in heißem Fett stark anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, das Röstgemüse zusammen mit dem Tomatenmark und den Preiselbeeren anrösten und mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Das Fleisch, Nelken, Thymian, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben und etwa 2 Stunden bei 200°C in den Backofen geben und garen lassen. Danach das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce passieren und eventuell mit Kartoffelstärke binden. Die Pilze in der Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Für den gefüllten Wirsing den fein geschnittenen Wirsing kurz blanchieren. Schalotten und Bacon in kleine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Sahne ablöschen und reduzieren lassen. Den Wirsing in die Sahnemischung hinzufügen, würzen und nochmals einkochen lassen. Aus dem Toastbrot kleine Würfel schneiden, in der Pfanne zu Croutons anrösten und unter den Wirsing heben. Um die Wirsingbällchen zu formen, in einer Schöpfkelle ein Wirsingblatt auslegen, den Rahmwirsing einfüllen und verschließen. Die Wirsingbällchen im Backofen warm stellen.

Für die Palffyknödel das Toastbrot entrinden und in 1cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Brotwürfel in Butter zu Croutons anrösten. Die Zwiebel ansautieren, mit der Sahne aufgießen und aufkochen. Die ungeröstete Hälfte des Toastbrottes in eine Schüssel geben, Sahne und Eier hinzufügen, würzen, alles vermengen und die Croutons unterheben. Die Knödel formen und in kochendes Wasser geben und ca. 10 min ziehen lassen.

Guten Appetit!