

Wild

Inhaltsverzeichnis 8 Rezepte

- Frischlingsrücken auf Birnen-Rotkohl mit Spätzle**
- Hirschragout mit frischen Feigen**
- Kaninchen in Aspik**
- Rehrückenfilets im Wirsingsmantel**
- Rehsteaks mit Steinpilz-Kräuterkruste**
- Steirisches Wildragout**
- Wildschweinbraten mit Drehband und Kräutersauce**
- Wildschweinspieße mit mariniertem Kürbis**

Wild

Frischlingsrücken auf Birnen-Rotkohl mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

500 g ausgelöster Frischlingsrücken
800 g Rotkohl
1 säuerlicher Apfel
2 EL Speiseöl
1 kleine Zwiebel
150 ml Fleischbrühe (Glas)
200 ml Rotwein
6 EL Rotwein-Essig
2 EL Preiselbeeren
1 Lorbeerblatt
2 cm Zimtstange
2 Gewürznelken
200 g Spätzle
160 ml Gemüsebrühe (Glas)
1 kleine reife Birne
20 g Butter
Süßstoff zum Abschmecken
gehackte Petersilie
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und reiben. Den Rotkohl mit dem geriebenen Apfel, etwas Salz sowie Essig mischen und ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der heißen Butter glasig dünsten. Den Rotkohl mit etwas Flüssigkeit zufügen und mitdünsten lassen. Den Rotwein mit der Fleischbrühe und den Preiselbeeren zugeben und bei geschlossenem Deckel auf kleiner Hitze in ca. 1 1/2 Stunden weich köcheln lassen.

Nach 1 Stunde Garzeit den Lorbeer, den Zimt und die Gewürznelken zufügen, eine Weile gut durchziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Danach mit etwas Süßstoff abschmecken.

Die Birne schälen, vierteln, entkernen, klein schneiden zum Rotkohl geben und kurz aufkochen. Den Frischlingsrücken salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne im heißen Speiseöl rundherum kurz bräunen. Das Fleisch auf ein Gitter mit Abtropfblech legen und bei ca. 110 °C (Umluft 90 °C) im vorgeheizten Backofen in ca. 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Die Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen und auf ein Sieb abgießen. In der Gemüsebrühe heiß schwenken und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Den Frischlingsrücken in Scheiben schneiden. Mit dem Rotkohl sowie den Spätzle auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Tipp:

Den Rotkohl sollte man häufiger umrühren, dann setzt er sich nicht am Boden an. Damit man Lorbeer, Zimt und Gewürznelken nachher wieder leichter herausnehmen kann, sollte man sie in ein Tee-Ei geben und dieses in den Topf legen.

Wild

Hirschragout mit frischen Feigen

Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirschgulasch (vom Fleischer vorbereitet)
1 Bund Suppengrün
1 kleine Knoblauchzehe
3 Gewürznelken
8 - 10 schwarze Pfefferkörner
1/4 TL Rosmarin (Nadeln oder gemahlen)
1/2 TL gerebelter Oregano
1 Zweig Thymian
4 EL Olivenöl
200 ml schwerer Rotwein
25 g Speck
200 g Grillzwiebeln oder Schalotten
2 EL Weinbrand, 100 ml Wildfond
4 - 5 frische Feigen
3 EL Crème fraîche
400 g Bandnudeln
einige Blätter frischer Oregano
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Am Vorabend das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das Suppengrün putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und vierteln. Die Nelken und Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. Das Suppengrün, Knoblauch, zerstoßene Gewürze, Rosmarin und Thymian unter das Fleisch mischen. Die Hälfte des Weins mit dem Olivenöl verrühren, das Fleisch damit begießen und zugedeckt über Nacht marinieren lassen.

Am Zubereitungstag den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Das Fleisch über einer Schüssel in ein Sieb abgießen und die Marinade möglichst vollständig ausdrücken. Die aufgefangene Marinade beiseite stellen.

Den Speck in einem großen Topf mit schwerem Boden erhitzen und auslassen. Die Zwiebeln darin unter Wenden bei schwacher Hitze rundum leicht braun und weich braten.

Die Hitze heraufschalten, das Fleisch dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten garen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, salzen und pfeffern.

Während das Fleisch gart, die Marinade aufkochen, mit dem restlichen Wein, dem Weinbrand und dem Wildfond aufgießen und die Sauce offen bei starker Hitze etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb zum Ragout gießen und alles zugedeckt nochmals 20 - 30 Minuten garen, bis das Fleisch weich ist.

Die Feigen vierteln und **erst fünf Minuten vor dem Servieren** in den Topf geben. Zuletzt die Crème fraîche einrühren.

Während das Ragout gart, die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln unter das Ragout heben und auf Portionsteller verteilen oder das Hirschragout auf je einem Nudelnest platzieren.

