

Lupus
Wildrezeptsammlung

Band 1

Hirsch

Gams

Muffel

Wildschwein

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Damhirsch	13
Damhirschsülze	14
Damwildröllchen mit Rahmpolenta	15
Hirschroulade mit Rosenkohl.....	17
Thüringer Damhirsch mit Butterpilzen.....	18

Gams	19
Chamois à la Tirolienne (Gemse auf Tiroler Art).....	20
Gamsbraten auf Süddeutsche Art.....	21
Gamsbraten mit Serviettenschnitten und Apfelrotkraut	22
Gamsgulasch nach Wilderer Ferdinand vom Hagenthale	24
Gamskeule.....	25
Gamskeule nach Emsländer Art.....	26
Gamsknödel	27
Gamsmedaillons mit Wacholder, Quitten, Kastanien, Ros	28
Gamsnüsschen.....	29
Gampfeffer	30
Gampfeffer mit Kohl & Linsenterrine	31
Gampfeffer mit Kohl und Linsenterrine	32
Gamsragout mit Maroni-Erdäpfelknödeln.....	33
Gamsrücken in Roter Currysauce mit Miniauberginen.....	34
Gamsrücken-Medaillons an Rotweinsauce.....	35
Gamsrücken mit Pfifferlingen.....	36
Gamsrücken mit Spekulationskruste in Gewürzsauce	37

Hirsch	38
Hirschblatt.....	38
Chili vom Hirsch mit Trockenfrüchten, Oregano und Ziegenkäse	39
Gekochte Hirschschulter in Kräutersosse	41
Gröstl von Wurzelgemüsen mit Gedünsteter Hirschkalbsschulter und Sanddornsauce.....	42
Herrliche Haxe (Hirschkalb in Rotwein).....	44
Hirsch-Carpaccio.....	46
Hirschgulasch mit Gebratenen Schwarzwurzeln	47
Hirschgulasch mit Thymiannudeln	48
Hirschgulasch mit Zwiebeln	49
Hirschkalbshaxe in Rotwein-Rahmsauce mit Gratinee-Kartoff	50
Hirschlasagne im Steinpilzfond	51
Hirschpfeffer mit Serviettenknödel	53
Hirschragout Glenlivet	54
Hirschragout mit Backpflaumen und Grünem Pfeffer	55
Hirschragout mit Nussbällchen	57

Hirschragout mit Seinpilzen	58
Steirisches Hirschragout	59
Hirschfilet	60
Feines vom Hirsch.....	61
Feuriges Hirschfilet mit Maisflan, Röstpaprikasauce und Bourbon-Glacé	62
Filet vom Hirsch.....	63
Gebratenes Hirschfilet auf Kürbisragout und Erdäpfelnudeln.....	64
Gefüllte Hirschroulade mit Glacierten Kastanien (Saarland)	66
Hirsch in Hagebuttensauce (Thüringen).....	67
Hirschcarpaccio mit Rauke	68
Hirschfilet auf 'Hubertus'-Art.....	69
Hirschfilet in Alufolie.....	70
Hirschfilet mit Birnen und Spätzle	71
Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen	72
Hirschfilet mit Pfeffersoße.....	73
Hirschfilet mit Pflaumenmus-Sauce.....	74
Hirschfilet mit Speck.....	75
Hirschfilets mit Kartoffelplätzchen	76
Hirschfiletspitzen	77
Hirschkalbfilet mit Frischen Steinpilzen	78
Hirschkalbrückenschnitzel auf Pilz-Gnocci.....	79
Hirschkalbsfilet mit Apfelgemüse.....	80
Hirschkalbsrückenfilet mit Ragout von Maronen, Äpfeln und Wei	81
Hirschkalbsrückenfilet mit Ragout von Maronen, Äpfeln und Weintrauben.....	82
Hirschlenden mit Pflaumensauce	83
Hirschmedaillon mit Lebkuchensosse	84
Hirschmedaillon mit Lebkuchensauce.....	85
Hirschragout.....	86
Hirschrückenfilet in der Steinpilzhülle.....	87
Hirschrückenmedaillon mit Dörripflaumen und Pinienkernen.....	88
Rosa Hirschrücken mit Rosenkohl-Nudelfleckerln.....	89
Title: Hirschmedaillon mit Lebkuchensauce	91
Wild-Pilz-Pie.....	92
Hirschgulasch.....	93
Bandnudeln zu Hirschragout mit Frischen Feigen.....	94
Hirschkalbskarree mit Mediterraner Gemüserolle	95
Sauerkraut-Wild-Gratin	96
Hirschkeule	97
Althüringer Damhirsch mit Hagebuttensauce.....	98
Bützows Wilder Teller.....	99
Burgunder Hirschbraten.....	100
Burgunder Schmorbraten vom Hirsch.....	101
Fränkischer Hirschbraten.....	102
Gebeizte Reh- oder Hirschkeule.	103
Geräucherter Hirschschinken mit Kürbis und Portulak.....	104
Geschmorte Hirschkeule mit Ofenerdäpfel	106
Geschmorter Hirschbraten	107
Hirsch-Paupiettes in Sherry-Pflaumen	108
Hirsch-Sahne-Ragout mit Tamarinde.....	109
Hirschbraten	110

