

# Rezepte für Wild und Wildgeflügel



## INHALT

<b>Wildgeflügel</b>	<b>1</b>	<b>Rehrücken im Blätterteig</b>	<b>12</b>
Kleiner Jagdkalender	2	<b>Hirschsteak mit zwei Saucen</b>	<b>12</b>
Wo gibt es Hasen?	2	<b>Hirschsteaks mit frischen Pflaumen</b>	<b>13</b>
<b>Extra-Tipps:</b>	<b>2</b>	<b>Wildschwein-Koteletts in Gin-Sahne</b>	<b>13</b>
Erst nach dem Garen salzen	2	<b>Rebhühner mit gebackenen Äpfeln</b>	<b>14</b>
<b>Wildkaninchen - natur</b>	<b>2</b>	<b>Gefülltes Perlhuhn auf Wirsinggemüse</b>	<b>14</b>
<b>Wildkaninchen in Apfelwein</b>	<b>3</b>	<b>Ananas und Haselhuhn</b>	<b>14</b>
<b>Französischer Wildkaninchentopf</b>	<b>3</b>	<b>Wildbret-Koteletts</b>	<b>15</b>
<b>Hasenkeulen</b>	<b>3</b>	<b>Hirsch mit Pfeffersauce</b>	<b>15</b>
<b>Hasenpfeffer</b>	<b>4</b>	<b>Reh mit Reherl (ein vollkommenes Spiel)</b>	<b>15</b>
<b>Gebratene Hasenfilets auf Reis</b>	<b>4</b>	<b>Reh-Medaillon Marie Antoinette</b>	<b>16</b>
<b>Geschmorte Hasenkeulen mit Grünkohl und Sahnesauce</b>	<b>4</b>	<b>Rehrücken</b>	<b>16</b>
<b>Hasengeschnetzeltes mit Preiselbeeren</b>	<b>5</b>	<b>Kochen im Schnellkochtopf</b>	<b>16</b>
<b>Hirschspieße mit röschen Waffelkartoffeln</b>	<b>5</b>	<b>Wildgerichte</b>	<b>16</b>
<b>Rehfilet mit Brandy-Rahmssoße</b>	<b>5</b>	<b>Rehkeule</b>	<b>17</b>
<b>Rehschulter mit Wacholderrahmssoße</b>	<b>6</b>	<b>Hirschbraten</b>	<b>17</b>
<b>Siebenbürgener Wildschweinkeule</b>	<b>6</b>	<b>Rehgulasch</b>	<b>17</b>
<b>Wildgerichte von Paul Bocuse</b>	<b>7</b>	<b>Ungarische Haar- und Federwildgerichte</b>	<b>17</b>
Wildente Lyonnaiser Art	7	<b>Hasenpfeffer auf Csiker Art</b>	<b>17</b>
Frischlingskotelett Saint-Hubert	7	<b>Sauerbraten vom Hasen</b>	<b>17</b>
Gebratenes Rebhuhn auf »Canapé«	7	<b>Gespickte Hasenschnitzel</b>	<b>18</b>
<b>Rebhühner in Sahnesoße</b>	<b>8</b>	<b>Rehpörkelt</b>	<b>18</b>
Fasan mit Ananas-Weinkraut	8	<b>Gedünstete Reh- oder Hirschkeule</b>	<b>18</b>
Wildterrine	9	<b>Frischlingskeule auf Pannonia Art</b>	<b>18</b>
Hirschrollbraten	9	<b>Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus</b>	<b>18</b>
Marinierte Wildschweinkoteletts	10	<b>Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art</b>	<b>18</b>
Wildschweinsteaks mit Portweinsoße	10	<b>Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art</b>	<b>19</b>
<b>Geschmorte Wildschweinkoteletts in Apfelwein</b>	<b>10</b>	<b>Essigkirschen mit Wild(leber)</b>	<b>19</b>
Wildschweinsteaks mit Portweinsoße	10	<b>Hasenrückenfilet mit Vincottosauce</b>	<b>20</b>
Wildgulasch mit Kürbis	11	...und das Wild dazu	20
Hirschsteaks mit Birnen und Himbeeren	11		

## **Wildgeflügel**

Die reichliche Bewegung bei der Nahrungssuche macht Wildgeflügelfleisch fester und fettärmer. Daher empfiehlt es sich, Wildgeflügel beim Garen und Braten in dünne Scheiben geräucherten Speck zu packen. Die Zubereitung ist gleich wie bei Hühnern, die Garzeit bei vergleichbaren Größen etwas länger und die Würze kräftiger.

# Rezepte für Wild und Wildgeflügel



## Kleiner Jagdkalender

Rehböcke dürfen vom 16. Mai bis zum 15. Oktober, Ricken (das sind die weiblichen Tiere) zwischen dem 16. September und dem 31. Januar eines jeden Jahres geschossen werden. (Rehfleisch ist übrigens zarter als Hirschfleisch.)

Rebhühner werden in der Zeit vom 25. August bis zum 30. November gejagt. (Junge Hühner sind gebraten am besten, ältere Hühner eignen sich dagegen hervorragend für Wildpasteten.)

Fasane dürfen vom 1. Oktober bis zum 15. Januar erlegt werden. Die Hähne sind schon vom 16. September an freigegeben. (Aufpassen, dass das Fleisch nicht zu sehr zerschossen ist.) In der Bundesrepublik dürfen Hasen nur zwischen Oktober und Januar geschossen werden. (Die Wildkaninchen haben keine Schonzeit. Sie schmecken kräftiger als ihre zahmen Artgenossen - die Stallhasen).

## Wo gibt es Hasen?

Hasen, Wildkaninchen und Stallhasen gibt es frisch und küchenfertig vorbereitet beim Wild- und Geflügelhändler oder in der Wildabteilung in Kaufhäusern. Das ganze Jahr über ist durch Auslandsimporte ein großes Angebot an frischem und tiefgekühltem Hasen- und Kaninchenfleisch auf dem Markt, zum Teil auch schon gespickt.

**Der Hase:** Er ist das beste - und teuerste - Stück. Der Hase kann wie das Kaninchen vor der Zubereitung mariniert werden. Sein edelstes Teil ist der Rücken, der ungefähr 700 bis 850 Gramm wiegt. Das reicht gerade für zwei Personen. Zwei Leute werden von den Keulen satt.

## Extra-Tipps:

**Wenn Sie tiefgekühltes Fleisch nehmen: Lassen Sie es in der Beize auftauen. Dann zieht die Würze besonders gut ein.**

## Erst nach dem Garen salzen

### Kräuter und Gewürze geben Fleisch erst den Geschmack

Während die meisten Gewürze vor dem Braten oder Schmoren auf das Fleischstück gegeben werden, sollten kleine Stücke erst nach dem Garen gesalzen werden. Das gilt auch für Kurzgebratenes, Geschnetzeltes und Leber. Salz entzieht dem Gewebe Saft, so dass es trocken und zäh wird. Kräuter und Gewürze sind das i-Tüpfelchen einer schmackhaften, abwechslungsreichen Küche. Sie bringen den Fleischgeschmack erst zur vollen Geltung. Hier einige Tipps, welches Gewürz sich jeweils für ein bestimmtes Stück Fleisch eignet

**Rindfleisch:** Chili, Knoblauch, Liebstöckel, Lorbeerblatt, Muskatnuss, Oregano, Paprika, Pfeffer, Piment, Rosmarin, Thymian Wacholderbeeren.

**Schweinefleisch:** Beifuss, Bohnenkraut, Chili, Curry, Kümmel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Majoran, Oregano, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Rosmarin, Salbei, Thymian, Wacholderbeeren. Es darf kräftig gewürzt werden.

**Kalbfleisch:** Basilikum, Estragon, Koriander, Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian. Sparsam würzen, damit das zarte Aroma nicht überdeckt wird.

**Lammfleisch:** Basilikum, Knoblauch, Minze, Oregano, Rosmarin, Thymian. Zum Mitbraten eignen sich: Beifuss, Bohnenkraut, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian. Mitgekocht werden können: Kümmel, Liebstöckel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren. Da beim Erhitzen das Aroma leidet, sollten die folgenden Kräuter frisch zugefügt werden: Basilikum, Estragon, Minze, Petersilie, Schnittlauch.

**Marinade für Wild:** Marinieren bedeutet, das Fleisch in eine Würzsauce einlegen, zum Beispiel aus Rotwein, Schalotten, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt oder aus Essig, Zitronensaft, Senf, Knoblauch und Zwiebeln. Selbst grobe Fleischfasern macht die Marinade mürbe und zart. Bedeckt die Flüssigkeit das Fleisch vollständig, hält es sich bis zu sechs Tagen.

**Trockene Beize:** Das Fleisch mit Öl bestreichen und mit einer Gewürzmischung beispielsweise aus Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Piment und Pfeffer bestreuen. Anschließend wird es in Klarsichtfolie gewickelt und sollte zwei Tage im Kühlschrank ziehen

## Wildkaninchen - natur

Die wilden Vetter der zahmen Stallhasen schmecken am besten, wenn Sie sie über Nacht in eine gut gewürzte Marinade einlegen. Früher tat man das, um den strengen Wildgeschmack zu mildern und das Fleisch geschmeidiger zu machen. Das ist heute nicht mehr nötig: Das Fleisch ist schon mürbe genug, weil es im Kühlhaus abgehangen wird. Man legt es nur noch ein, um dem Fleisch seinen besonderen Geschmack zu geben. Wichtig ist, dass das Fleisch gut enthäutet wird. Auch die harten Sehnen müssen entfernt werden. Wenn Sie ein Kaninchen im Ganzen braten, sollten Sie es spicken oder in Speckscheiben wickeln. Dann trocknet das Fleisch nicht aus.



## Wildkaninchen in Apfelwein

1 Wildkaninchen (1 kg), Pfeffer, 100 g fetter Speck, 1 Eßlöffel provenzalische Kräutermischung, 1 Eßl. Olivenöl, Salz, 1 Lorbeerblatt, 3 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 250 g frische Champignons, Piment, ¼ l Cidre (franz. Apfelwein), 150 g sehr kleine Tomaten, 2 cl Calvados, 1 Tasse frische Kräuter: Basilikum, Thymian, Oregano, Estragon, Zitronenmelisse (oder 1 Eßl. provenzalische Kräutermischung), ½ Bund Petersilie.

Keulen und Läufe vom Rumpf des gut gesäuberten Wildkaninchens abtrennen. Rücken und die Keulen mit einem spitzen Messer enthäuten und pfeffern. Kleingewürfelten Speck mit der Kräutermischung bestreuen und in einer Pfanne auslassen. In einer feuerfesten Form Olivenöl erhitzen. Kaninchenteile hineingeben. Das heiße Kräuterfett durch ein Sieb gleichmäßig über alle Teile gießen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 15 Minuten braten. Danach die Teile salzen, reichlich mit Fett beschöpfen und wenden. Lorbeerblatt, geviertelte Zwiebeln und gehackte Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Kaninchenteile noch einmal 15 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, waschen und die größeren halbieren. Pilze mit Piment bestäuben und in die Pfanne geben. Kaninchenteile wieder mit Fett beschöpfen. Alles dann noch 15 Minuten weiterbraten. Dann den Cidre zugießen und ganze Tomaten zugeben. Fettpfanne mit Alufolie abdecken. Alles bei 200 Grad weitere 20 Minuten garen. Die Soße mit Calvados würzen. In der Form servieren. Die Kräuter darüberstreuen.

