

Zutaten

4 Stück ausgelöste Rehrücken
(Filets à ca. 170 g)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

einige im Mörser zerstoßene
Wacholderbeeren und Pimentkörner
(in Summe ca. 1 EL)

2 EL Pflanzenöl

1 EL Butter

1/16 l roter Portwein

1/4 l Wildjus oder Kalbsjus
(→ Grundrezepte S. 276 und 274)

3 Zweige Waldmeister
(vor der Verwendung gefroren)

8 blanchierte Kohlblätter

1 Handvoll eingelegte Wildkirschen
(→ Rezept S. 180)

Waldmeister zum Garnieren

Gebratene Rehnüsschen mit Kohl, Waldmeister und eingelegten Kirschen

Zubereitung

- Rehfilets salzen und pfeffern. In Pflanzenöl und Butter mit Wacholder und Piment beidseitig ca. 5 Minuten braten. Während des Bratens öfter mit dem Bratfett übergießen.
- Die Rehfilets aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten rasten lassen.
- Das Bratfett abgießen. Den Bratrückstand mit Portwein ablöschen und mit Wildjus oder Kalbsjus auffüllen. Waldmeister dazugeben und ca. 5 Minuten langsam einkochen. Abschmecken und abseihen.
- Die Kohlblätter kurz im Fond ziehen lassen und anrichten. Die Rehfilets in Nüsschen schneiden, auf den Kohlblättern anrichten, mit der restlichen Sauce umgießen und mit Wildkirschen und Waldmeister garnieren.

Tipp

Briocheknöderl (→ Rezept S. 157) passen gut dazu.

Wein

Zweigelt, Blaufränkisch
oder St. Laurent



Zutaten

4 Dotter

100 g Staubzucker

2 EL klein geschnittener,
gezupfter Waldmeister
(vor der Verwendung gefroren)

2 cl weißer Rum

1/2 l geschlagenes Obers

Butter für die Förmchen

Für die Sauerrahmsauce

200 g Sauerrahm

Saft von 1/2 Limette

etwas Staubzucker nach Geschmack

1 Handvoll gemischte Beeren
(z. B. Himbeeren, Brombeeren,
Blaubeeren, weiße Ribisel)

Waldmeister zum Garnieren



Waldmeisterparfait mit Beeren und Sauerrahmsauce

Zubereitung

- Für das Parfait Dotter mit Staubzucker im Schneekessel mit einem Schneebesen über Dampf dickcremig aufschlagen. Mit dem Mixer kaltrühren. Waldmeister und weißen Rum beifügen und zum Schluss das geschlagene Obers mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In gebutterte Portionsförmchen füllen und im Tiefkühler ca. 4 Stunden frieren.
- Für die Sauerrahmsauce alle Zutaten verrühren.
- Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf Teller stürzen. Mit Sauerrahmsauce und Beeren anrichten und mit Waldmeister garnieren.

Wein

Scheurebe Beerenauslese



Waldmeisterschmarren mit Mirabellenkompott

Zubereitung

- Für das Kompott Wasser, Kristallzucker und Zitronensaft einmal gut aufkochen. Mirabellen dazugeben und kurz aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Für den Schmarren Milch, Sauerrahm und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl dazugeben, verrühren, zum Schluss Dotter beifügen und zu einem glatten Teig rühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und gemeinsam mit dem Waldmeister mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, den Teig gut fingerhoch eingießen und kurz anbacken.
- Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190 °C ca. 4–5 Minuten fertig backen. Dazwischen einmal wenden (die Masse vierteln und jeweils umdrehen).
- Herausnehmen und in kleinere Stücke teilen. Mit dem Mirabellenkompott anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Waldmeister garnieren.

Zutaten

ca. 1/8 l Milch
2 EL Sauerrahm
Salz
100 g glattes Mehl
4 Dotter
4 Eiklar
30 g Kristallzucker
3 EL klein geschnittener, gezupfter Waldmeister (vor der Verwendung gefroren)
2 EL Butter zum Backen

Für das Mirabellenkompott

1 kg gelbe Mirabellen (oder Ringlotten), gewaschen
1/4 l Wasser
50 g Kristallzucker
Saft von 1/2 Zitrone

Staubzucker zum Bestreuen
Waldmeister zum Garnieren

Wein

Neuburger Auslese

Zutaten für ca. 600 ml

1/2 l trockener Sekt

Saft von 1/2 Zitrone

ca. 100 ml Läuterzucker (siehe unten)

ca. 3 Zweige Waldmeister

(vor der Verwendung gefroren)

evtl. 1 EL gefrorene Waldmeisterblätter, frisch gehackt

Tipp

Eingelegte Marillen, Ringlotten oder Wildkirschen (→ Rezept S. 180) passen gut dazu.

Läuterzucker

1/2 l Wasser mit 500 g Kristallzucker aufkochen, 5–7 Minuten langsam kochen. Auskühlen lassen und in Flaschen füllen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält Läuterzucker 1–2 Monate. Für Sorbet, zum Süßen von Fruchtsalaten, Früchten.



Waldmeistersorbet

Zubereitung

- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank ca. 2–3 Stunden ziehen lassen.
- Durch ein feines Sieb seihen. Evtl. 1 EL frisch gehackte Waldmeisterblätter unter die Masse mischen. In der Eismaschine cremig frieren.