Mit einigen Blättern Oregano garnieren.

Wild

Kaninchen in Aspik

Zutaten für 8 Personen:

1 Kaninchen (küchenfertig entbeint, mit Knochen und Leber)
1 Kalbsfuß
4 Zwiebeln
4 Möhren
375 ml trockener Weißwein
125 ml Olivenöl
1 **Bouquet garni**
1 großes Bund Petersilie
100 g magerer Speck (in dünnen Scheiben)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, die Möhren schälen und beides würfeln. Jeweils die Hälfte davon zusammen mit dem Wein, Olivenöl sowie Bouquet garni in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern. Das Kaninchenfleisch, die Knochen und die Leber waschen, trocken tupfen und in die Marinade geben. Zugedeckt mindestens zwölf Stunden marinieren lassen, dabei mehrmals wenden.

Die restlichen Zwiebeln und Möhren mit den abgespülten Kaninchenknochen und dem Kalbsfuß mit Salzwasser bedeckt eine Stunde garen, eventuell etwas mehr Flüssigkeit zufügen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen, auffangen und abkühlen lassen. Die Petersilienblättchen hacken und in die lauwarmer, noch nicht erstarrte Flüssigkeit geben.

Parallel eine ofenfeste Terrine mit dem Speck auslegen, das Kaninchenfleisch abtropfen lassen und darauf verteilen. Die Zwiebeln und Möhren aus der Marinade darüber geben, etwas Marinade darüber gießen und zugedeckt eine Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) garen. Dabei mehrmals prüfen, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist, sonst Marinade nachfüllen. Nach dem Garen abkühlen lassen, das Fleisch bis auf Leber und Rückenstücke herausnehmen und grob zerkleinern.

Abwechselnd Aspikflüssigkeit und Fleisch in die Terrine schichten, aber mit Aspik enden, damit das Fleisch damit bedeckt ist. Die Terrine mit einem Teller abdecken, mit einem Gewicht beschweren und mindestens 24 Stunden gelieren lassen.

Wild

Rehrückenfilets im Wirsingmantel

Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertiger Rehrücken
1 Prise gemahlener Kümmel
6 cl trockener Sherry
3 EL Speiseöl
200 g feines Bratwurstbrät
200 g fein gewiegtes Wildfleisch
1 TL Pastetengewürz
2 - 3 EL Sahne
8 - 10 große Wirsingblätter
1 Zwiebel
200 ml trockener Weißwein
200 ml Fleischbrühe
200 ml gebundene Wildsauce
100 g **Cranberries**
4 EL Zuckerrübensirup
Saft von 1 Zitrone
Speisestärke zum Binden
Kräuterzweige
Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rehrückenfilets vom Knochen lösen und mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel würzen. Die Filets in eine Schüssel legen, mit etwas Sherry beträufeln und im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Filets in wenig Fett anbraten. Das Bratwurstbrät mit dem Wildfleisch zu einer glatten Farce verarbeiten, mit dem Pastetengewürz, Sherry und Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel abschmecken.

Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Rehfilets mit der Farce einstreichen, auf die Wirsingblätter legen und diese zusammenrollen. Die Wirsingfilets mit wenig Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Umluft 190 °C) ca. 30 Minuten garen. Die gehackte Zwiebel mit braten, den Wein und die Brühe angießen, verschließen und fertig garen.

Nach Ende der Garzeit herausnehmen und warm stellen. Die Wildsauce zum Fleischfond geben und einmal kräftig aufkochen lassen. Die Preiselbeeren einrühren, mit Sirup verfeinern und 4 - 5 Minuten kräftig einreduzieren lassen. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke binden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf Teller geben, die in Scheiben geschnittenen Wirsingfilets darauf setzen und mit den Kräuterzweigen garnieren und mit **Polenta** servieren.

Wild

Rehsteaks mit Steinpilz-Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen:

4 Rehsteaks à 140 g
100 g Butterschmalz
100 g Steinpilze
125 g Semmelbrösel
1 Ei
2 TL weiche Butter
100 g eiskalte Butter
5 EL Rotwein
2 1/2 EL Cognac
1 EL TK-Kräuter
1 Zwiebel
8 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
Wildfond (Glas)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Steinpilze fein hacken und mit Semmelbröseln, Ei, der weichen Butter, 2 EL Rotwein, 2 EL Cognac und den TK-Kräutern vermischen, anschließend mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Rehsteaks leicht plattieren, mit Salz sowie Pfeffer würzen und im Butterschmalz anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen, auf ein Küchengitter legen und die Steinpilzkruste auf den Steaks verteilen. Danach bei 200 °C acht bis zehn Minuten im Backofen garen, zum Schluß zwei Minuten nur Oberhitze, damit die Kruste schön braun wird.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit den Wacholderbeeren sowie den Pfefferkörnern in die Pfanne geben, in der die Steaks gebraten wurden, braun werden lassen und mit den 3 EL Rotwein sowie dem restlichen Cognac ablöschen. Dann den Wildfond angießen, aufkochen lassen, um die Hälfte einreduzieren, durch ein feines Sieb passieren und mit der eiskalten Butter binden. Pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach aber nicht mehr kochen lassen!