Hirschbraten II	111
Hirschbraten in Preiselbeerrahm	112
Hirschbraten mit Calvados.....	113
Hirschbraten mit Schwammerlsosse.....	114
Hirschbraten Normannische Art	115
Hirschfleisch mit Citrus-Chili-Sauce	116
Hirschfleisch mit Würziger Trauben-Chili-Sauce.....	117
Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer-Cognac-Sauce.....	118
Hirschgeschnetzeltes mit Feinen Pfifferlingen	119
Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Haselnussspätzle	120
Hirschkalbsbraten aus der Beize	121
Hirschkalbschlegel	122
Hirschkeule	123
Hirschkeule 'Burgunder Art'	124
Hirschkeule auf Pikante Art.....	125
Hirschkeule mit Hagebuttensauce	126
Hirschkeule mit Karamelrosenkohl.....	127
Hirschkeule mit Pfirsichen.....	128
Hirschkeule mit Rosenkohl und Pilzrahm	129
Hirschkeule mit Rotweinschalotten.....	130
Hirschkeule nach Großmutter	131
Hirschragout mit Rotkohl	132
Hirschroulade mit Waldpilzen	133
Hirschrouladen	134
Hirschrouladen mit Campignons.....	135
Hirschsauerbraten.....	136
Hirschschnitzel in Sahnesauce	137
Hirschschnitzel mit Mangosauce	138
Mexikanischer Hirschbraten mit Korianderbutter und Maisküchlein.....	139
Pochierte Hirschkalbsnuss mit Rübchen,Rote Bete und Sellerie.....	140
Pochierte Hirschkalbsnuß mit Rübchen,Rote Bete und Seller.....	142
Reh- oder Hirschschlegel Einfach Gebraten.....	144
Sanft Gegarte Hirschkeule mit Pilzrahmsauce und Quittenchutney	145
Hirschkotelett.....	147
Hirschkalbskotelett mit Kirschen und Kandiertem Meerretti	148
Hirschkotelett mit Alpenkräuterschnaps.....	149
Hirschkotelett mit Portwein-Pflaumen-Sauce.....	150
Hirschkoteletten mit Traubensosse	151
Hirschkoteletts 'Pratel'	152
Jagdjunkers Delikatesse.....	153
Hirschmedaillon	154
Hirsch mit Roten Schalotten	155
Hirschkalbmedaillons, Trompetenpilze, Kart.-Lauch-Crepe.....	156
Hirschmedaillons.....	159
Hirschmedaillons mit Walnuss-Sauce	160
Medaillons vom Hirsch mit Birnen-Pastinaken- Pfannkuchen und Chili-Kaktus- Sauce.....	161
Hirschreste	163
Aargauer Hirschpfeffer.....	164
Ascheberger Hirschragout	165

Bäckeoffe vom Hirsch mit Steckrüben.....	166
Currycreme-Filet mit Muskateller-Birne und Spätzle	167
Feuriges Hirsch-Chillie.....	168
Gefüllte Hirschbrust	169
Gefüllte Hirschfrikadellen mit Rotwein-Zwiebel-Confit	170
Hirschbrust, Gefüllt.....	171
Hirsch-Geschnetzeltes an Anissauce	172
Hirschauflauf mit Weinkraut	173
Hirschfleischküchle	174
Hirschgeschnetzeltes mit Trauben	175
Hirschgulasch mit Feinem Gemüse.....	176
Hirschgulasch mit Sellerie und Koriander.....	177
Hirschknödel mit Traubenblaukraut.....	178
Hirschragout I.....	179
Hirschragout III	180
Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenkompott.....	181
Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenk.....	182
Hirschragout mit Champignons	183
Hirschrollbraten mit Feiner Füllung.....	184
Hirschroulade (I)	185
Mit Pilzen Gefüllte Rippenrolle	186
Rotweinslinsen mit Hirschgulasch.....	187
Sauerkraut-Gratin mit Hirschgulasch	188
Wildeintopf nach Art der Assiniboin	189
Wildgulasch	190
Wildklopse mit Kaperntunke	191
Wildschützensgulasch.....	192
Hirschrücken.....	193
Damwildkotelett in Schokoladensauce mit Pfefferkirschen.....	194
Flambiertes Hirschschnitzel.....	195
Fränkischer Hirschrücken	196
Gebratener Hirschrücken	197
Goldener Hirschrücken in Wacholderrahm mit Pilzen Überbacken und Blütengemüse, Apfelrotkraut, Serviettenknödeln und Preiselbeeren.....	198
Hirsch Baden-Baden.....	201
Hirsch-Medaillons mit Honig-Essig Sauce.....	202
Hirschbraten, Olenina-Sharkoje	203
Hirschbraten im Römertopf	204
Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeerknödeln	205
Hirschkalb-Entrecôte mit Eierschwammerlsauce	206
Hirschkalbmedaillons Trompetenpilze Kartoffel-Lauch-Crepe	208
Hirschkalbrücken mit Rotweinbirne	211
Hirschkalbsmedaillons mit Preiselbeersabayon.....	212
Hirschkalbsrücken in Thymiansauce.....	213
Hirschkalbsrücken in Wacholderrahm	214
Hirschkalbsrücken in Wirsinghülle	215
Hirschkalbsrücken mit Champignons.....	216
Hirschkalbsrücken mit Lebkuchenhaube in Schokoladensosse mit Gebackenen Sellerietaschen.....	217
Hirschkarree in Pfeffer mit Apfelgalette und Berberitzen.....	219

Hirschkarree mit Glaciertem Pfirsich und Balsamicorotkraut.....	220
Hirschkarree mit Preiselbeersabayon	221
Hirschmedaillons mit Birnen und Kartoffelschnee.....	222
Hirschmedaillons mit Birnen und Brombeeren	223
Hirschriemer (Rücken) Gebraten	224
Hirschrücken.....	225
Hirschrücken, Klassisch	226
Hirschrücken an Rotweinrübenkrautsauce mit Rosenkohl und lippischer Kastenpickert	227
Hirschrücken auf Burgunder-Art	229
Hirschrücken Gebraten.....	230
Hirschrücken im Blaukrautmantel	231
Hirschrücken mit Berberitzen-Zwiebelkruste auf Steincham.....	232
Hirschrücken mit Glasierten Kastanien.....	233
Hirschrücken mit Johannisbeersauce und Steinpilzen	234
Hirschrücken mit Polenta.....	236
Hirschrücken mit Preiselbeeren	237
Hirschrücken mit Wurzelgemüse	238
Hirschrücken mit Zimt-Kürbis-Ravioli	239
Hirschrücken nach Englischer Art	241
Hirschrückenfilet mit Knödel-Chips	242
Hirschrückenmedaillons auf Brombeersauce mit Topfen- Spätzle.....	243
Hirschrückensteak auf Marillen-Rotkraut	244
Knuspriger Hirschrücken.....	245
Marinierter Hirschbraten	246
Marinierter Hirschrücken mit Klößen und Pilzen.....	247
Wildmedaillons mit Lebkuchenkruste.....	248
Hirschschnittel.....	249
Böhmische Hirschrouladen.....	250
Gefülltes Hirschschnittel mit Waldpilzen, Kohlsprossen, Wacholderrahmsauce und Schupfnudeln	251
Hirsch-Saltimbocca mit Veltliner Polenta (*).....	253
Hirschschnittel an Cranberry-Sauce mit Rosenkohlgemüse	254
Hirschschnittel in Haselnuss-Panade	255
Hirschschnittel mit Quittensauce und Eierschwämmen	256
Hirschspießli mit Süß-Sauren Zwetschen.....	257
Saltimbocca vom Hirsch mit Rosenkohlrisotto	258
Hirschsteak.....	259
Harmonie-Hirsch.....	260
Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen.....	261
Hirschmedaillons in Haselnusskruste an Maronenspätzle.....	262
Hirschmedaillons mit Birnen und Brombeeren	263
Hirschrückensteak mit Grüner Pfeffersauce und Getrüffelten Erdäpfelkrapfen...	264
Hirschrückensteak mit Pfefferkirschen Flambiert.....	266
Hirschsteak mit Eierschwammerl.....	267
Hirschsteak mit Frischen Steinpilzen	268
Hirschsteak mit Lebkuchensauce	269
Hirschsteak mit Orangenscheiben.....	270
Hirschsteak mit Pfeffersöße.....	271
Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln	272

