

**DO IT  
YOURSELF !**

**MENUE**  
FÜR 4 PERSONEN

**STARTER**

**WILDE SEELEN**

**VORSPEISE**

**REHCORDONBLEU** mit Mango-Rettich Salat

**HAUPTGANG**

**SCHWARZ GLACIERTER HIRSCH**  
mit Pilzrisotto und Rosenkohl süßsauer

**DESSERT**

**SPECK-FLORENTINER** mit Vanille Soße

## **KONTAKT**

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

Bleibt auf dem Laufenden...

 [diedraussenkocher.de](https://www.instagram.com/diedraussenkocher.de)

 Die Draussenkocher

# die-draussenkocher.de

STARTER

## WILDE SEELEN

DO IT!  
YOURSELF!

### DAS BRAUCHT IHR:

8 Scheiben Wildschweinrücken  
à ca. 50 g, ca. 4-5 mm dick  
100 g Pilze  
2 Seelen  
1 Gemüse-/ Metzgerzwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
Zucker

### UND SO GEHT'S:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in (halbe) Ringe schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, zusammen mit den Zwiebeln auf der Gussplatte oder in einer Pfanne mit etwas Olivenöl langsam anschwitzen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die (geschmälzten) Zwiebeln sollten am Ende weich und dennoch bissfest sein.

Die Seelen der Länge nach halbieren und die Schnittflächen leicht mit Olivenöl einreiben und bei direkter Hitze auf dem Grill kurz anrösten und bei Seite stellen.

Die Wildschwein Scheiben bei starker, direkter Hitze von beiden Seiten kurz grillen.

Nun werden die Seelen erst mit den Zwiebeln und Pilzen belegt, dann legen wir die Wildfleisch Scheiben darüber.

Fertig ist unsere „Wilde Seele“

### PROFI-TIPP:

Legen Sie zwischen die gegrillten Seelenhälften einen Zweig Rosmarin und/oder ein paar Knoblauchscheiben, dadurch werden sie aromatischer

### KONTAKT

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

© diedraussenkocher.de  
f Die Draussenkocher

# die-draussenkocher.de

VORSPEISE

## REHCORDONBLEU mit Mango-Rettich Salat

DO IT!  
YOURSELF!

### DAS BRAUCHT IHR:

4 Rehsteak aus der Keule  
á ca. 70g  
4 Scheiben Bergkäse  
8 Scheiben Wacholderschinken  
1 Rettich  
1 Mango  
Salz  
Pfeffer  
Essig  
Öl

### UND SO GEHT'S:

Die Rehsteaks dünn plattieren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Auf eine Seite den Käse legen und das Steak zusammenklappen und das Ganze mit dem Schinken umwickeln.

Bei starker direkter Hitze oder der Plancha von beiden Seiten scharf angrillen, anschließend bei indirekter Hitze ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Für den Mango-Rettich Salat, den Rettich grob Raspeln und mit Hilfe eines Geschirrtuches gut auswringen und in eine Schüssel geben. Die Mango in feine Streifen (Julienne) schneiden und zum Rettich geben. Mit etwas Öl und Essig anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### PROFI-TIPP:

Natürlich funktioniert der Salat auch mit anderen Komponenten wie z.B. Kaki, Radieschen

### KONTAKT

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

© diedraussenkocher.de  
f Die Draussenkocher

HAUPTGANG

## SCHWARZ GLACIERTER HIRSCH

mit Pilzrisotto und Rosenkohl süßsauer

DO IT!  
YOURSELF!

### DAS BRAUCHT IHR:

1 kg Hirschfleisch aus der Keule

#### Glasur.

200 ml Honig

½ Tasse Sojasauce

1 ½ TL Chili mild

4 EL Balsamico

Salz / Pfeffer

### UND SO GEHT'S:

Alle Zutaten für die Glasur in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermengen, bei Seite stellen und ziehen lassen.

Das Rindfleisch auf der Plancha von allen Seiten anrösten bis der gewünschte Gargrad fast erreicht ist. Das Fleisch von der Plancha nehmen und auf einem Teller mit der Glasur großzügig überziehen und ruhen lassen. Die Ruhezeit sollte mindestens so lange sein, wie das Fleisch vorher auf der Plancha war.