(Pro Person ca. 1100 Kalorien/4604 Joule)

**Dazu:** Stangenweißbrot (Baguette) und Salat.

## Französischer Wildkaninchantopf

(für 4 Personen)

1 bratfertiges Wildkaninchen (ca. 1700 g), ½ l trockener Weißwein, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Teel. Weinessig, 1 Eßlöffel Kräuter der Provence, 2 Lorbeerblätter, 1 Eßl. gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Mehl, 6 Eßl. Olivenöl, 500 g Schalotten oder ganz kleine Zwiebeln, 500 g Karotten, 1/8 l Schlagsahne.

Kaninchen in vier bis sechs gleich große Stücke schneiden. Über Nacht in eine Marinade aus Wein, Zwiebelringen, zerdrückten Knoblauchzehen, Essig, Kräutern, Lorbeerblättern und gehackter Petersilie einlegen. Die Kaninchenstücke abtrocknen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden. In einer großen Bratpfanne in heißem Öl rundherum braun anbraten. Mit dreiviertel der Marinade nach und nach auffüllen. Zugedeckt 1 Stunde und 20 Minuten schmoren lassen. In den letzten 20 Minuten die geschälten Schalotten und Karotten mitgaren. Zum Schluss die Sahne zugießen. Die Soße noch einmal würzen.

(Pro Person ca. 1045 Kalorien/ 4375 Joule)

**Dazu:** Spätzle und knackiger Kopfsalat.

## Hasenkeulen

Für 4 Portionen:

**Zutaten:** 2 große Hasenkeulen (ca. 1 kg) Salz, Pfeffer aus der Mühle 6 Wacholderbeeren 20 g fetter Speck im Stück ¼ l Brühe (Instant), ¼ l süße Sahne

Die Hasenkeulen mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Wacholderbeeren würzen. Den Speck fein würfeln und in einem Schmortopf ausbraten, die Hasenkeulen im Speckfett rundherum braun anbraten. Nach und nach die Brühe angießen, dann den Topf zudecken und das Fleisch 45 Minuten schmoren. Die fertigen Hasenkeulen herausnehmen, warm stellen und die Sauce mit der Sahne binden.

**Vorbereitungszeit: 10 Minuten Garzeit: 45 Minuten**

Pro Portion etwa 45 g Eiweiß, 31 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 2061 Joule (492 Kalorien)



## Hasenpfeffer



### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hasenpfeffer, Hasenblut, Salz, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, 1/8 Ltr. Rothwein, Zwiebeln, Butter, 2 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Mehl, Zucker oder Rübenkraut.

Zubereitung: Der Hasenpfeffer wird gewaschen, bedeckt mit Wasser und dem nötigen Salz zu Feuer gebracht und ausgeschäumt. Dann gibt man hinzu: recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, ganze Pfefferkörner und Nelken, einige Lorbeerblätter, ein Stück Butter, Essig und in Butter braun gemachtes Mehl, welches man nur hinein geben kann, ohne es erst mit Wasser anzurühren. Wenn das Fleisch gar ist, rührt man ein paar Löffel Rübenkraut oder ein Stück Zucker und nach Belieben auch ein Glas roten Wein an die Sauce. Hat man frisches Hasenblut, vermischt man solches

mit etwas Essig und rührt es, wenn der Hasenpfeffer fertig ist, eben durch, dann aber muß man Anfangs nur wenig Mehl dazu geben, weil das Blut die Sauce recht sämig macht. Sie gewinnt dadurch sehr an Farbe und angenehmen Geschmack.

## Gebratene Hasenfilets auf Reis



**Zutaten:** 25 g Butter 4-6 Nelken 2 Tassen Langkornreis 4 Tassen Fleischbrühe 4 cl Weißwein 1 Teel. Weinessig 2 Nelken 3 zerdrückte grüne Pfefferkörner 2 Eigelb 150 g zerlassene Butter

4 ausgelöste Hasenfilets Salz gemahl. weißer Pfeffer 1 gestr. Teel. getrockn. Thymian je 1 Essl. Butter und Öl 2 Orangen

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Nelken darin anbraten, den Reis zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen und 15 Minuten ausquellen. Für die Sauce den Wein mit dem Essig, den Nelken und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf 3 bis 4 Essl. reduzieren (einkochen). Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe hineinrühren und bei milder Hitze dicklich werden lassen. Dann tropfenweise die flüssige Butter einschlagen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. - Die Hasenfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian rundum einreiben. Butter und Öl erhitzen, die Hasenfilets hineingeben und von allen Seiten gut anbraten. Die Hitze herunterschalten und noch 5 bis 6 Minuten ziehen lassen. Die Orangen gut waschen, in dünne Scheiben schneiden und eine Platte damit auslegen. Die Hasenfilets in Scheiben

aufschneiden und auf die Orangenscheiben legen. Dazu eingemachte Preiselbeeren.

## Geschmorte Hasenkeulen mit Grünkohl und Sahnesauce

**Schmorzeit der Keulen: ungefähr ½ Stunde; Schmorzeit des Grünkohls: 2 Stunden.**

2 große Hasenkeulen; 2 Eßlöffel Butter; 1 kleine Mohrrübe; 1 mittelgroße Zwiebel; 6 Wacholderbeeren; ¼ Tassen saure Sahne; ½ Zitrone. 1 kg Grünkohl; 3 Eßlöffel Gänse- oder Schweineschmalz; 2 große Zwiebeln; ½ l Bouillon; ½ Eßlöffel Mehl.

Die Hasenkeulen von den Sehnen befreien, am Gelenk teilen, in Butter anbraten und auch die gewürfelten Mohrrüben und Zwiebeln mit anbraten. Leicht salzen, die Wacholderbeeren hinzufügen, mit Bouillon oder Wasser bis zur halben Höhe aufgießen und zugedeckt im Ofen langsam garschmoren. Nach dem Fertigwerden, die Keulen herausnehmen und warm halten. Den Bratsatz mit der sauren Sahne sämig kochen, mit Zitronensaft würzen, abschmecken und passieren. Den Grünkohl in Wasser 5 Minuten abwällen, ausdrücken, durch die feine Scheibe der Fleischmaschine drehen oder im Mixer zerkleinern. Die Zwiebeln hacken, mit etwas Schmalz anschwitzen, zusammen mit dem Kohl in einen passenden Topf geben, salzen, pfeffern, das restliche Schmalz und die Bouillon hinzufügen, zudecken und im Ofen bei mäßiger Hitze schmoren. Kurz vor dem Garwerden, mit dem Mehl bestäuben, gut vermischen und fertigschmoren. Gut abschmecken. Die Keulen mit der Sahnesauce anrichten und den Grünkohl und Salzkartoffeln dazu servieren.



## Hasengeschnetzeltes mit Preiselbeeren

**Zubereitung: 15 Minuten**

600 g schierer Hasenrücken

Fett oder geklärte Butter

1 Prise Salz

1 Prise Paprika

1 Schuss Rotwein

1 Tasse braune Sauce

80 g Räucherspeck

2 Eßlöffel Preiselbeeren

Den enthäuteten Hasenrücken in Blättchen schneiden und in heißer Pfanne in Fett oder Butter 3 Minuten garen, dabei öfter umrühren; dann auf ein Sieb geben, salzen und mit Paprika bestreuen. Die Pfanne mit Rotwein ablöschen, die Sauce, die Preiselbeeren und die leicht gerösteten Speckwürfel beifügen. Alles aufkochen und anschließend das Hasenfleisch 5 Minuten darin ziehen, aber nicht kochen lassen. Im Kartoffel- oder Blätterteigrand anrichten.

## Hirschspieße mit röschen Waffelkartoffeln



**Zutaten:**

500 g Hirschkeule, je 16 Wacholderbeeren, je 1 Teelöffel Pfefferkörner, Rosmarin und Thymian, 4 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel Portwein, 375 g frische Champignons, 2 Zwiebeln, 4 Scheiben Speck, 12 Salbeiblätter, je 1 Becher süße und saure Sahne, 3-5 Teelöffel Instant-Bratensoße, 1/2 Dose Pfirsiche, 8 Teelöffel Preiselbeerkompott.

Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Gewürzen, Öl und Portwein einige Stunden marinieren. Danach Pilze putzen und waschen, Zwiebeln hacken. Fleisch abwechselnd mit dem Speck und den Salbeiblättern auf vier Spießchen stecken.

Danach Fleischspieße ringsum etwa 8 Min. braten, herausnehmen.

Zwiebelwürfel im Bratfett 2 Min. dünsten. Die Champignons und Sahne zugeben, 3 Min. kochen, mit Bratensoße binden.

Pfirsiche erwärmen, mit Preiselbeeren füllen. Spieße, Champignons und Pfirsiche anrichten.

Dazu: **Waffelkartoffeln** - Gehobelte Kartoffeln bei 180° frittieren.

## Rehfilet mit Brandy-Rahmssoße

**Zutaten für 4 Portionen:**

Paprikaschoten, 2 rote und 1 gelbe. 6 EL Öl, 4 Rehfilets á 150 g, 6 EL Brandy, ¼ l Sahne, Soßenbinder, 1 Bd. Petersilie, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Paprikaschoten mit einem Spargelschäler schälen, entkernen und in Stücke schneiden. 4 EL Öl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Paprika 10 Min. schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rehfilets in 2 EL Öl bei starker Hitze von beiden Seiten anbraten, reduzieren und 5-8 Min. braten. Fleisch in Alufolie warm halten. Bratensatz mit Brandy löschen, reduzieren. Sahne zugießen, eventuell mit Soßenbinder eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.





## Rehshulter mit Wacholderrahmsauce



### Rezept für 6 Personen:

1 küchenf. Rehshulter mit Bein ca 1,1 bis 1,3 kg 2-2 1/2 l Buttermilch 4 Eßl. Öl (40 g) je 1 gestr. Teel. Salz und Tabasco 15 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt 1 Zweig frischer Thymian oder 1/2 Teel. getrockneten 3/8 l trockener Rotwein 1/2 l Sahne 3 Birnen (350 g) 1/4 l Wasser 1 Teel. Zucker 1 Zitronenscheibe 1 Nelke 1/2 Glas Preiselbeerkompott 300 g frische Champignons 1 Eßl. gehackte Petersilie 30 g Butter Salz

Die Rehshulter in ein entsprechend großes Gefäß legen und die kalte Buttermilch darübergießen. Das Gefäß bedecken und 2 Tage im Kühlschrank stehen lassen. Dann die Schüssel herausnehmen, das Fleisch kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Sichtbare Sehnen und Häute mit einem scharfen Messer abschneiden. 2 Eßl. Öl mit Salz und Tabasco verrühren und damit die Rehshulter von allen Seiten sorgfältig einreiben. Einen eventuellen Rest mit den übrigen 2 Eßl. Öl verrühren und dieses zum Einpinseln während der Bratzeit verwenden. 5 Wacholderbeeren mit zerdrücken, das Lorbeerblatt in Stückchen brechen und zusammen über das Fleisch streuen. Die Gewürze mit der flachen Hand an das Fleisch drücken. Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Die Rehshulter in einen Bräter legen und 10 Minuten braten. Den Thymianzweig dazugeben (oder den getrockneten darüberstreuen) und den erhitzten Wein zugießen. Weitere 10 bis 15 Minuten braten bei 220 Grad C. Die Sahne mit den restlichen zerdrückten Wacholderbeeren auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb passieren. Die Rehshulter aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einschlagen. Auf einer vorgewärmten Platte warm halten. Den Bratenfond aus dem Bräter ebenfalls durchsieben, in eine Kasserolle geben und ein paar Minuten einkochen. Dann die Sahne und Bratensauce zusammengießen, mit dem Schneebesen gut verrühren und abschmecken. Die Birnen abreiben, halbieren und das Kernhaus herausschneiden. Das Wasser mit dem Zucker, der Zitronenscheibe und der Nelke aufkochen und die Birnen darin 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Sie sollten nicht zu weich werden. Die Birnenhälften aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Die Preiselbeeren aus dem Glas ebenfalls auf einem Sieb abtropfen lassen und je 1 Teel. davon auf die Birnenhälften geben. Die Champignons abziehen und halbieren. Mit der Petersilie bestreuen und in der hei-ßen Butter 2 bis 3 Minuten braten und wenig salben. Die Rehshulter auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Birnenhälften dazulegen und die Pilze mit auf die Platte geben. Die Sauce separat dazureichen sowie Spätzle oder andere Teigwaren.