Hirschsteak mit Polentaschnitte	273
Hirschsteak mit Preiselbeernockerl	275
Hirschsteak mit Steinpilzen	276
Hirschsteak mit Steinpilzen II.....	277
Hirschsteaks	278
Hirschsteaks (Ii)	279
Hirschsteaks -Kreolisch- auf Chili-Mais-Salsa.....	280
Hirschsteaks auf Paprikagemüse	281
Hirschsteaks auf Pilz-Porree-Gemüse	282
Hirschsteaks mit Nüssen.....	283
Hirschsteaks mit Pilzsauce.....	284
Hirschsteaks mit Rosmarinsahne	285
Hirschsteaks mit Sardellensauce	286

Muffel.....287

Ausgebackene Muffelkoteletts.....	288
Gratinierte Muffelkoteletts	289
Medaillons vom Mufflon mit Getrüffeltem Erdäpfelpüree	290
Muffelkoteletts Gegrillt	291
Mufflonkarree in Ebereschensauce mit Grünkohl	292
Mufflonkeule.....	294
Mufflonrücken mit Apfelsauce	296
Selketaler Widderkotelettes	298

Wildschwein.....299

Wildschweinblatt.....	299
Bourbelier vom Wildschwein	300
Crepinetten vom Wildschwein mit Wirsing	301
Gefüllte Wildschweinschulter.....	304
Gerollter Wildschweinbraten	305
Gesottenes Wildschwein mit Hagebuttenkonfitüre.....	306
Gespickter Wildschweinbraten	307
Pfeffertokany aus Frischling	308
Toskanischer Wildschweintopf mit Penne und Pilzen	309
Wildeintopf mit Viel Gemüse	310
Wildragout mit Rahm und Preiselbeeren.....	312
Wildschwein mit Äpfeln.....	313
Wildschwein mit Mais.....	314
Wildschwein mit Meerrettich.....	315
Wildschweinragout.....	316
Wildschweinragout mit Jägersauce	317
Wildschweinragout mit Spätzle	318
Wildschweinrollbraten mit Apfelrotkraut.....	319
Wirsingtopf mit Wild	320
Wildschweintrücken.....	321
Fontanes Frischlingsrücken - Wildschwein.....	322
Frischlingsrücken im Schweinenetz an Hagebuttensauce, Pfifferlinge, Dazu Mohn- Schupf-Nudeln	324

Frischlingsrücken mit Gratinierten Maroni	325
Frischlingsrücken mit Pfefferkuchenkruste	326
Frischlingsrücken mit Pilzfarce und Gemüsemelange	328
Gebratenes Wildschwein	331
Gefüllter Wildschweinrücken	332
Medaillons vom Wildschwein mit Quittensauce	334
Rouladen vom Wildschweinrücken in Honigsauce	335
Toskanischer Bauerneintopf mit Wildschwein	336
Wildschwein Asiatisch mit Mediterranen Kartoffeln.....	337
Wildschwein-Entrecotes	338
Wildschwein-Frischlingsrücken, Getrüffelt.....	339
Wildschwein im Mantel an Mediterranem Gemüse.....	340
Wildschwein im Parmawickel	341
Wildschwein-Rücken mit Pilz-Kartoffeln	342
Wildschwein-Steaks mit Hagebuttensauce	343
Wildschweinbrat'l & Erdäpfelnudeln	344
Wildschweinbraten & Erdäpfelnudeln	345
Wildschweinbraten a la Cart	346
Wildschweinbraten aus dem Römertopf.....	347
Wildschweingeschnetzeltes auf Blinis	348
Wildschweinrücken	349
Wildschweinrücken auf 'Bloody Mary'-Soße	350
Wildschweinrücken auf Bitterschokoladesoße mit Broccoli und Rahmkartoffeln	351
Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße.....	352
Wildschweinrücken auf Mango-Chutney	353
Wildschweinrücken auf Sardische Art	354
Wildschweinrücken Gourmet	355
Wildschweinrücken I.....	357
Wildschweinrücken III	358
Wildschweinrücken in Hagebuttensauce	359
Wildschweinrücken in Pflaumensauce	360
Wildschweinrücken in Pflaumensosse	361
Wildschweinrücken in Rotwein Pochiert mit Glasierten Äpfeln, Brombeersauce und Kartoffelgratin.....	362
Wildschweinrücken in Wacholder-Rosmarin-Knoblauchsauce mit Kastanienkroketten.....	363
Wildschweinrücken Jennerwein.....	364
Wildschweinrücken Lechner	365
Wildschweinrücken mit Feigen.....	366
Wildschweinrücken mit Früchten	367
Wildschweinrücken mit Kirschsauce	368
Wildschweinrücken mit Kürbiskernkruste auf Wacholderjus... ..	369
Wildschweinrücken mit Meerrettichkruste.....	372
Wildschweinrücken mit Quittensauce	374
Wildschweinrücken Unter der Kräuterkruste	375
Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce	376
Wildschweinziemerbraten	377
Wildschweinfilet	379
Marinierte Wildschweinfilets mit Römischen Nocken	380
Wildschwein in Blätterteig	381