Nach der Ruhezeit, das Fleisch nochmal auf die Plancha legen, um zum einen den gewünschten Gargrad zu erreichen und zum andern, karamellisiert die Glasur mit dem Fleisch. Der auf dem Teller ausgelaufene Fleischsaft einfach über das Fleisch gießen und servieren.

### KONTAKT

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

© diedraussenkocher.de  
f Die Draussenkocher

HAUPTGANG

## SCHWARZ GLACIERTER HIRSCH

mit Pilzrisotto und Rosenkohl süßsauer

DO IT!  
YOURSELF!

### DAS BRAUCHT IHR:

#### Pilz Risotto:

200 g Risottoreis  
1 Zwiebel (Brunnoises)  
300 g Pilze (Champignons)  
5 g getrocknete Steinpilze  
(eingeweicht)  
450 ml Gemüse- oder Hühner-  
brühe  
10 g Parmesan (gerieben)  
50 g Butter  
Olivenöl / Salz / Pfeffer

#### Rosenkohl süßsauer:

400 g Rosenkohl (bissfest ge-  
kocht)  
100 ml Süßsauer Soße  
(aus dem Asia Shop)

### UND SO GEHT'S:

#### Pilz Risotto:

In einem Topf, mit etwas Olivenöl die Zwiebelwürfel gla-  
sig andünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls kurz  
andünsten.

Mit der (am besten heißer) Brühe ablöschen und gut um-  
rühren. Jetzt die eingeweichten Steinpilze dazu geben  
und nach und nach die Brühe einrühren, so, dass der  
Reis immer bedeckt ist. Gelegentlich umrühren, dass der  
Reis nicht am Boden anbrennt.

In der Zwischenzeit die Champignons in ca. 2mm dicke  
Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas  
Olivenöl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer ab-  
schmecken.

Wenn die Brühe aufgebraucht ist, sollte der Reis weich  
aber noch bissfest sein. Den top vom Herd nehmen, die  
Pilze zusammen mit der Butter und dem geriebenem  
Parmesan unterrühren und das Ganze etwas ziehen  
lassen und kurz vor dem Anrichten nochmals gut durch-  
rühren.

#### Rosenkohl süßsauer:

In einer Pfanne, den Rosenkohl mit etwas Olivenöl an-  
braten, dabei öfters umrühren oder umschwenken , bis  
er leichte Röstspuren zeigt.  
Dann die Süßsauer dazugeben und Alles gut vermengen  
- fertig.

Eine einfache, aber läckere Beilage.

### KONTAKT

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

© diedraussenkocher.de  
f Die Draussenkocher

DESSERT

## SPECK-FLORENTINER mit Vanille Soße

DO IT!  
YOURSELF!

### DAS BRAUCHT IHR:

150 g Zucker  
50 g Honig  
120 g Butter  
140 ml Sahne  
100 g Cranberrys  
50 g kandierten Ingwer  
100 g Pinienkerne  
100 g Pistazien  
100 g Mandelblättchen  
100 g Bauchspeck  
40 g Mehl

### PROFI-TIPP:

zwischen die einzelnen Lagen am besten Pergamentpapier legen, damit sie nicht zusammenkleben.

### UND SO GEHT'S:

In einem Topf Zucker, Butter, Honig und Sahne bei mittlerer Hitze einkochen lassen, rühren bis alles gut vermischt ist und eine zähe Konsistenz hat. Den Ingwer und die Cranberrys in kleine Würfel schneiden, die Pistazien (je nach Größe) fein hacken.

Die Würfel, zusammen mit den Pinienkerne und den Mandelblättchen in einer Schüssel mit dem Mehl gut vermischen, unter den Karamell rühren und 5-6 Minuten köcheln lassen. Die Masse von der Flamme nehmen und etwas auskühlen lassen.

Jetzt den Speck sehr fein Würfeln und in einer Pfanne auslassen (diese dürfen nicht zu kross werden), dann auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse dünn darauf verteilen und den Speck darüber streuen.

Das Backblech in den auf 180° Backofen oder Grill (indirekt) schieben und ca. 6 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Backofen oder Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit einem Messer in Rauten, Recht- oder Dreiecke schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Die SPECK-Florentiner halten sich am besten in einer Dose ca. 1 Woche bei kühler Lagerung.

### KONTAKT

die-draussenkocher.de  
Eugen-Bolz-Straße 14  
72829 Engstingen

M: hunger@die-draussenkocher.de  
T: 0152 22 62 69 99

© diedraussenkocher.de  
f Die Draussenkocher