## Siebenbürgener Wildschweinkeule



1 1/2 kg Wildschweinkeule 1/2 l Rotwein 1/2 l Wasser 1 Karotte 1 Petersilienwurzel 74 Sellerieknolle 1 Zwiebel 1 2 Lorbeerblätter 10-12 Pfefferkörner 1 Teel. Salz 1/2 Zitrone 3 Essl. Öl 40 g Zucker 2/10 l saure Sahne 1 Essl. Mehl 2 Essl.

### Hagebuttenmus

Die Wildschweinkeule bratfertig vorbereiten und in einen (Ton-) Topf legen. Aus Wein, Wasser, blättrig geschnittenem Wurzelwerk, der in Ringe geschnittenen Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Salz und Zitronenschale eine Beize bereiten. Die Beize aufkochen und heiß über die Wildschweinkeule gießen. Das Fleisch an einem kühlen Ort drei Tage in der Beize liegenlassen, herausnehmen und gut abtrocknen. Öl erhitzen, die Keule mit dem Wurzelwerk aus der Beize einlegen, anbraten und unter häufigem Begießen mit Beize im Backrohr gar schmoren. Zucker karamelisieren, mit saurer Sahne ablöschen, Mehl unterrühren und die Mischung in den Bratfond geben. Rotwein zugießen und noch 10 Minuten weiter schmoren. Keule aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen, mit Hagebuttenmus vermengen und kurz aufkochen lassen. Die Keule tranchieren, die Fleischstücke in die Sauce legen, rasch erhitzen und sofort servieren.

**Als Beilage:** Gebratene Polentascheiben und Rotkraut



## Wildgerichte von Paul Bocuse

Rezepte von Frankreichs Meisterkoch Paul Bocuse. Entnommen dem Buch WILDGERICHTE, erschienen im Verlag Ullstein GmbH Berlin Frankfurt/M Wien.

### Wildente Lyonnaiser Art

Die Ente in Butter anbräunen, aus der Pfanne nehmen, die Butter abtropfen lassen; die Pfanne mit etwas Weißwein ablöschen, stark eindicken lassen und 6 dl Demiglace-Sauce und ein Kräuterbündel dazugeben. Die Ente in diese Sauce legen, die Pfanne bedecken und bei kleiner Flamme schmoren lassen. Wenn die Ernte gar ist, wird sie auf einer Platte angerichtet, umgeben von kleinen glacierten Zwiebelchen, abwechselnd mit gedünsteten Maronen. Unmittelbar vor dem Servieren wird der Schmorfond drübergegossen.

#### Demiglace

(notwendig für die Zubereitung verschiedener Saucen)

Einen ausgezeichneten Wildfond eindicken lassen, dabei regelmäßig abschäumen, um einen reinen Fond zu erhalten. Etwas Butter hinzugeben. Mit Madeira würzen.

#### Gedünstete Maronen

(als Beilage zum Hasenpfeffer, zu Wildbret usw.) Schöne, korrekt geschälte Maronen nebeneinander in einer niedrigen Kasserolle anordnen, ohne sie übereinanderzuschichten. Bis zur Hälfte mit Wildbrühe oder weißer Bouillon bedecken. Mit Sellerie würzen und mit einem stark gebutterten Papier bedecken. Bei kleiner Flamme im bedeckten Gefäß dünsten. Die Maronen müssen intakt bleiben, und die Flüssigkeit muß vollständig aufgesaugt sein. Damit die Maronen fest und glänzend bleiben, werden sie mit sehr stark eingedickter Demiglace-Sauce übergossen.



### Frischlingskotelett Saint-Hubert



Die Koteletts von einer Seite mit Butter anbräunen, unter Druck auskühlen. Eine Farce aus 400 g fettem Frischlingsfleisch, 150 g in Butter sautierten Pfifferlingen, Salz, Gewürzen und einer zerstoßenen Wacholderbeere herstellen. Die Koteletts an der nicht angebratenen Seite mit dieser Farce maskieren und in Speck hüllen. Mit Butter betropft und mit Paniermehl bestreut, im Ofen gar machen und mit Pfeffersauce und Apfelmus servieren.

### Gebratenes Rebhuhn auf »Canapé«

Ein schönes, junges, frisches Rebhuhn aussuchen und rupfen, absengen und sorgfältig ausnehmen. Zusammenbinden, salzen und pfeffern und mit einem schönen Weinblatt und einer feinen Speckscheibe umwickeln. In einer

Steingutform im Ofen mit Butter braten, dabei häufig mit dem ablaufenden Fett begießen. Man rechnet etwa zehn bis fünfzehn Minuten Garzeit. Man kann feststellen, ob das Rebhuhn gar ist, indem man mit der Gabel in die Brust sticht - ein feiner, kaum gefärbter Blutstropfen muß herauskommen. Zum Servieren die Schnur abnehmen und das Rebhuhn auf einem »Canapé«, das mit einer ausgezeichneten »Farce á gratin« bestrichen ist, präsentieren. Dazu reicht man Kresse, Strohkartoffeln oder Kartoffelchips und den entfetteten, reinen Bratensaft. Das Rebhuhn kann auch am Spieß gebraten werden. **Anmerkung:** Das »Canapé« kann aus Brot mit wenig Kruste oder Landbrot hergestellt werden. Es wird in Butter gebraten und darf nicht austrocknen.

#### Canapés

(Für gebratenes Wild, Hasenrücken, Fasan, Rebhuhn, Schnepfe usw.) Die Canapés, auch Toasts, Appetitschnitten oder Rôties genannt, werden aus Brot mit wenig Kruste oder normalem Brot geschnitten. Ihre Form ist meistens rechteckig, die Dicke etwa 1/2 cm. Sie werden immer in geklärter Butter gebräunt oder gegrillt, ohne sie jedoch austrocknen zu lassen. Sie werden auf die Servierplatte gesetzt, mit Wildfarce oder »Farce á gratin« bestrichen und dienen als Unterlage für die gebratenen Fleischteile. Da sie die ablaufenden Säfte auffangen, bekommen die Canapés das von Liebhabern so geschätzte besondere Aroma.

#### Farce á gratin

(Für Canapés und Croutons) In einer Pfanne oder einem Schmortopf 150 g frischen, gewürfelten fetten Speck auslassen. Sobald





das Fett sehr heiß ist, 300 g Geflügelleber hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und feinen Gewürzen bestreuen. Wenn die Leber steif gebraten (und nicht ausgetrocknet) ist, einen Löffel gehackte Schalotten dazugeben. Einige Male umrühren und vom Herd nehmen. Die abgekühlten Stücke durch ein Haarsieb streichen und die daraus entstandene Masse mit einem Holzspatel bis zum vollständigen Erkalten verrühren. Mit gebuttertem Papier bedeckt kalt stellen.

## Rebhühner in Sahnesoße



4 Rebhühner, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 4 Scheiben fetter Speck á 50 g, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 1 Bund Petersilie, 6 Eßl. Öl, 10 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 Teel. Basilikum, 1 Becher saure Sahne,  $\frac{3}{8}$  l Bratensaft (Würfel),  $\frac{1}{2}$  Becher Schlagsahne, 2 Teel. Stärkepulver.

Rebhühner vom Händler ausnehmen lassen. Von innen und außen waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Keulen am unteren Ende mit Baumwollgarn auf dem Rücken zusammenbinden, die Fäden rechts und links zur Brust führen. Brust mit einer Speckscheibe belegen und mit dem Faden festbinden. Zwiebeln in Achtel, Möhren in Scheiben und Petersilie grob schneiden. Die Rebhühner in einem weiten Schmortopf in Öl von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Möhren und Petersilie kurz mitdünsten. Zerdrückte Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Basilikum, saure Sahne und Bratensaft zugeben und zugedeckt etwa 40 Minuten schmoren. Rebhühner herausnehmen, Fäden und Speck entfernen und die Rebhühner warm stellen. Soße durch ein Sieb gießen und mit in Sahne verrührtem Stärkepulver binden. Noch einmal würzen. (1 Stunde 20 Minuten)

*Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet und enthält (Beilagen nicht mitgerechnet): Eiweiß: 193 g Fett: 316 g Kohlenhydrate: 33 g Kalorien: 3980/ Joule: 16 660 pro Person ca. 995 Kal./ 4165 Joule*

**Beilagen:** Weinkraut und Salzkartoffeln;

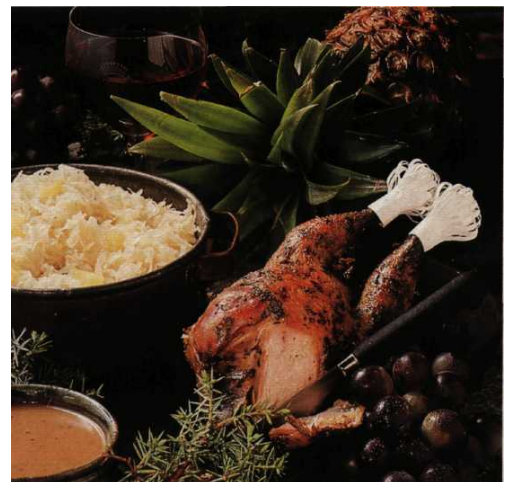
**Getränk:** junger Beaujolais

## Fasan mit Ananas-Weinkraut

1 kl. junger Fasan 2 Eßl. Zitronensaft 100 g durchwachs. Räucherspeck 40 g Butter  $\frac{1}{4}$  l Wasser 1 Lorbeerblatt  
6 Wacholderbeeren  $\frac{1}{4}$  Teel. Thymian 1 Msp. Majoran 1 Msp. Pfeffer 1 Msp. Salz 1 Eßl. Mehl  $\frac{1}{8}$  l Sahne etwas Sherry

Den sauber gerupften Fasan gründlich waschen, mit Küchenkrepp-Papier trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf auslassen. Wenn er glasig zu werden beginnt, den Fasan zugeben und rundherum braun braten. Jetzt noch zusätzlich die Butter zufügen. Dann mit Wasser ablöschen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian, Majoran, Pfeffer und Salz hinzufügen und je nach Alter des Tieres den Vogel zugedeckt ca. 75 bis 90 Minuten garschmoren lassen. Kurz aus dem Topf nehmen und die Sauce durchsieben. Dann die Sauce mit Mehl, das mit Sahne und etwas Sherry verrührt wurde, binden, abschmecken und den Fasan nochmals heiß werden lassen.