Wildschwein mit Barolo-Sauce.....	382
Wildschwein-Sate-Spieße.....	383
Wildschwein-Wirz-Strudel.....	384
Wildschweinfilets mit Walnusskruste.....	385
Wildschweinmedaillons in Marsalasoße.....	386
Wildschweingulasch.....	387
Breite Nudel an Rassiger Wildschweinsauce.....	388
Wildgulasch in Wacholderrahm.....	389
Wildschwein-Gulasch.....	390
Wildschwein-Maronen-Gulasch.....	391
Wildschweinkeule.....	392
Bandnudeln mit Wildschweinsugo.....	393
Daube de Sanglier/ Geschmorte Wildschweinkeule.....	394
Daube En Sanglier (Wildschweinsmortopf).....	395
Französische Wildschweinkeule(Le Grand Couissot).....	396
Frischlingskeule.....	397
Frischlingskeule auf Rotkohl.....	398
Frischlingskeule mit Honig Glasiert.....	399
Gäste/Fleisch: Gebeizte Wildschweinkeule.....	400
Gebeizter Wildschweinebraten (Schlegel).....	401
Gebeiztes Wildschweingulasch.....	402
Gefüllte Frischlingskeule im Brotteig.....	403
Geschmorte Frischlingskeule.....	404
Geschmorte Wildschweinkeule mit Hagebuttensauce.....	405
Keule vom Wildschwein.....	406
Le Grand Couissot.....	407
Marinierte Wildschweinkeule.....	408
Römertopf: Wildschweinbraten.....	409
Sauerbraten von der Wildschweinkeule.....	410
Scharfe Wildsau.....	411
Toskanisches Wildschwein-Ragout.....	412
Wildpfeffer aus dem Habichtswald.....	413
Wildschwein auf Toskanische Art.....	414
Wildschwein-Festtagsbraten.....	415
Wildschwein in Burgunder-Wurzelrahmsosse.....	416
Wildschwein mit Backpflaumen und Rosinen.....	417
Wildschwein mit Kirschsauce.....	418
Wildschwein-Ragout.....	419
Wildschwein-Sauerbraten.....	420
Wildschweinbraten.....	421
Wildschweinbraten mit Handwerksbürschle.....	422
Wildschweinbraten Österreich.....	423
Wildschweingefülltes Kraut.....	424
Wildschweinkeule.....	425
Wildschweinkeule auf Apfel-Rotkohl.....	427
Wildschweinkeule II.....	428
Wildschweinkeule in Rotweinsauce.....	429
Wildschweinkeule in Wacholder Mariniert.....	430
Wildschweinkeule mit Ebereschen (Spreewald).....	431
Wildschweinkeule mit Ingwer-Honig-Sauce.....	432

Wildschweinkeule mit Kirschensauce.....	434
Wildschweinkeule mit Maronen und Spätzle	435
Wildschweinkeule mit Serviettenknödel nach Oma Minas Rezept	436
Wildschweinragout in Weißwein	438
Wildschweinragout mit Hausgemachten Bandnudeln.....	439
Wildschweinragout mit Kastanien	441
Wildschweinragout mit Pappardelle.....	442
Wildschweinragout mit Pflaumen	443
Wildschweinroulade mit Maronen-Rotkraut und Schupfnudeln	444
Wildschweinroulade mit Polenta	446
Wildschweinschnitzel in Pikanter Pfefferkuchensauce.....	447
Wildschweinschnitzel mit Shiitakepilzen Überkrustet.....	448
Wildschweinschnitzel mit Waldpilzen	449
Wildschweinkotelett.....	450
Frischlingskoteletts - Gefüllt.....	451
Frischlingskottlets	452
Gefüllte Frischlingskoteletts	453
Wildschwein-Kotelett auf Sardische Art.....	454
Wildschwein-Koteletts mit Apfel-Pflaumen-Ragout	455
Wildschweinkoteletts	456
Wildschweinkoteletts auf Italienische Art.....	457
Wildschweinkoteletts in Pecorino-Creme + Schwarzen Oliven	458
Wildschweinkoteletts mit Orangen	459
Wildschweinkoteletts mit Romescosauce.....	460
Wildschweinkoteletts mit Pflaumen	461
Wildschweinkoteletts Östereichische Art.....	462
Wildschweinnacken	463
Wildschwein-Rillettes mit Rosa Pfeffer	464
Wildschwein-Rollbraten	465
Wildschweinbraten mit Kümmel	466
Wildschweinnacken mit Orangenkraut und Serviettenknödel.....	467
Wildschweinnacken mit Orangenkraut und Serviettenknödeln.....	468
Wildschweinreste	469
Bozener Wildschweingulasch in Biersauce.....	470
Cinghiale alla Maremmana (Wildschwein nach Maremmenart)	471
Gefüllter Wildschweinkopf.....	472
Geschmortes Wildschwein mit Steinpilzen in Weinblättern	473
Sauerbraten vom Wildschwein	474
Wildschwein Herbsüß.....	475
Wildschwein mit Paprikakraut in Saurer Sahne	476
Wildschwein-Ravioli mit Zweierlei Füllung	477
Wildschwein-Rollbraten II	479
Wildschwein-Soße mit Thymian.....	480
Wildschwein-Terrine aus dem Tontopf.....	481
Wildschweinfrikadelle mit Hausgemachtem Chilisenf.....	482
Wildschweingulasch.....	483
Wildschweingulasch II	484
Wildschweinhaschee mit Pilzen.....	485
Wildschweinkopf	487
Wildschweinkrautwickel mit Rote-Bete-Sauce	488

Wildschweinkroket mit Speck	489
Wildschweinpfeffer	490
Wildschweinragout mit Parmesanpüfferchen	491
Wildschweinroulade	492
Wildschweinsschnitten nach	493
Wildschweinsschnitten nach Lukullus	495
Wildschweinschnitzel	497
Gerollte Wildschweinschnitzelchen mit Dörripflaumen Gefüllt	498
Wildschweinröllchen mit Pfefferpflaumen Gefüllt	499
Wildschweinsteak	500
Tschechoslowakische Wildjäger-Steaks	501
Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse	502
Wildschweinsteak mit Gefüllten Pasteten	503
Wildschweinsteak mit Kartoffel-Rouladen	504
Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz	505
Wildschweinsteaks in Altbiersosse	506
Wildschweinsteaks in Steinpilz-Rotweinsauce	507

Damhirsch

Damhirschsülze

Zutaten

500	Gramm	Damhirschfilet
3		Karotten
1		Dünne Scheibe Sellerie
100	Gramm	Steinpilze
150	Gramm	Gefrorene Erbsen
1/2		Rote Paprika
2	Essl.	Weißweinessig
1	Ltr.	Wasser
1/2		Je
1/2	Bund	Thymian, Petersilie, Rucola
3	Pack.	Gem. Gelatine Salz
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner

Zubereitung

Eine Karotte in Scheiben schneiden und, bis auf die Erbsen, das restliche Gemüse würfeln. Alles in Salzwasser blanchieren, so dass das Gemüse noch Biss hat, kalt abschrecken und zur Seite stellen. Das Filet, den Thymian und die Pfefferkörner in die Gemüsebrühe geben und etwa 30 Min. weich kochen. Das Fleisch abkühlen lassen und ebenfalls würfeln. Die Brühe durch ein Sieb gießen und den Essig einrühren. Etwas Brühe in einen kleinen Topf geben und die Gelatine darin aufquellen lassen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine völlig aufgelöst hat. Eine sieben Millimeter starke Schicht in eine Ringform gießen und im Gefrierfach gelieren lassen. Karottenscheiben und Petersilienblätter darauf legen. Das Gemüse und die Fleischwürfel dazu schichten und mit der restlichen Gelatine übergießen. Im Kühlschrank eine Stunde stehen lassen, die Form kurz in ein Heißwasserbad stellen und auf eine Platte stürzen. Mit Rucolasalat, Weißbrot, Mayonnaise und einem trockenen Riesling servieren.

Damwildröllchen mit Rahmpolenta

Zutaten

- 4 Schnitzel vom Damwild
(1-
-- jährlich, aus der Nuss)
-- bis 1/2 mehr
 - 10 Gramm Getrocknete Pilze (oder
-- frische, je nach
-- Jahreszeit) bis
-- doppelte Menge
 - 100 Gramm Schalotten
 - 100 Gramm Butter
 - 1 Bund Petersilie (gehackt)
Salz, Pfeffer
Suppe zum Aufgießen
Öl zum Braten
-

FÜR DIE BUTTERBIRNEN

- 3 Birnen
 - 30 Gramm Butter ca.
Moosbeeren oder
-- Preiselbeeren
-

FÜR DIE RAHMPOLENTA

- 3 Tassen Milch
- 1 Tassen Polentagrieß
- 1/2
1 Dotter
Salz
Muskatnuss
- 50 Gramm Parmesan
- 3 Eiklar
Butter zum Ausstreichen
der
-- Wasserbadform

Zubereitung

Für die Farce die getrockneten Pilze mindestens 30 Minuten im lauwarmen Wasser einweichen. Die Schalotten schälen, klein hacken und in Butter glasig an schwitzen. Eingeweichte Pilze ausdrücken, zu den Schalotten geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse so lange rösten, bis diese gar und trocken ist. Zuletzt die gehackte Petersilie dazumischen. Schnitzel auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Pilzfarce darauf verteilen. Die Schnitzel einrollen und mit Rouladenspießen befestigen. Damwildröllchen in etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten, anschließend zugedeckt im Rohr (250 °C) in ca. 20 Minuten weich dünsten. Hin und wieder mit etwas Suppe begießen.

Für die Polenta in einem schmalen Topf 3 Tassen Milch und 1 TL Salz zum Kochen bringen. 1 ½ Tassen Polenta unter ständigem Rühren einlaufen lassen, mit etwas Muskatnuss würzen. Hitze reduzieren, mit einem Schneebesen kräftig rühren bis die Masse dick wird und keine Blasen mehr spritzen. Wenn die Masse ein wenig abkühlt ist, Dotter und Parmesan einrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. In eine gebutterte Wasserbadform füllen und im Wasserbad ca. 30 Minuten kochen.

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, die halbierten Birnen langsam von allen Seiten braten bis sie braune Farbe bekommen.

Gegarte Polenta stürzen und in Stücke schneiden. Die Damwildröllchen auf Tellern mit etwas Sauce anrichten. In die Birnenhälften jeweils 1 Löffel Moosbeeren oder Preiselbeeren geben, gemeinsam mit der Rahmpolenta auf dem Teller platzieren.

Getränk: Alkoholfreies Bier

Hirschroulade mit Rosenkohl

Zutaten

400 Gramm Pilze, gemischt, frisch
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Olivenöl
1 Teel. Thymianblättchen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 Gramm Damhirschkeule

FÜR DIE SAUCE

1 Schalotte
50 Gramm Butter
1/4 Ltr. Rotwein
2 Wacholderbeeren
1/2 Ltr. Wildjus
50 Gramm Butter, kalt

ALS BEILAGE

500 Gramm Rosenkohl
Salz
50 Gramm Butter
Muskatnuss, frisch gerieben

FÜR DEN PUMPERNICKELMANTEL

Mehl zum Wenden
1 Ei
100 Gramm Pumpernickelbrösel
Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung

Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen, feinwürfeln.

Die Pilze in heißem Olivenöl andünsten, die Schalotte, den Knoblauch und den Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

Das Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden. Zwischen Folien legen und mit einem breiten Messer flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Pilze darauf verteilen, einrollen und mit Fleischfaden binden.

Für die Sauce die Schalotte in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren hinzufügen. Flüssigkeit um drei Viertel reduzieren, mit Jus auffüllen, Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Alles durch ein Sieb gießen. Die kalte Butter in Stückchen mit dem Schneebesen darunterrühren, abschmecken.

Den geputzten Rosenkohl in viel Salzwasser gar kochen, in Butter schwenken und mit Muskat abschmecken.

Damhirschrouladen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Pumpernickelbröseln wälzen. Eine Minute in reichlich Fett backen, herausnehmen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad garen. Alles auf Tellern anrichten.

Thüringer Damhirsch mit Butterpilzen

Zutaten

600	Gramm	Damhirschfleisch (Keule)
150	Gramm	Durchwachsenen Speck
100	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
1/4	Ltr.	Trockenen Rotwein
1	Essl.	Tomatenmark
300	Gramm	Butterpilze (TK)
4		Thüringer Klöße vom Vortag
2	Essl.	Weizenmehl
4	Essl.	Thüringer Schmand
2	Essl.	Schnittlauch gehackt
		Fett zum Braten
		Salz und Pfeffer
		Thymian

Zubereitung

Fleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen, gut trockentupfen und mit dem Speck in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Pfanne erhitzen, Speckstreifen darin auslassen und Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Fleischstreifen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Alles bei großer Flamme garen, bis der sich bildende Fond verdunstet ist. Etwas Rotwein angießen und bei kleiner Flamme zugedeckt schmoren.

Während des Schmorens immer ein wenig Wein nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit Tomatenmark und Butterpilze zugeben. Thüringer Klöße in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Fett in einer Pfanne erhitzen und Klossscheiben darin von beiden Seiten aufbraten.

Fleischstreifen mit Klossscheiben auf Teller anrichten und mit Schmand und Schnittlauch garniert servieren.