Vor dem Servieren die Steaks auf der Sauce anrichten und die anderen Beilagen um das Fleisch garnieren.

Wild

Steirisches Wildragout

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wild (Rehschulter)
40 g Butter, 50 g Selchspeck
50 g Zwiebeln, 50 g Möhren
50 g Selleriewurzel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Thymian
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
einige Pfeffer- und Neugewürzkörner
Wacholderbeeren
20 g Mehl, 5 EL Rotwein
2 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und wie den Selchspeck in kleine Würfel, die Möhren und die Selleriewurzel in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie das Wurzelwerk darin hellbraun rösten. Das Fleisch und die Gewürze zufügen, gut fingerhoch Wasser angießen und alles zusammen gar dünsten.

Danach das Fleisch herausnehmen, die Sauce mit dem Mehl verrühren und den Wein sowie die Preiselbeeren zufügen. Wenn nötig, noch etwas Wasser angießen, gut verkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, zurück in die Sauce geben, abschmecken und alles anrichten.

Wild

Wildschweinbraten mit Drehband und Kräutersauce

Zutaten für 4 Personen:

800 g Wildschweintrücker ohne Knochen
3 EL Öl
1/4 Liter Wildfond
1 Zwiebel
50 g geräucherter, durchwachsener Speck
200 g Pfifferlinge
1 Bund Basilikum
4 Kirschtomaten
1 Becher Sahne (200 g)
1 Pck. Drehbandnudeln (500 g)
1 EL Butter oder Margarine
10 g Mehl
2 cl Weinbrand
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 EL Öl rundherum anbraten. Den Wildfond angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3) etwa 30 - 40 Minuten schmoren.

Die Zwiebeln abziehen, mit Speck würfeln, die Pfifferlinge waschen und putzen. Den Speck auslassen und die Pfifferlinge darin kurz dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Basilikumblättchen waschen und trocken tupfen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen, dann Basilikum und Tomaten in Streifen schneiden.

Die Drehband-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit Basilikum- und Tomatenstreifen in Butter oder Margarine schwenken.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond abgießen und die Zwiebelwürfel im restlichen erhitzten Öl andünsten. Mit Mehl bestäuben, Weinbrand, Sahne und Bratfond angießen und aufkochen lassen.

Den Wildschweintrücker in Scheiben schneiden und mit Sauce, Pfifferlingen und nach Wunsch mit einer Preiselbeerbirne servieren.

Wild

Wildschweinspieße mit mariniertem Kürbis

Zutaten für 4 Personen:

900 g Wildschweinerückenfilet
400 g festfleischiger Kürbis
5 EL Himbeeressig
7 EL Walnussöl
350 g Pfifferlinge
4 EL Olivenöl
50 g Preiselbeeren in Sirup
1/2 Bund glatte Petersilie
10 Wacholderbeeren
12 Rosmarinzwige (mit möglichst
holzigen Stielen)
36 Scheiben durchwachsener Speck
125 g Butter
etwas Feldsalat
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis dick schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in ca. 1/2 cm dünne Spalten schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, behutsam herausnehmen und abtropfen lassen. Den Himbeeressig mit dem Walnussöl sowie Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer verrühren. Die Kürbisspalten mit der Hälfte der Vinaigrette marinieren.

Die Pfifferlinge putzen (am besten trocken mit einer kleinen Bürste) und in einer weiten Pfanne bei starker Hitze im heißen Olivenöl ca. 1 Minute goldbraun braten. Mit der restlichen Vinaigrette (Salatsauce) ablöschen und durchziehen lassen. Die Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, die Wacholderbeeren leicht andrücken und die Rosmarinzwige am Ende leicht anspitzen.

Das Wildschweinerückenfilet in 36 gleich große Stücke à 25 g schneiden und jedes Stück mit einer Scheibe Speck umwickeln. Auf jeden Rosmarinspieß 3 Fleischstücke stecken, die Spieße salzen, pfeffern und in einer großen Pfanne mit der restlichen Butter und den Wacholderbeeren bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 8 Minuten goldbraun braten.

Die Wildschweinspieße mit dem mariniertem Kürbis und den Pfifferlingen anrichten. Die Preiselbeeren und die Petersilie darüber streuen und mit Feldsalat garnieren.

Zu den Wildschweinspießen passt am besten ein schöner kräftiger Rotwein wie **Vitae**.