**Dazu** Ananas-Weinkraut servieren und die Sauce extra dazureichen.





## Wildterriner



300 g Schweineleber, 300 g Kalbfleisch, 300 g Reh- oder Hirschfleisch, 3 alte Brötchen, Gewürze (2 Teel. Salz, 4 Spritzer Tabasco, 1/2 Teel. Thymian, 1/2 Teel. Majoran), 2 Eßl. Weinbrand, 3 Eßl. gehackte Petersilie, 3 Eier, 250 g frischer fetter Speck, 200 g geräucherter fetter Speck in dünnen Scheiben, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter.

Leber, Fleisch und die Brötchen zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Dann die Gewürze, Weinbrand, gehackte Petersilie und die Eier zum Fleisch geben und alles gut durchkneten. Den frischen Speck in fingerdicke Streifen schneiden. Eine Pastetenform mit den geräuchernten Speckscheiben auslegen. Die Fleischmasse abwechselnd mit den Speckstreifen einfüllen. Mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern und den restlichen Speckscheiben belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Einen Liter Wasser in die Fettpfanne gießen. Die Form zugedeckt hineinstellen. Auf unterster Schiene IV2 Stunden garen. Heiß oder kalt essen. (2 Stunden)

**Dieses Rezept ist als Vorspeise für zwölf Personen berechnet und enthält (ohne Beilagen):** Eiweiß: 224 g Fett: 442 g Kohlenhydrate: 81 g Joule: 23 211/5545 Kalorien pro Person ca. 1934 Joule/462 Kalorien

**Beilagen:** Brot und süß-saurer Kürbis Zum Tiefgefrieren geeignet. Haltbarkeit etwa zwei Monate.

## Hirschrollbraten

1,5 kg Hirschrollbraten, Salz, Pfeffer, 50 g durchwachsener Speck in Scheiben, 1 Bund Suppenkraut, 2 Zwiebeln, 1/2 l Fleischbrühe (Würfel), 1/8 l Rotwein, 1 Becher saure Sahne (200 g), 20 g Mehl, 1 kleine Dose Aprikosen, 125 g grüne Weintrauben.

Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Speckscheiben belegen. In die Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad zwei Stunden 15 Minuten braten. Nach 15 Minuten das geputzte Suppenkraut, die geschälten ganzen Zwiebeln, Brühe und Wein zugeben. Den Braten immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Den Braten warm stellen. Die Bratensoße durch ein Sieb gießen und aufkochen. Sahne mit Mehl verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aprikosen und Weintrauben kurz im Aprikosensaft erhitzen. Aprikosenhälften mit Weintrauben füllen und mit dem Braten auf einer Platte anrichten. Die Soße extra servieren. (3 Stunden)

**Dieses Rezept ist für sechs Personen berechnet und enthält (Beilage nicht mitgerechnet):** Eiweiß: 326 g Fett: 125 g Kohlenhydrate: 68 g Kalorien: 3000/ 12 560 Joule pro Person ca. 500 Kai./ 2095 Joule

**Beilage:** Kartoffelklöße; Getränk: Württemberger Rotwein  
Zum Tiefkühlen geeignet (Haltbarkeit drei Monate)





## Marinierte Wildschweinkoteletts



¼ l Rotweinessig, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 1 Bund Suppengrün, 4 Wildschweinkoteletts á ca. 180 g, 3 Eßl. Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

Den Essig mit der gleichen Menge Wasser, den Lorbeerblättern und zerdrückten Wacholderbeeren bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. Das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zum Essigsud geben und 15 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Die Wildschweinkoteletts nebeneinander in eine flache Schale legen. Mit dem lauwarmen Sud übergießen und etwa zwei Stunden ziehen lassen. Koteletts herausnehmen und abtrocknen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts von jeder Seite fünf Minuten braun anbraten. Bei kleiner Hitze noch insgesamt zehn Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Warm stellen. Den Bratensatz mit zwei Eßlöffel Marinade loskochen und über die Koteletts gießen. (Ohne Wartezeit 1 Stunde)

### Beilagen: Spätzle mit Butter und gemischter Salat

Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet und enthält (Beilagen nicht mitgerechnet): Eiweiß: 156g, Fett: 46 g, Kohlenhydrate: 11 g, 4625 Joule/1105 Kalorien, pro Person ca. 1151 Joule/275 Kalorien

## Wildschweinsteaks mit Portweinsoße

4 Wildschweinsteaks á 200 g (aus der Keule geschnitten), 1/8 l Portwein, 2 Teel. körniger Senf,

einige Pimentkörner, frisch gemahlener Pfeffer, 125 g grüne Weintrauben, 2 Eßl. Öl, Salz, 1 Becher Schlagsahne (200 g).

Von den Steaks den Fettrand abschneiden. Portwein mit Senf, zerdrückten Pimentkörnern und Pfeffer verrühren. Über das Fleisch gießen und zugedeckt zwei Stunden kalt stellen. Weintrauben abspülen und trockentupfen. Trauben halbieren und entkernen. Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In heißem Öl von jeder Seite etwa vier Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und warm stellen. Marinade und Sahne zum Bratsud gießen. In der offenen Pfanne cremig einkochen lassen. Weintrauben zugeben und mit heiß werden lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Steaks servieren. (Ohne Wartezeit 20 Minuten)

Dieses Rezept ist für vier Portionen berechnet und enthält: Eiweiß: 176g, Fett: 82 g, Kohlenhydrate: 35 g, 1996 Kalorien/8355 Joule, pro Portion ca. 500 Kalorien/2093 Joule

Dazu: Kartoffelkroketten

Getränk: leichter Rotwein



## Geschmorte Wildschweinkoteletts in Apfelwein

1 Staudensellerie (250 g), 2 Äpfel, 4 Wildschweinkoteletts á 200 g, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 3 Eßl. Öl, ¼ l Cidre (Apfelwein), 1/2 Becher Schlagsahne (100 g), Zucker.

Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Selleriegrün beiseite legen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden. Die Koteletts von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. In heißem Öl von jeder Seite braun anbraten. Staudensellerie und Apfelwein zugeben. In der geschlossenen Pfanne bei kleiner Hitze acht Minuten schmoren. Äpfel zufügen und noch drei Minuten weiterschmoren. Sahne zugießen und die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mit Selleriegrün bestreuen. (30 Minuten)

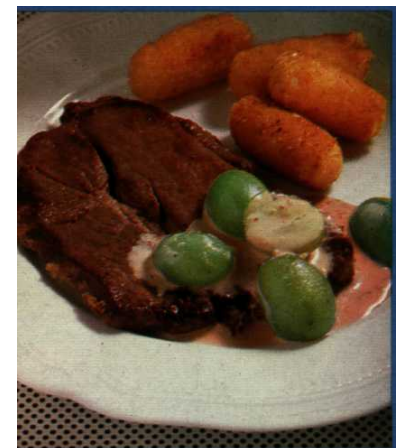
Dieses Rezept ist für vier Portionen berechnet und enthält: Eiweiß: 104 g, Fett: 215 g, Kohlenhydrate: 52 g, 2782 Kalorien/11 645 Joule, pro Portion ca. 695 Kalorien/2909 Joule

Dazu: Spätzle und Salat; Getränk: Apfelwein

## Wildschweinsteaks mit Portweinsoße

4 Wildschweinsteaks á 200 g (aus der Keule geschnitten), 1/8 l Portwein, 2 Teel. körniger Senf, einige Pimentkörner, frisch gemahlener Pfeffer, 125 g grüne Weintrauben, 2 Eßl. Öl, Salz, 1 Becher Schlagsahne (200 g).

Von den Steaks den Fettrand abschneiden. Portwein mit Senf, zerdrückten Pimentkörnern und Pfeffer verrühren. Über das Fleisch gießen und zugedeckt zwei Stunden kalt stellen. Weintrauben abspülen und trockentupfen. Trauben halbieren



# Rezepte für Wild und Wildgeflügel



und entkernen. Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. In heißem Öl von jeder Seite etwa vier Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und warm stellen. Marinade und Sahne zum Bratsud gießen. In der offenen Pfanne cremig einkochen lassen. Weintrauben zugeben und mit heiß werden lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Steaks servieren. (Ohne Wartezeit 20 Minuten)

**Dieses Rezept ist für vier Portionen berechnet und enthält:** Eiweiß: 176 g, Fett: 82 g, Kohlenhydrate: 35 g, 1996 Kalorien/28355 Joule, pro Portion ca. 500 Kalorien/2093 Joule

**Dazu:** Kartoffelkroketten; Getränk: leichter Rotwein

## Wildgulasch mit Kürbis



1 Bund Suppengrün, 800 g Wildgulasch, 2 EBI, Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, ½ Teel. Wacholderbeeren, einige Korianderkörner, 1 Lorbeerblatt, 3/8 l Weißwein (ersatzweise Brühe), 500 g Kürbis, 1/2 Becher saure Sahne (100 g), 1 Teel. Mehl. Suppengrün putzen und waschen. Möhren in Scheiben, Porree in Ringe schneiden. Sellerie würfeln. Das Fleisch in heißem Öl portionsweise rundherum anbraten. Salzen und pfeffern. Wacholderbeeren, Koriander, Lorbeerblatt und Suppengrün zugeben. Wein zugießen und im geschlossenen Topf eine Stunde 15 Minuten schmoren. Kürbis schälen. Kerne und die zähen Fasern entfernen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Zum Fleisch geben und noch 30 Minuten weiterschmoren. Saure Sahne mit Mehl verrühren. Unter den Schmersud rühren. Durchkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (2 Stunden)

**Dieses Rezept ist für vier Portionen berechnet und enthält:** Eiweiß: 168 g, Fett: 59 g, Kohlenhydrate: 46 g, 1742 Kalorien/17292 Joule, pro Portion ca. 435 Kalorien/1820 Joule

**Dazu:** Spätzle

## Hirschsteaks mit Birnen und Himbeeren

60 g durchwachsener Speck, 1 Birne, Zitronensaft, 3 Hirschsteaks á etwa 180 g, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 100 g TK-Himbeeren (ungezuckert), 1 Teel. eingelegte grüne Pfefferkörner.

Speck würfeln und bei kleiner Hitze langsam ausbraten. Inzwischen Birne schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen. Die Birne in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Speckwürfel aus der Pfanne nehmen. Hirschsteaks im Speckfett von jeder Seite vier Minuten braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und warm stellen. Birnenstücke zum Bratfett geben und vier Minuten schmoren. Himbeeren, abgetropfte Pfefferkörner und Speckwürfel zugeben und noch eine Minute schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder in die Pfanne geben. (20 Minuten)

**Dieses Rezept ist für drei Portionen berechnet und enthält:** Eiweiß: 119 g, Fett: 58 g, Kohlenhydrate: 29 g, 1121 Kalorien/4693 Joule, pro Portion ca. 375 Kalorien/1566 Joule

**Dazu:** Spätzle





## Rehrücken im Blätterteig



1 Paket TK-Blätterteig (300 g), 1,2 kg Reh rücken (vom Händler den Knochen auslösen und zerhacken lassen - für eine Wildsuppe verwenden), 4 EBl. Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 3 EBl. milder Senf, 1 Ei.