Gams

Chamois à la Tirolienne (Gemse auf Tiroler Art)

Zutaten

1		Gemse
		Salz
		Zwiebeln
		Lorbeerblätter
		Pastinak
		Thymian
		Gewürnelken
		Wacholderbeeren
1		Zitrone
		Essig
		Pfeffer
1/2	Ltr.	Tiroler Rotwein
300	ml	Saurer Rahm
	Etwas	Bratenfett
		Schwarzbrotrinden
	Etwas	Fleischbrühe

Zubereitung

Die Tiroler haben eine eigene Manier, Gemswild zuzubereiten, welches von den Fremden, die nach Tirol kommen, mit vieler Vorliebe gespeist und von denselben oft als vorzüglich zubereitet bezeichnet wird. Ob allen Fremden, die dieses Gebirgsland bereisen, auch jedesmal wirklich Gemswild vorgesetzt wird, möchte ich dahin gestellt sein lassen, denn die Bereitungsweise ist von der Art, daß es nur dem Sachkundigen gelingen möchte, hierin nicht getäuscht zu werden.

Diese Bereitungsweise ist folgende:
Nachdem die Gemse ausgezogen, zerteilt

und eingewaschen ist, wird sie in ein irdenes Gefäß gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pastinak, Thymian, Gewürnelken, Wacholderbeeren und einer in vier Theile geschnittenen Zitrone gewürzt und mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Nach fünf bis sechs Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie ein Rehschlegel gespickt, dann wird derselbe in ein Bratgeschirr gelegt, mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit dem rothem Tiroler Wein und dem guten sauren Rahm und etwas Bratenfett übergossen, einige Schwarzbrotrinden beigelegt und in dem Bratofen unter öfterem Begießen weich und kurz in seinem Saft gebraten, wo man öfters etwas sauren Rahm und Wein nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Gemsschlegel auf eine Bratenschüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und als gebundene, lichtbraune, wohlschmeckende Sauce darüber geseiht und sogleich zu Tisch gegeben.

Gamsbraten auf Süddeutsche Art

Zutaten

1		Schlegel
		Rücken oder Bug von
		junger
		-- Gams
100	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Butter
	Etwas	Fleischbrühe
		Beize:
		Zu gleichen Teilen Essig
		-- und Wasser
1		Zwiebel
2		Gelbe Rüben
1	Stück	Sellerie
		Petersilienwurzel
	Ein	Zitronenscheiben
	paar	
2		Lorbeerblätter
		Pfefferkörner
		Salz

Zubereitung

In die aus den angegebenen Zutaten bereitete Beize - sie muss nicht gekocht werden - legt man das Gamsfleisch für ca. 3 Tage. Danach wird es trockengetupft, gespickt oder mit Speckscheiben belegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißer Butter angebraten. Etwas von der durchgesehenen Beize wird aufgegossen, das Beizgemüse dazugeben und unter häufigem Beschöpfen weich gebraten. Die Sauce wird passiert und nach belieben mit etwas Mehl eingedickt.

Gamsbraten mit Serviettenschnitten und Apfelrotkraut

Zutaten

1	kg	Gamsschlögel
5		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
1/2	Essl.	Geriebener Ingwer
		Muskatnuss
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten
2		Zwiebeln (fein gehackt)
150	Gramm	Grob gewürfeltes Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, -- Karotten)
3	Essl.	Preiselbeeren
250	ml	Trockener Rotwein
500	ml	Wasser
		Petersilie
		Basilikum
20	ml	Cognac
125	ml	Obers

SERVIETTENSCHNITTEN

7		Semmeln
500	ml	Milch
3		Eier
		Salz, Pfeffer
		Suppengewürz
		Muskat
60	Gramm	Butter

APFELROTKRAUT

600	Gramm	Rotkraut
		Salz
1	Essl.	Orangensaft
1	Essl.	Zitronensaft

200 ml Rotwein
3 Essl. Öl
80 Gramm Zwiebel
20 Gramm Zucker
1 Essl. Preiselbeeren
150 Gramm Äpfel (fein gerieben)

Zubereitung

Das Fleisch mit Ingwer einreiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in Öl scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Im Bratenrückstand fein gehackte Zwiebeln und das Wurzelgemüse anrösten. Kräuter, Wacholderbeeren und die Preiselbeeren zugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt im Rohr bei 180°C 70 Minuten braten. Danach den Deckel entfernen und weitere 20 Minuten im Rohr braten (dadurch soll das Fleisch eine schöne Kruste bekommen). Für die Serviettenschnitten: Die Semmeln würfelig schneiden. Die Milch mit den Eiern und den Gewürzen versprudeln. Butter erwärmen und unter das Milchgemisch rühren. Die Masse über die Semmelwürfel gießen und gut durchkneten, danach etwas ziehen lassen. Die fertige Knödelmasse zu einer etwa 8 cm dicken Rolle formen, in eine Klarsichtfolie einrollen und in Salzwasser kochen.

Für das Rotkraut: Rotkraut fein hobeln und mit Salz, Orangen- und Zitronensaft vermischen. Zwiebel in Öl glasig anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Kraut und Zucker zugeben, knapp vor dem Fertigwerden die fein geriebenen Äpfel und die Preiselbeeren kurz mitdünsten.

Das Fleisch herausnehmen und den Saft mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Cognac und Schlagobers verfeinern.

Gamsbraten mit Serviettenschnitten und Apfelrotkraut auf Tellern anrichten.

Getränk: Cabernet Sauvignon Reserve 2001, Weingut Steindorfer, komplexer Rotwein

Gamsgulasch nach Wilderer Ferdinand vom Hagenthale

Zutaten

500	Gramm	Gamsfleisch Nuß oder Schulter, ausgelöst ca.
		Salz
		Pfeffer
		Bratfett
1/4	Ltr.	Rotwein
300	ml	Wildsoße (Jus)
3		Wacholderbeeren
2	Essl.	Crème double
		Kräuternockerln:
		Mehl
		Eier
		Milch
		Feingehackte frische Kräuter (Thymian, -- Petersilie, Liebstöckel)
		Salz
		Muskatnuß
8	Scheiben	Schön durchzogener Speck

Zubereitung

Nur fett- und sehnenfreies Gamsfleisch verwenden, am besten von der Nuß oder Schulter. Dieses in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne in heißem Fett langsam anbraten. Mit Rotwein ablöschen, einige Minuten einköcheln, mit Wildsoße aufgießen, die Wacholderbeeren zugeben und bei ca. 90° C etwa 2 Stunden zugedeckt weichschmoren (darf nicht kochen). Weichgeschmortes Gamsgulasch mit 2 EL Crème double verfeinern.

