

Aufgetischt
Montag, 26. Dezember 2016



**WILDHENDLSPIESS MIT ZIEGENKÄSEMousse,
RATATOUILLE UND KRIECHERL - CHILIMARINADE**



Zutaten für 4 Personen:

4 Stk. Wildhendlfilet
etwas Waldviertler Graumohn
Salz
Olivenöl
8 Holzspieße (in Wasser eingelegt)
0,25l Kriecherlsirup
1 Esslöffel Zwiebel fein gewürfelt
Chilipulver
250g Ziegenfrischkäse
150g Schlagobers aufgeschlagen
Salz
100g Melanzani gewürfelt
100g Zucchini gewürfelt
100g Paprika in Streifen
100g Paradeiser gewürfelt
100g Zwiebel in Ringe geschnitten
Salz
Knoblauch
Rosmarin
Olivenöl

Zubereitung

Für die Marinade den Kriecherlsirup mit der Zwiebel auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Chili abschmecken und abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse für das Mousse cremig rühren, mit Salz abschmecken und das Obers unterheben.

Für das Ratatouille die Melanzani etwas einsalzen und Wasser ziehen lassen – gut abtrocknen.

Zucchini, Paprika und Melanzani sortenrein in der Pfanne mit Olivenöl gut anbraten und in eine Schüssel geben.

Den Zwiebel mit etwas Öl anbraten und die Paradeiserwürfel dazugeben.
Einige Minuten durchrösten und dann mit Knoblauch, Salz und Rosmarin gut abschmecken.
Die gebratenen Gemüsewürfel unterrühren und nochmals erwärmen.

Die Hendlfilets in Stücke schneiden und auf die Spieße aufstecken, salzen und auf 2 Seiten in den Mohn drücken. In heißem Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
Auf einem Küchentuch etwas abtropfen lassen und mit der Kriecherl–Chilimarinade beträufeln.

Das Ziegenkäsemousse mit 2 Löffeln zu Nockerl formen, und mit dem Ratatouille und den Spießen anrichten.