Blätterteig im Block auftauen lassen. Das Fleisch in heißem Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Den Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Das Fleisch im Teig einschlagen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backblech legen. Oben zwei Löcher einschneiden. Aus den Teigresten Streifen schneiden und die Oberfläche damit belegen. Mit verschlagenem Eigelb bestreichen. In den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad/Gas Stufe 3 etwa 40 Minuten backen. (Ohne Wartezeit 1 Stunde)

### **Dazu: gedünstete Birnen mit Preiselbeeren und Salat**

*Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet und enthält (Beilagen nicht mitgerechnet): Eiweiß: 209 g, Fett: 144g, Kohlenhydrate: 98 g, 10 985 Joule/2625 Kalorien, pro Person ca. 2745 Joule/655 Kalorien*

## Hirschsteak mit zwei Saucen

**Für 4 Portionen:**

**Für die Lebersauce:**

1 Beutel getrocknete Steinpilze 1 kleine

Zwiebel 1Tl Butter 1 Dose Gänseleberpastete (80 g) 6 El Weißwein Pfeffer, Salz  
**Für die Maronensauce:** 220 g Maronenpüree aus der Dose 1 El Sojasauce 1/10 l weißer Portwein 4 El Schlagsahne Pfeffer, Salz 4 Hirschsteaks á 100 g Thymian 2 El Öl

Die Steinpilze einweichen. Die Zwiebel hacken und in der Butter glasig werden lassen. Steinpilze ausdrücken, zugeben und beides bei milder Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Leberpastete und Weißwein zugeben, unterrühren und aufkochen lassen, abschmecken. Das Maronenpüree glatt rühren und unter Rühren erhitzen, Sojasauce, Portwein und Sahne zugeben, aufkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Hirschsteaks mit Pfeffer und Thymian einreiben und in heißem Öl von jeder Seite 5 Minuten braten. Salzen und mit den beiden Saucen servieren.

**Vorbereitungszeit: 15 Minuten Garzeit: 10 Minuten**

*Pro Portion ca. 27 g Eiweiß, 43 g Fett, 46 g Kohlenhydrate = 3154 Joule (754 Kalorien)*

### **Unser Tip:**

Maronenpüree aus der Dose kann fest oder halbflüssig sein. Hat man das feste Püree, schlägt man es vor dem Verwenden mit dem Schneidstab des Handmixers glatt.

### **Das paßt dazu:**

Fertige Spätzle aus der Tüte. Und als Gemüse Rotkohl aus der Dose, der mit frischen Orangenfilets und abgeriebener Orangenschale verfeinert wird.

### **Getränk:**

Natürlich paßt zum Hirschsteak jede Art von Rotwein, aber ein kräftiger, trockener Weißwein schmeckt auch gut dazu.

### **Variationen:**

Alle kurzgebratenen Wildgerichte kann man mit diesen Saucen servieren: zum Beispiel Rehfilets, Wildschweinkoteletts oder Elchsteaks.





## Hirschsteaks mit frischen Pflaumen



### Für 4 Portionen:

20 g Margarine 5 Wacholderbeeren 4 Hirschsteaks á 150 g Salz, Pfeffer aus der Mühle 8 Pflaumen oder Zwetschgen (etwa 250g) 2 El Slivowitz (Pflaumenschnaps) 1 El Preiselbeergelee 2 El süße Sahne

Das Fett in einer Pfanne schmelzen lassen, die Wacholderbeeren zerdrücken und dazugeben. Die Hirschsteaks mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Fett von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Die inzwischen entsteinten, halbierten Pflaumen kurz im Bratfett schwenken und heiß werden lassen, dann den Pflaumenschnaps, das Preiselbeergelee und die Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und zum Fleisch servieren.

**Vorbereitungszeit: 10 Minuten Garzeit: 10 Minuten**

Pro Portion etwa 33 g Eiweiß, 8 g Fett, 12 g Kohlenhydrate = 1192 Joule (285 Kalorien)

### Das paßt dazu:

Spätzle oder andere Nudeln sind die beste Begleitung für die schöne Sauce. Sie werden in der gleichen Zeit gar, wenn man als erstes den Topf mit dem Kochwasser für die Nudeln aufstellt.

### Getränk:

Das edle Fleisch verlangt nach einem guten Rotwein, der wegen der Pflaumen nicht zu herb sein sollte.

### Variation:

Zur Kirschenzeit entsteinte Sauerkirschen anstelle der Pflaumen, gewürzt mit 2 El Rotwein. Früchte aus dem Glas oder aus Dosen sollte man nicht nehmen, sie sind zu süß.

## Wildschwein-Koteletts in Gin-Sahne

**Für 4 Portionen:** 4 Wildschweinkoteletts 4 Tl Gin schwarzer Pfeffer aus der Mühle 2 El Öl 2 El Gin 1 Tl zerdrückte Wacholderbeeren 1 Becher süße Sahne (200 ccm) Sojasauce, Salz

Die Koteletts mit Gin und Pfeffer würzen, im Öl kräftig anbraten, dann von jeder Seite bei milder Hitze 5 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Gin und die Wacholderbeeren in die heiße Pfanne geben, Gin anzünden und unter leichtem Rütteln der Pfanne ausbrennen lassen. Sahne hineingießen und bei stärkerer Hitze in etwa 5 Minuten cremig einkochen lassen. Sahne mit Sojasauce und Salz abschmecken. Koteletts ebenfalls salzen und mit der Sauce servieren.

**Vorbereitungszeit: 5 Minuten Garzeit: 20 Minuten**

Pro Portion etwa 28 g Eiweiß, 24 g Fett, 2 g Kohlenhydrate = 1586 Joule (379 Kalorien)

### Unser Tip:

Wer dieses Schnellgericht nicht sofort auf dem Tisch haben muß, läßt die Koteletts kurze Zeit (zugedeckt) in Gin marinieren.

### Das paßt dazu:

Kartoffelkroketten und Endiviensalat. Wer die schnellen tiefgekühlten Kroketten nimmt, sollte sie in der Pfanne (nicht in der Friteuse) ausbacken. Sie platzen nicht so leicht, wenn man sie in der Pfanne unter gelegentlichem Rütteln frittiert.

### Getränk:

Es muß kein Champagner sein. Gut schmeckt auch ein Gewürztraminer oder eine trockene Riesling Spätlese.

### Variation:

Wer keine Wildschwein-Koteletts bekommt, kann für dieses Rezept jedes andere Wildfleisch zum Kurzbraten nehmen. Und außerhalb der Wildsaison sind auch normale Schweinekoteletts gut für dieses Rezept. 250 Grad 15 Minuten braten. Danach die Teile salzen, reichlich mit Fett beschöpfen und wenden. Lorbeerblatt, geviertelte Zwiebeln und gehackte Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Kaninchenteile noch einmal 15 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, waschen und die größeren halbieren. Pilze mit Piment bestäuben und in die Pfanne geben. Kaninchenteile wieder mit Fett beschöpfen. Alles weitere 15 Minuten braten. Dann den Cidre zugießen und ganze Tomaten zugeben. Fettpfanne mit Alufolie abdecken. Alles bei 200 Grad weitere 20 Minuten garen. Die Soße mit Calvados würzen. In der Form servieren. Die Kräuter darüberstreuen.

(Pro Person ca. 1100 Kalorien/4604 Joule)

**Dazu:** Stangenweißbrot und Salat.





## Rebhühner mit gebackenen Äpfeln

2 Rebhühner (á 250 g, ohne Federn und ausgenommen), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Speckscheiben á 50 g, 30 g Butter, 1 Gläschen Weinbrand, 1/8 l Schlagsahne; für die gebackenen Äpfel: 1 Ei, 1/8 l Wasser, 100 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/2 Teel. Zucker, 1 Eßlöffel Obstschnaps, 3 Äpfel; Fett zum Ausbacken, 2 Eßl. Johannisbeergelee.

Die Rebhühner mit Küchenpapier säubern. Außen und innen salzen und pfeffern. Mit Speckscheiben belegen und mit Bindfaden umwickeln. Butter in einem Schmortopf erhitzen. Die Rebhühner darin rundherum zehn Minuten braun braten, dann mit Weinbrand übergießen -und anzünden. Wenn die Flamme erloschen ist, die Sahne darübergießen. Den Topf schließen und die Rebhühner im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 20 Minuten schmoren. Die Hühner herausnehmen, Speck und Fäden entfernen. Rebhühner auf eine vorgewärmte Platte legen und im auf 50 Grad geschalteten Backofen warm stellen. Während der Schmorzeit die Äpfel backen. Dafür aus Ei, Wasser, Mehl, Salz, Zucker und Obstschnaps einen flüssigen Teig rühren. Aus den geschälten Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Scheiben schneiden. Scheiben nacheinander in dem Teig wenden und sofort in heißem Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Das dauert etwa zwei Minuten für jede Partie. Die Scheiben um die Rebhühner anrichten. In die Mitte jeder Scheibe etwas Gelee geben.

(Pro Person ca. 1265 Kalorien/5295 Joule)

## Gefülltes Perlhuhn auf Wirsinggemüse

6 Scheiben Toastbrot, 1/8 l Milch, 3 Zwiebeln, 30 g Margarine, 50 g Rosinen, Salz, Pfeffer, 2 küchenfertige Perlhühner á etwa 900 g, 4 Eßl. Öl, 1 Kleiner Wirsingkohl (etwa 800 g), 100 g Speckschwartens, 3/8 l Brühe (Instant), 1 Zitrone.

Toastbrot klein schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Stehenlassen, bis das Brot gequollen ist. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In heißem Fett glasig dünsten. Mit den Rosinen und dem Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Perlhühner abspülen und trockentupfen. Von innen und außen salzen. Mit der Brotmasse füllen und zustecken. Perlhühner nacheinander in heißem Öl rundherum anbraten. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl vierteln und klein schneiden. Im Bratfett andünsten. Schwarten zugeben und salzen. Brühe und Zitronensaft zugießen. Die Perlhühner darauf legen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze eine Stunde schmoren. Schwarten entfernen. Den Kohl abschmecken. (1 Stunde 30 Minuten)

**Dazu:** Kartoffeln

Dieses Rezept ist für vier Portionen berechnet und enthält (Beilage nicht mitgerechnet): Eiweiß: 198g, Fett: 170g, Kohlenhydrate: 90g, 13 142 Joule/3144 Kalorien, pro Portion ca. 3286 Joule/ 786 Kalorien



## Ananas und Haselhuhn

Der Autor Garganlua ist Küchenrevolutionär in einem Berliner Restaurant

Am 25. Oktober 1917 stürmten Rote Garden und Matrosen der Baltischen Flotte das Winterpalais in Petrograd und sangen dabei: »**Friß Ananas, Bürger, und Haselhuhn. Mußt bald deinen letzten Seufzer tun**« Diesem Lied lag ein Gedicht von Wladimir Majakowski zugrunde. Haselhuhn und Ananas waren demnach Symbole einer dekadenten und verfaulenden Klasse, die bald auf dem Müllhaufen der Weltgeschichte landen würde. Heute bereiten Haselhühner weder Bürgern noch Köchen Freude, weil sie zusammen mit dem Adel fast ausgestorben sind.