Beilagen

In der Zwischenzeit für Kräuternockerln den aus den Zutaten gerührten Teig mit dem Messerrücken von einem befeuchteten Holzbrett in kochendes Salzwasser einschaben. Nockerln sofort

mit einem Gitterlöffel aus dem Wasser heben, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. In einer Pfanne Speckscheiben knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In dieser Pfanne im Speckrückstand die Kräuternockerln erwärmen. Auf einem vorgewärmten Teller das Gamsgulasch mit Kräuternockerln und Speckscheiben anrichten.

Gamskeule

Zutaten

1		Gamskeule ohne Knochen (ca.1 kg),
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
50	ml	Pflanzenöl
1		Schalotte
250	ml	Trockener Rotwein
		Kräutermantel:
100	Gramm	Entrindetes Weißbrot
1	Bund	Frische Petersilie
2	Stängel	Staudensellerie
1/2	Stange	Lauch
2	Zweige	Estragon
4	Zweige	Kerbel
1		Ei
2	Essl.	Sauerrahm
1		Schweinsnetz
		Soße:
100	ml	Schlehensaft,
200	ml	Sahne.

Zubereitung

Die Gamskeule von lockeren Häuten befreien. Die Knoblauchzehe in Salz zerreiben und die Keule damit einreiben, pfeffern und salzen. Das Schweinsnetz in Wasser wässern. In einem Bräter das Öl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten anbraten. Den Bratensatz zwischendurch mit etwas Rotwein anlösen. Den Bräter vom Herd nehmen, das Fleisch abkühlen lassen. Das Weißbrot im Mixer zerreiben und in eine Schüssel geben. Von der Petersilie und dem Estragon die Stengel entfernen. Bei der Staudensellerie die Fäden abziehen. Die Staudensellerie und den Lauch kleinschneiden. Die Kräuter zusammen mit dem Ei und dem Sauerrahm im Mixer pürieren. Die Kräutermasse mit dem Weißbrot vermischen, mit Pfeffer und Salz würzen. Den Backofen auf 90° C vorheizen. Das Schweinsnetz auslegen und mit der Kräuterpanade dünn

bestreichen. Die Keule in das Schweinsnetz einschlagen und in den Bräter setzen. Die feingeschnittene Schalotte zugeben, den restlichen Rotwein angießen. Den geschlossenen Bräter in den Backofen schieben und das Fleisch 5 Stunden garen. Dann die Hitze auf 200° C hochschalten und das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 80° C (Fleischthermometer!) bringen. Die Keule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen und entfetten. Den Fond in eine Kasserolle geben, den Schlehensaft zugießen und einmal aufkochen. Das Sahne zufügen und die Soße zu cremiger Konsistenz einkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Keule aufschneiden und mit der Soße servieren.

Gamskeule nach Emsländer Art

Zutaten

- 1 Gamskeule, ca. 2 kg
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Essl. Olivenöl bis 1/3 mehr
- 2 Teel. Salz
- 1 Teel. Thymian
- 1 Teel. Rosmarin
- 1 Teel. Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 1 groß. Grobgehackte Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün gehackt
- Für die Marinade:
 - 3/4 Ltr. Guten trockenen Rotwein
 - 1/2 Ltr. Wasser
 - 1/4 Ltr. Rotweinessig
 - 1 Pack. Wildgewürz ganz

Zubereitung

Die Gamskeule waschen, häuten, trockentupfen und wenn möglich ausbeinen. Alle Zutaten der Marinade mischen, aufkochen, etwas abkühlen lassen und über das Fleisch gießen. Einen Tag marinieren lassen. Nächster Tag: Die Keule wieder abspülen, trockentupfen und gut mit den Gewürzen einreiben. Am besten geht das mit etwas Öl vermischt. Nun die Keule in heißem Öl von allen Seiten anbräunen, dann ablöschen. Mit Rotwein und Fleischbrühe angießen. Alles aufkochen lassen, die Zwiebel und das Suppengrün und die gehackten Knoblauchzehen hinzufügen. Deckel schließen und für ca. 2 Stunden im Backofen bei 200 Grad schmoren lassen. Zwischendurch den Braten immer wieder begießen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Alufolie wickeln, damit sich der Bratensaft setzt. Inzwischen den Bratenfond durchsieben, auffüllen und aufkochen lassen, binden, abschmecken.

Servieren: Als Beilage reiche ich selbstgemachte Spätzle und Speckböhnchen.

Gamsknödel

Zutaten

750	Gramm	Rippenfleisch und Bauchlappen vom Gams, Wildgewürz Pfeffer Salz
80	Gramm	Butterschmalz
1		Altbackene Semmel
1		Ei
2	Essl.	Petersiliefeingehackt
		Fond: Rippenknochen
1	Stange	Porree
100	Gramm	Sellerie
1		Karotte
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
10		Pfefferkörner
34		Wacholderbeeren
100	ml	Sherry
		Soße: 4 Essl. Paradeismark 2 Essl. Sahne 1 Eidotter Curry Rosenpaprika Zitronensaft

Zubereitung

Fleisch in Stücke schneiden, mit dem Wildgewürz, Pfeffer und Salz würzen. Das Fett im Bratentopf erhitzen, das Fleisch anbraten und unter Zugabe von etwas Wasser bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten schmoren. Anschließend im Topf erkalten lassen. Die Rippenknochen, das Wurzelgemüse und die Gewürze in einem Topf mit kaltem Wasser (gut bedeckt) ansetzen und eine Suppe (ca. 60 Minuten Kochzeit) kochen. Die Suppe in einen zweiten Topf abseihen, mit Pfeffer, Salz und Sherry abschmecken. Das kalte Fleisch im Mixer pürieren, in eine Schüssel geben, mit der eingeweichten und ausgedrückten Semmel, dem Ei und der Petersilie vermischen und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Aus dem Teig mit nassen Händen kleine Knödel formen und in der siedenden Wildsuppe ca. 15 Minuten garziehen lassen. In der Suppe erkalten lassen, danach zum Abtropfen auf einen Seiher geben. Mit auf Zahnstocher gespießten Weintrauben, Cocktailkirschen und Melonenkugeln auf einer Platte anrichten. Die aus den angegebenen

hergestellte und mit Zitronensaft abgerundete Soße dazustellen.