Meines Wissens gab es Haselhühner in Berlin zum letzten Mal im Oktober! 1985. Das verhielt sich so: Der Direktor vom Schweizer Hof vertilgte über gewisse Beziehungen zum englischen Königshaus und zudem war ihm das Britische Konsulat noch einen Gefallen für eine Unregelmäßigkeit bei der Abrechnung des letzten Silvestermenüs schuldig. Irgendwann gab er endlich dem ewigen Drängen seines Küchenchefs nach und rief bei der Königin von England an.

Vereinbart wurde die Lieferung von elf oder 13 Haselhühnern - die gesamte Ausbeute der letzten Jagd. Hierbei behielten sich die Engländer das Recht vor, gegebenenfalls selber zwei Vögel der Königin zu servieren, wenn sie es wünsche. Es kam der große Tag. Der Küchenchef und der Chef des Grillpostens hatten bereits mächtig auf die Lieferbenachrichtigung angestoßen. Weil vermutet wurde, daß ich der Nüchternste in der Küche war, fuhr ich sie zum Flughafen Gatow. Seit der Jagd waren drei Wochen vergangen. Die Tiere müßten also eine prächtige Reife (Faisandage) entwickelt haben. Zur günstigen Aufbewahrung waren sie in der Kantine der Royal Air Force abgegeben worden. Die zwei Köche, beide Erste-Reihe-Stürmer beim RAF Gatow Rugby Club, waren in bester Laune nach einem Sieg über den RC Siemensstadt. Gerüchteweise hörten sie »von besonderen Vorkommnissen« in ihrer Küche und vermuteten deshalb eine unmittelbar bevorstehende Hygienekontrolle. Eilig brachten sie die Kühlhäuser auf Vordermann, danach hat nie wieder jemand die königliche Fracht gesehen. Um die jüngeren und empfindsameren Leser zu schonen, verzichte ich auf die Darstellung der weiteren Ereignisse.

Ganz anders ist es mit der Ananas. Durch das Wirtschaftswunder wurde sie berüchtigtes Wohlstandssymbol in Form von Toast Hawaii. Mit den Jahren erlebte sie einen Prestigeverfall, ähnlich wie Lachs oder Puter. Heute ist Ananas kein bürgerliches Vorrecht mehr, sondern Konsumobst, je nach Saison billiger als Tafeläpfel. Hawaii hat natürlich mit

# Rezepte für Wild und Wildgeflügel



Ananas zunächst so viel zu tun, wie Brandenburg mit Kartoffeln. Sie stammt aus Indien und Mittelamerika und wurde erst ab 1886 von Engländern auf Hawaii angebaut.

Ananas schmeckt am besten pur zum Frühstück. Haben sie Gäste zum Abendessen eingeladen, bereiten sie ein Ananassorbet zu. Kochen Sie 400g Zucker und 100g Traubenzucker in einem halben Liter Wasser auf und lassen es abkühlen. Inzwischen zwei vollreife Ananas schälen und entkernen. Übrig bleibt ungefähr 1kg Fruchtfleisch. Dies zusammen mit dem Zuckerwasser in einen Cutter oder Mixer geben. Nach Gehör Kirschwasser und den Saft einer Zitrone zugießen und so lange pürieren bis alle Ananasfasern fein zerschnitten sind. Einen Viertelliter Rieslingsekt sanft untermischen, zum Schluß 300ml Schlagsahne unterheben. Ab in den Tiefkühler, gelegentliches Umrühren nicht vergessen. Klassenzugehörigkeit egal, davon werden alle satt.

## Wildbret-Koteletts

**Für 4 bis 6 Personen**

### Die Beize:

*1/4 TL Thymian 2 Lorbeerblätter 1 Tasse grobgehackte Zwiebeln 1 Tasse trockener Rotwein 1/2 TL feingehackter Knoblauch 2 Tassen Wasser 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 5 zerdrückte Wacholderbeeren*

Alle Zutaten in einer großen Schüssel aus Glas, rostfreiem Stahl oder Emaille mischen. Die Koteletts darin wenden und einlegen. Sie müssen so 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank bleiben. Anschließend die Beize durchsieben und vorläufig beiseite stellen.

### DIE KOTELETTS:

*12 Scheiben von einem vom Knochen gelösten Wildbretrücken, jede etwa 1 cm dick und 125 g schwer Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Mehl 3 EL Butter 1/2 TL Salz 2 EL Schmalz*

Sie werden mit Küchentrepp trockengetupft und mit Salz sowie Pfeffer bestreut. Dann paniert man sie dünn und gleichmäßig mit Mehl. Überschüssiges Mehl wird abgeschüttelt. Butter und Schmalz läßt man in einer großen Pfanne aus. Sobald das Fett nicht mehr schäumt, werden die Koteletts nacheinander auf starker Hitze je Seite 2 bis 3 Minuten gebraten, bis sie gut gebräunt sind. Dann gibt man sie auf eine vorgewärmte Platte und gießt das Fett bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne.

### Die Sauce:

*1/2 TL frisch ausgepresster Zitronensaft 1/4 l süße Sahne 2 EL rote Johannisbeerkonfitüre Salz*

Eine 1/4 Tasse von der Beize wird durch ein Sieb in die Pfanne gegossen und auf etwa die Hälfte eingekocht. Währenddessen rührt man um und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Dann läßt man die Koteletts über schwacher Hitze 5 Minuten mitschmoren und begießt sie dabei einige Male mit der Sauce. Wenn sie wieder auf der Platte sind, werden die angegebenen Saucenzutaten in die Pfanne gerührt. Sobald sich die Konfitüre aufgelöst hat, schmeckt man mit Salz ab, gießt die Sauce über die Koteletts und trägt auf.

## Hirsch mit Pfeffersauce

*4 Hirschkoteletts 4 EL Öl 1/4 Tasse saurer Rahm 1 TL geriebener Meerrettich Marinade 1/2 Tasse herber Weißwein 1/4 Tasse Olivenöl 1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten 1 zerdrückte Knoblauchzehe 12 schwarze Pfefferkörner 1 TL getrockneter Thymian*

1. Die Zutaten für die Marinade in einer flachen Schüssel verrühren und die Koteletts darin im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden. Dann die Koteletts aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Marinade zurückbehalten.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten anbraten. Die Marinade dazugeben und einmal aufkochen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Koteletts gar sind. Dann die Pfanne von der Kochplatte nehmen und das Fleisch zugedeckt noch einmal 24 Stunden in der Marinade ziehen lassen.
3. Dann das Fleisch nochmals zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen lassen.
4. Die Koteletts auf einer vorgewärmten Platte warm halten. Die Marinade in einen Topf siehen, den sauren Rahm und den Meerrettich dazugeben und vorsichtig erhitzen. Die Sauce über die Koteletts gießen und sofort servieren.

**Für 4 Personen**

## Reh mit Reherl (ein vollkommenes Spiel)

*Dreiviertel Pfund Rehkeule (mit Knochen), ausgelöst und in kleine Steaks geschnitten, ein halbes Pfund Pfifferlinge (in Bayern Reherl genannt), die großen grob zerschnitten, 15 g Butter, ein gestrichener TL Glutamatwürze, ein Päckchen Trockenextrakt für einen viertel l Bratensauce, ein viertel l Wasser, ein TL Tomatenmark, ein TL frische Estragonblätter, fein gehackt, eine kräftige Prise getrocknete Kerbelblätter, eine TL spitze Fleischextrakt*

Pfifferlinge in Butter bei geschlossenem Topf auf kleinem Feuer 30 Minuten dünsten. Wenn sich Saft gebildet hat, Glutamatwürze zugeben. Aus Saucenextrakt, Wasser, Tomatenmark, Estragon, Kerbel und Fleischextrakt eine Sauce bereiten, gedünstete Pilze dazugeben, noch einige Minuten ziehen lassen.

Die Rehsteaks grillieren oder kurz in der Pfanne braten. Zum Servieren mit der Pilzsauce reichlich bedecken. Beilage:



Klößchen von rohen Kartoffeln.

Manche Ehemänner haben Angst, ihr Gespons könnte sie mit Pilzen vergiften. Deshalb essen sie keine. Als ob es für solche Anschläge der Pilze bedürfte. Viel näher liegt die Vermutung, solche Herren der Schöpfung hätten überhaupt etwas gegen anregende Speisen. Ernstlich: Weshalb eigentlich?

## Reh-Medaillon Marie Antoinette



Ein Stück Rehrücken von etwa einem Pfund, drei achteil l Wasser, ein Päckchen Trockenextrakt für einen viertel l Braten-Sauce, eine kleine Dose (etwa 100 g Einwaage) Champignon-Scheiben, 50 g gepökelte Ochsenzunge, in kleinen Würfeln, zwei große frische Artischocken, eine viertel Zitrone, ein l leicht gesalzenes Wasser, eine Dose (etwa 200 g Einwaage) grüne Erbsen, extrafein, vier große Kartoffeln, geschält und vierkantig geschnitten, ein EL Pflanzenfett, zwei Scheiben Toastbrot, ein TL Butter, ein Schnapsglas Madeira

Die beiden Filets vom Knochengerüst des Rehrückens ablösen, in dicke Scheiben schneiden, die man zu kleinen Medaillons flachklopft. Knochengerüst mit anhaftenden Fleischresten in drei achteil l Wasser im Dampf -Drucktopf f ansetzen und 40 Minuten kochen (in gewöhnlichem Topf ca. 2 Stunden). Dann Restfleisch von den Knochen schaben und fein hacken. Aus Saucenextrakt und der Brühe eine Sauce bereiten, das gehackte Fleisch dazugeben und mit elektrischem Mixquirl (Einsatz: Messerstern) ganz fein pürieren. Sauce im offenen Topf langsam auf einen viertel l einkochen, Champignons und Ochsenzunge zugeben, noch einmal aufwallen lassen.

Oberer Teil der Artischocken etwa zwei cm über dem Boden abschneiden. Vom Boden die äußeren harten Blätter entfernen, sofort mit Zitrone einreiben. Aus dem Inneren der Artischocke mit einem silbernen Löffel die Samenfäden herauskratzen, wieder mit Zitrone einreiben. In einem l leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich kochen. Die grünen Erbsen im eigenen Saft erwärmen. Kartoffeln in millimeterdünne Streifen schneiden. Gut abtrocknen. In siedendem Fett schwimmend herausbacken. Das Ergebnis heißt Strohkartoffeln (leicht salzen).

Die Rehmedaillons in Pflanzenfett beidseits kurz anbraten. Ganz wenig salzen und pfeffern. Warm stellen. Im verbleibenden Fett die Toastscheiben leicht bräunen.

Und so wird angerichtet: Die Weißbrot-Sockel werden in die Mitte einer ovalen Platte gelegt. Darauf ordnet man die Rehmedaillons gefällig an. Die Sauce vollendet man mit Madeira und gießt sie über die Medaillons. Daneben setzt man die abgetropften Artischockenböden, füllt sie mit Erbsen und verteilt darüber Butterflöckchen. Entlang des Plattenrandes häuft man die Strohkartoffeln.

## Rehrücken



1 Rehrücken (etwa 1 ½ kg) waschen, abtrocknen und enthäuten. Mit Salz, Pfeffer würzen, 6 Wacholderbeeren zerdrücken, den Rehrücken damit einreiben und in einen Bratentopf legen. Mit 1 Eßl. zerlassenen Kokosfett bestreichen und mit 6 Scheiben Speck belegen. 1 Zwiebel abziehen, vierteln und um den Rehrücken legen. Den Bratentopf ohne Deckel in den Backofen stellen. Etwa 15 Min. vor Beendigung der Garzeit 1/8 l Sahne mit ½ Teel. Essig verrühren und über den Rehrücken gießen.

**Einsetzen:** 2. von unten **Beheizungsart:** Ober- und Unterhitze **Temperatur:** vorheizen, 225°C-250°C **Zeit:** 45 Min. bis 60 Min., 10 Min. Nachwärme Für die Soße den Bratensatz mit Wasser lösen, in einen Topf geben, eventuell mit Wasser oder Rotwein auffüllen, die Soße binden, mit Salz, Pfeffer, Rotwein, 1 Eßl. Johannisbeergelee abschmecken, 1 Eßl. saure Sahne unterrühren.

## Kochen im Schnellkochtopf

### Wildgerichte

Das stets auf Nahrungssuche herumschweifende Wild kann nicht viel Fett ansetzen. So ist sein Fleisch besonders bekömmlich, fettarm und auch für Diät geeignet. Da frisch geschossenes Wild aber ein festes, fast zähes Fleisch hat, läßt man es gerne längere Zeit abhängen. Dabei wird der >hautgout< entwickelt, der zwar den typischen Wildgeschmack besonders verstärkt, aber genau betrachtet schon ein Zeichen beginnender Zersetzung ist. Bei der traditionellen Art des Kochens wird Wild nicht gerne gedämpft oder gekocht, da dabei die typischen Wildaromen mit dem Dampf verschwinden. Beim Kochen im Schnellkochtopf werden diese Aromastoffe gesteigert und in das Fleisch hineingedrückt. Große Wildstücke sollten auf alle Fälle einige Zeit gebeizt werden. Jedoch genügen beim Schnellkochen schon 1—2 Tage, wo sonst 1 bis 2 Wochen nötig waren.

# Rezepte für Wild und Wildgeflügel



Da Wild und Wildsaucen beim Braten einen besonderen Wohlgeschmack entwickeln, wird man vor allem bei größeren Stücken den Schnellkochtopf in erster Linie dazu benützen, die langen Garzeiten wesentlich abzukürzen, so daß man den Braten dann nur noch äußerlich gut anzubraten braucht.

## Rehkeule

750 g Rehkeule, 150 g geräucherter Speck, Zwiebel, Suppengrün, Wacholderbeeren, Buttermilch, Rotwein, saurer Rahm, Essig, Zucker, Pfeffer, Salz, 40 g Fett, ¼ l Wasser, Garzeit 15 Minuten

Das Fleisch einige Tage in ein Essigtuch einwickeln. Vor dem Garen gut abtrocknen, enthäuten und spicken. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in den gelochten Einsatz geben. Auf den Topfboden ¼ Liter Wasser, darüber den leeren ungelochten Einsatz und darüber den gelochten Einsatz mit dem Fleisch. Topf schließen, 15 Minuten garen.

Inzwischen in einer Pfanne das Fett und die Speckreste rauchheiß werden lassen. Das Fleisch nach Öffnen des Topfes abtrocknen und in der Pfanne rundum anbraten. Dabei auch die Zwiebel und das klein geschnittene Suppengrün mit andünsten. Auf den Braten immer wieder Fett gießen, dabei langsam etwas Buttermilch beigegeben.

Die zerdrückten Wacholderbeeren ins Fett geben. Braten mit einer Spur Zucker bestäuben. Den fertigen Braten auf einer gut heißen Platte vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen. Inzwischen Sauce mit etwas Buttermilch, saurem Rahm und Rotwein und dem Bratensaft aus dem geschlossenen Einsatz verlängern und abschmecken. Über den angeschnittenen Braten geben.

Den fertigen Braten auf einer gut heißen Platte vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen. Inzwischen Sauce mit etwas Buttermilch, saurem Rahm und Rotwein und dem Bratensaft aus dem geschlossenen Einsatz verlängern und abschmecken. Über den angeschnittenen Braten geben.

## Hirschbraten

Zubereitung wie Rehkeule. Nur länger braten und längere Garzeit: 25 Minuten. Hirsch verlangt auch stärkere Würze. Man gibt zusätzlich Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt, Zitronenschale und Suppenwürze bei.

## Rehgulasch

500 g Bug oder Keule, 300 g Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Tomatenmark, Sahne, Zitronensaft, 150 g Speck, 1/4 l Wasser  
Garzeit 10 Minuten

Das enthäutete, in dünne Streifen geschnittene Fleisch dünsten in dem in Würfel geschnittenen, zerlaufenen Speck, die zerschnittene Zwiebel mit andünsten (mittlere Hitze!). Angießen, mit den Gewürzen und dem Tomatenmark aufrühren. Topf schließen. Nach der Garzeit im offenen Topf mit der Sahne nochmals kurz aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken.

## Ungarische Haar- und Federwildgerichte

Vom Haarwild verwendet die ungarische Küche vor allem Hasen, Reh, Hirsch und Wildschwein, vom Federwild Fasan und Rebhuhn. Frisches Wildfleisch ist im Fell oder in den Federn hart und zäh, man verwendet daher am besten gut abgehangenes Wild, das mürbe und sehr schmackhaft ist. Altes Wild wird außerdem noch ein paar Tage vor der Zubereitung in eine Beize gelegt, wodurch die Fleischfasern weich werden.

Die Beize wird folgendermaßen zubereitet: Geschnittene Zwiebeln, Suppengrün, Salz, 1-2 Lorbeerblätter, ein paar Pfefferkörner und Estragon- oder Kräuteressig 1 Stunde lang in so viel Wasser kochen, daß das Fleisch damit gut bedeckt werden kann. Dann läßt man die Beize kalt werden und schüttet sie auf das Wild. In diesem Zustand hält sich das Wildfleisch 2-3 Tage. Hasen-, Reh- und Hirschfleisch kann auf obige Art gebeizt, aber natürlich auch ohne Beize zubereitet werden, dies gilt besonders für Jungtiere. Der Rücken kann stets auch frisch verwendet werden.

## Hasenpfeffer auf Csiker Art

Vorder- und Hinterläufe eines Hasen, 20 g geräucherter Speck, 40 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, gemahlener Pfeffer, 50 g Bohnenkraut, 30 g Tomatenmark, 0,2 l saure Sahne, 20 g Mehl, 1/2 Zitrone, 0,1 l Weißwein.

Das Fleisch enthäuten, in lange Streifen von je 1/2 cm Dicke schneiden und waschen. Den ebenfalls in Streifen geschnittenen Speck durchbraten, das Fett abschöpfen und den Speck beiseite stellen. Die klein geschnittenen Zwiebeln in dem Fett bräunen, das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein begießen und aufkochen. Das Fleisch hineinlegen, salzen, pfeffern und mit Bohnenkraut würzen, anbraten, etwas Wasser nachgießen und weiterdünsten. Ist es weich, den gebräunten Speck, die mit Mehl verquirlte saure Sahne, Zitronensaft zufügen und dann das Ganze noch einige Minuten kochen.

**Beilage:** gedünsteter Reis.

## Sauerbraten vom Hasen

1 ganzer Hasenrücken, 2 Hinterläufe, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Essig, 60 g Zwiebeln, 150 g geräucherter Speck, 80 g Fett, 30 g Zucker, 1 Zitrone, 50 g Senf, 0,2 l Weißwein, 50 g Mehl, 0,3 l saure Sahne.

Das Fleisch enthäuten, in eine kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Das gebeizte Fleisch mit dünnen Speckstreifen spicken. Das Suppengrün aus der Beize nehmen, durch ein Sieb treiben, in eine Pfanne legen, Fett und das gespickte Fleisch hinzugeben und halbgar braten. Danach den Braten herausnehmen, das Suppengrün mit Mehl



bestäuben, saure Sahne, Weißwein, ein wenig von der Beize und Wasser nachgießen, mit Zucker, Senf und Essig abschmecken und 20 Minuten kochen. Nach dem Kochen passieren. Dann den Zitronensaft und die Schale sowie das Fleisch hineinlegen und weich dünsten.

**Als Beilage** Semmelklöße oder Makkaroni reichen.

## **Gespickte Hasenschnitzel**

2 ganze Hasenrücken, Salz, 150 g geräucherter Speck, 60 g Fett, 30 g Tomatenmark, 20 g Mehl, 200 g Preiselbeeren, 150 g Mohrrüben, 50 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, 30 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer.

Das Fleisch enthäuten, vom Knochen lösen, in kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Dann aus der Beize nehmen, in Scheiben schneiden, mit Speck spicken, salzen, pfeffern und in heißem Fett braten. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen und das Tomatenmark im Fett ein wenig schmoren lassen, Mehl zufügen, etwas Wasser zugießen, aufkochen, passieren und beim Anrichten über die Fleischscheiben schütten. Mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren reichen.

## **Rehpörkelt**

1000 g Rehfleisch, Salz, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 80 g Fett, 150 g Zwiebeln.

Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett bräunen, Knoblauch, Paprika und dann das in Würfel geschnittene Rehfleisch zugeben. Salzen, etwas Wasser nachgießen, halbweich dünsten, die zerkleinerten grünen Paprikaschoten und Tomaten hinzufügen, fertig dünsten. Als Beilage gedünsteten Reis servieren.

## **Gedünstete Reh- oder Hirschkeule**

1000 g Rehfleisch (Keule), Salz, 100 g geräucherter Speck, 150 g Mohrrüben, 80 g Petersilienwurzeln, 50 g Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Tomatenmark, 80 g Mehl, 50 g Fett, 0,2 l Rotwein, 50 g Johannisbeergelee, 1/2 Apfelsine.

Das Reh- oder Hirschfleisch mit Speckstreifen spicken und in heißem Fett braten. Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebel in Scheiben schneiden, im Bratenfett bräunen, mit Tomatenmark und Mehl verrühren, dann Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfeffer sowie das gebratene Fleisch, Rotwein, Apfelsine, Johannisbeergelee zufügen, salzen und zugedeckt weich

dünsten. Die Soße passieren und den Braten mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren auftragen.

## **Frischlingskeule auf Pannonia Art**

1200 g Keule eines Frischlings, 100 g Fett, 200 g Suppengrün, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 g Thymian, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 50 g Tomatenmark, 30 g Mehl, 500 g Edelkastanien, 50 g Butter, 0,3 l Milch, 20 g Zucker.

Die Keule enthäuten, salzen und beide Seiten in heißem Fett schön braun braten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. In dem Fett 10 g Zucker bräunen, das in Scheiben geschnittene Suppengrün, Zwiebel, Knoblauchzehe und die Gewürze zufügen. Nach kurzem Braten mit dem Mehl überstauben, dann Tomatenmark, Rotwein und 0,5 l Wasser oder Knochenbrühe zuschütten, unter öfterem Rühren aufkochen, in einen Topf gießen, die Keule hineinlegen, zudecken und weich dünsten. Die Kastanien mit einem spitzen Messer oben einschneiden, in eine Pfanne legen, in der Backröhre ein wenig braten und dann schälen. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen, die Kastanien hineinlegen, die Milch zugießen, schwach salzen und zuckern und zugedeckt weich dünsten. Die fertig gedünstete Keule in Scheiben schneiden, die, auf eine Schüssel gelegt, mit der passierten Soße begossen werden. Beilage: gedünstete Kastanien, in Rotwein gedünsteter Rotkohl und angelförmige Bratkartoffeln.

## **Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus**

1200 g Wildschweinefleisch, Salz, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 60 g Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 150 g Meerrettich, 200 g Hagebuttenmus.

Das Fleisch in Salzwasser halbweich kochen, die gereinigten und feingeschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Knoblauch und den Rotwein dazugeben, mit Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholder würzen und weich kochen. Das Fleisch aufschneiden und mit geriebenem Meerrettich und Hagebuttenmus auftragen.

## **Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art**

5 alte Rebhühner, 120 g geräucherter Speck, 200 g Gyulaer Wurst (Rauchwurst), 200 g Linsen, 100 g Fett, Salz, 60 g Zwiebeln, 30 g Mehl, Lorbeerblatt, 1/2 Zitrone, 0,15 l saure Sahne.

Die geputzten Rebhühner mit 80 g Speck spicken, salzen und im Fett schön braun braten. Die in kaltem Wasser eingeweichten Linsen in einen Topf tun, mit geriebener Zitronenschale bestreuen und das Lorbeerblatt zugeben. In einem Teil des Bratenfettes 40 g in Würfel geschnittenen Speck und die feingeschnittene Zwiebel bräunen. Die Rebhühner, die Wurst und den mit der Zwiebel gebratenen Speck auf die Linsen legen und so viel Knochenbrühe oder Wasser aufgießen, daß das Ganze bedeckt ist, dann zugedeckt in der Backröhre weich dünsten.

Danach Rebhühner und Wurst aus den Linsen nehmen, von dem abgegossenen Fett ein wenig Mehlschwitze



bereiten, mit den Linsen verrühren, saure Sahne zugießen und nochmals gut aufkochen.

Beim Anrichten kommen die Linsen in eine tiefe Schüssel, darauf die zerlegten Rebhühner und obenauf die der Länge nach aufgeschnittenen Wurststückchen.

## **Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art**

2 junge Fasanhähne, 240 g Gänseleber, 200 g Pilzköpfe, 100 g Fett, 150 g geräucherter Speck, Salz, 2 g Pastetengewürz, 0,5 l Tokajer Wein, 0,03 l Kognak, 750 g Kastanien, 50 g Butter, 0,2 l süße Sahne, 10 g Zucker, 1 Apfelsine.

Die Fasane werden geputzt, ohne die Haut zu verletzen, und mit einem nassen Tuch innen und außen abgerieben. An der Brust und den hinteren Teilen der Keulen die Haut mit dem Finger vorsichtig lösen. Von der Gänseleber 12 kleine Scheiben zu je 20 g schneiden, salzen, mit Pastetengewürz bestreuen, auf einen Teller legen, mit Tokajer und Kognak begießen und eine Stunde stehen lassen. Die solcherart gebeizten Gänseleberscheibchen gleichmäßig verteilt unter die Haut der Fasane schieben. Wenn das gut gelungen ist, außen und innen salzen, die Brust mit dünnen Speckscheiben belegen und mit einem Bindfaden umwickeln. In einem Topf das Fett erhitzen, die Fasane hineinlegen und unter öfterem Begießen schön braun braten. In demselben Fett die gewaschenen und gesalzenen Pilzköpfe braten. Beim Anrichten wird in die Mitte der Schüssel in länglicher Form gedünsteter Reis gehäuft, darauf die zerlegten Fasane gesetzt, obenauf der in Streifen geschnittene gebratene Speck und ringsherum die gebratenen Pilzköpfe.

Zu dem Bratenfett den von der Leberbeize übrig gebliebenen Kognak und Tokajer Wein und ein wenig Wasser gießen, gut aufkochen und durch ein Sieb über die Fasane träufeln.

Den Rand der Schüssel mit halben Apfelsinenscheiben garnieren. In einer anderen Schüssel das warme Kastanienpüree auftragen.

**Das Kastanienpüree wird folgendermaßen zubereitet:** Die Kastanien in Wasser weich kochen, Wasser abgießen, die Kastanien entzweischneiden, das Innere mit einem Kaffeelöffel herauschaben und durch ein Sieb treiben. Dann kommt die Masse in einen Kochtopf, Butter und süße Sahne zufügen, mit dem Schaumschläger glattrühren, schwach zuckern, salzen und heiß auftragen. Das Kastanienpüree muß so fest sein wie Kartoffelpüree, ist es aber zu fest, dann mit ein wenig heißer Milch auffüllen.

## **Essigkirschen mit Wild(leber)**

Das ist ein ganz schnelles Gericht. Man braucht dazu ein halbes Pfund süße Kirschen für vier Personen, also etwa acht Stück pro Person. Man kann die Essigkirschen auch auf Vorrat machen. Dann ziehen sie sehr gut durch. Wichtig ist, dass sie dunkel sind, Knupper- oder Herzkirschen eignen sich am besten. Die haben ein bissfestes, geschmackvolles Fleisch, dessen Süße in Verbindung mit dem Essig einfach super zur Geltung kommt.

Als erstes entkerne ich die Kirschen, das muss man nicht machen, aber ich finde, dass es den Genuss erhöht, wenn man keine Steine im Essen hat. Dann lasse ich zwei Kaffeelöffel braunen Zuckers in einen Topf auf niedriger Flamme ankaramelisieren. Wenn der Zucker anfängt, flüssig zu werden, kommen die Kirschen dazu. Gut durchschwenken, damit sich alles schön vermischt, und mit ein paar rosa Pfefferkörnern würzen, so 20 Körner reichen. Szechuanpfeffer passt perfekt, der ist milder und gleichzeitig aromatischer als der weiße oder der schwarze Pfeffer. Sie können den im Ganzen mitessen.

Das wird dann mit einem halben Esslöffel dunklen Essigs abgelöscht. Wenn Sie einen Kirschessig haben, ist das wunderbar, aber Sherry- oder Holunderessig gehen auch ganz prima. Ersatzweise nehmen Sie einen Balsamico, gießen mit einem guten Schluck Kirschsafte auf und lassen das Ganze noch einmal köcheln, nehmen es vom Herd, warten eine Minute und probieren.

Ist es zu süß geraten, kommt noch ein Schuss Essig dazu, habe ich zu wenig Süße, kommt eben noch Zucker rein. Ist es zu dünn geraten, nehme ich die Kirschen raus und lasse den Saft einkochen.

Was Sie nicht gleich essen, können Sie in einer Tupperdose im Kühlschrank aufbewahren. Das hält sich eine Woche, der Essig und der Zucker sind gute Konservierungsmittel. Man kann aber auch gleich eine Portion auf Vorrat machen und einfrieren.

Dazu esse ich gerne Wild, entweder Wildragout, da gebe ich einfach einen Löffel von den Kirschen in die Soße, oder ein Schnitzel. Am liebsten habe ich die Kirschen mit Leber, eine Rehleber wäre das absolute Highlight, aber die bekommen Sie nur vom Jäger.

Normale Rindsleber geht natürlich auch. Die wird gesalzen und gepfeffert, meliert, also in Mehl gewendet und in Butter gebraten. Ich finde die Verbindung Butter und Mehl sehr köstlich, das ergibt einen ganz anderen Geschmack als beim Öl. Wenn Ihnen das zu heikel ist, weil Butter so schnell verbrennt, geben Sie einen Schuss Öl dazu. Am Schluss nehme ich die Leber aus der Pfanne, gebe die Kirschen kurz rein, schwenke sie 10 Sekunden und verteile sie auf der Leber. Dazu gibt's ein Kartoffelpüree oder einfach Brot.



## Hasenrückenfilet mit Vincottosauce

Diesen Hasen muss man essen, wenn es richtig kalt wird, ein perfektes Novembergericht. Am einfachsten lassen Sie den Hasenrücken gleich beim Metzger filetieren, ein Filet pro Person, also 120 Gramm, ist ideal. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, getrocknete Kräuter der Provence geben ein super Aroma. Als Nächstes werden die Fleischstücke mit durchwachsenem Frühstücksspeck umwickelt. Also, nicht bloß eine Banderole drum machen, sondern fest einpacken und das Ganze mit Zahnstochern fixieren. Bacon-Speck, wie die Fleischer ihn nennen, funktioniert da am besten. Pancetta würde ich nicht nehmen, die verbrennt Ihnen, wenn Sie das Fleisch jetzt scharf anbraten, Bacon dagegen wird schön kross. Anschließend gebe ich die Filetpäckchen noch für zehn bis zwölf Minuten bei 150 Grad in den Ofen. Auf keinen Fall länger, dann verschwindet der Geschmack sonst wo hin. Filets vom Hasen muss man rosa essen!

Die **Vincottosauce** dazu ist bei mir im Restaurant gerade der absolute Renner. Ich verrate Ihnen hier also ein Geschäftsgeheimnis: Für vier Personen werden zwei Esslöffel Zucker in einem Stahltopf karamellisiert und mit einem halben Weinglas Balsamessig abgelöscht. Wenn sich die Flüssigkeit unter leichtem Köcheln auf die Hälfte reduziert hat, gibt man noch einmal die gleiche Menge Rotwein dazu, am besten den, den sie gerade offen haben, und lässt alles wieder auf die Hälfte reduzieren. So verliert der Essig den Großteil seiner Säure; es bleibt nur eine kräftige Milde. Wenn die Sauce zu flüssig ist, wird sie mit ein bisschen *Mondamin* gebunden. Aber bitte kein Mehl nehmen! Vincottosauce muss dunkel bleiben und soll nicht klebrig schmecken. Wenn Sie welchen da haben, rühren sie noch ein Löffelchen Kalbsjus darunter. Es geht aber auch ohne. Ich verwende diese Sauce auch für Rinderfilet aber gerade zum Hasen ist die liebliche Note ideal.

Als Beilage gibt es, je nach Geschmack, Wirsing, Blumenkohl oder Rosenkohl. Den Rosenkohl würde ich nur kurz blanchieren und dann mit ein bisschen Speck in Olivenöl braten. Das schmeckt ganz wunderbar.

### ...und das Wild dazu

Hasen sind knapp, sie stehen teilweise auf der roten Liste der zu schützenden Tiere. Ansonsten ist die Jagdzeit jetzt vor Weihnachten. Könnte aber auch sein dass die Jäger nicht viel liefern!

Wildmetzger Albrecht (*Berlin-Schöneberg, Akazienstr. 4, Tel.7821381*) behilft sich lieber gleich mit - feinen australischen Frosthasen, sicher ist sicher!

Rogacki (*Chartottenburg, Wilmersdorferstr. 145, Tel 3438250*) verspricht frische Hasen im Dezember.