Gamsmedaillons mit Wacholder, Quitten, Kastanien, Ros ...

Zutaten

500 Gramm	Gamsmedaillon (Rücken geputzt und geschnitten) -- 3 Medaillons pro Person Wacholder und Thymian
200 Gramm	Rosenkohl
200 Gramm	Kastanien geschält (auch TK)
2	Quitten
2 Essl.	Zucker
1/2	Zitrone den Saft
Einige	Vernatschrauben
1 Essl.	Zucker
30 Gramm	Butter
200 Gramm	Weißbrot (Semmel ohne Rinde)
2	Eier
1 Essl.	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Petersilie
Einige	Milch
1	Zwiebel
10 Gramm	Butter
2 Essl.	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Weißbrot in kleine Würfel schneiden, mit Mehl vermischen, Zwiebel fein schneiden, in Butter und Öl sautieren Brot mit der Milch leicht anfeuchten, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und die Eier dazugeben, vermengen und kaltstellen Quitten schälen, das Kernhaus herausschneiden und zu einem Kompott kochen, abseihen und beiseite stellen Zucker karamellisieren, die Kastanien begeben, mit Zitronensaft ablöschen, mit Wasser aufgießen und weich kochen die Semmelmasse in kleine Knödel formen, in Salzwasser 6-8 Minuten kochen.

Die Gamsmedaillons auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer und etwas Wacholder würzen und in einer erhitzten Pfanne, mit oder ohne Butter oder Öl beidseitig anbraten, ca. 2-3 Minuten garen. Rosenkohlröschen in Salzwasser blanchieren, Rosenkohlblätter ablösen und mit den Kastanien und angewärmten

Quitten auf dem Teller anrichten, die Medaillons darauf legen, die Knödel dazugeben, mit Wacholder, Thymian und Vernatschrauben garnieren.

Gamsnüsschen

Zutaten

1	kg	Gamskeule
1	Ltr.	Wasser
		Salz
		Pfeffer
80	Gramm	Butter
2	Essl.	OEl
125	ml	Rotwein
3	Essl.	Sahne
60	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Die Fleischstücke aus der Keule lösen, von Sehnen und Fett befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sehnen, Knochen, Reststückchen vom Fleisch kurz anbraten und mit dem Wasser ablöschen und eine Brühe kochen. Diese auf die Hälfte einkochen.
2. Die Fleischscheiben salzen und pfeffern, in OEl beidseitig etwa 2 Minuten rosa braten und warm stellen.
3. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, mit der Brühe auffüllen und nochmals um die Hälfte reduzieren. Anschließend alles durch ein Haarsieb schütten, Butter und Sahne hinzufügen, in den Mixer geben und kräftig durchmischen. Sauce nochmals kurz erhitzen, abschmecken und getrennt vom Fleisch reichen.

Gamspfeffer

Zutaten

- 1 kg Gamsfleisch
- 1 Ltr. Rotwein
- 200 Gramm Durchwachsener Speck
- 50 Gramm Fett
- Etwas Mehl
- 125 ml Saure Sahne
- 200 Gramm Champignons o. Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 klein. Tannenzweige
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zwei Pfund ausgebeintes Gamsfleisch wird in mundgerechte Würfel geschnitten und in einen Steintopf gelegt. Dazu tun Sie eine mit vielen Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und zwei kleine Tannenzweige, weil das den 'Waldgeschmack' erhöht dann gießen Sie einen Liter guten Rotwein darüber, in der Schweiz am Besten Dole, in Tirol Kalterer See oder Magdalenerwein.

Nach einer Woche wird das Fleisch abgetrocknet, mit 200 Gramm durchwachsenem Räucherspeck scharf angebraten, mit der Beize abgelöscht und in einem gut verschlossenen Topfe langsam weich geschmort das dauert mehrere Stunden, und Sie müssen immer wieder mit der Beize oder mit frischem Rotwein nachgießen.

Ist das Ragout weich, machen Sie im Extratöpfchen eine Einbrenne aus gebräuntem Mehl, geben sie zum Fleisch in die Sauce, gießen eventuell wiederum mit frischem Wein nach, lassen den Topf vom Feuer, um noch einige Löffel Sahne hineinzurühren. Wenn Sie mit Salz, Pfeffer und gemahlene Nelken abgeschmeckt haben, können Sie noch einige Champignons oder Pfifferlinge dazugeben.

Servieren sie den Gamspfeffer möglichst heiß mit Spätzle oder breiten Butternudeln sowie mit Brotcroutons, die mit säuerlichem Johannisbeergelee bestrichen sind.

Gamspfeffer mit Kohl & Linsenterrine

Zutaten

2		Gamsschultern
		Salz
		Weißer Pfeffer
1		Zwiebel
1		Karotte
1/2	Knolle	Sellerie
1	Stange	Lauch
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Mehl
150	Gramm	Schwammerl nach Saison
1	Essl.	Butter
		Frischer Salbei
250	Gramm	Linzen
1		Häuptl Kohl
		Kaiserfleisch
1		Knoblauchzehe
		Kümmel
1/4	Ltr.	Rindsbouillon
1/8	Ltr.	Obers
2		Eier

Zubereitung

Die Gamsschultern auslösen und in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, im heißen Fett anbraten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Das Wurzelgemüse putzen, schälen und gleichmäßig schneiden, das geschnittene Wurzelgemüse zu dem Gamsansatz begeben, leicht mit Mehl stauben, mit Rindsbouillon aufgießen und weichkochen. Schwammerl putzen, waschen und in Butter anschwenken, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Das Kohlhäuptl in die einzelnen Blätter zerteilen, den Strunk entfernen, im kochenden Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Kohlblätter in Streifen schneiden und mit würfelig geschnittenem Kaiserfleisch anschwitzen, Knoblauch und etwas Kümmel begeben, mit Rindsbouillon

weichdünsten, mit Obers verfeinern, salzen, pfeffern und mit Muskatnuß abschmecken.

Die Linzen in Wasser einweichen und kochen. Die Hälfte der weichgekochten Linzen mit Obers, Eiern, Salz und etwas Muskatnuß fein mixen, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kuchenform eingießen und bei 120° C im Wasserbad pochieren.

Gamspfeffer mit Kohl und Linsenterrine

Zutaten

6		St. Gamsschultern
250	Gramm	Linsen
		Salz
1		Häuptl Kohl
		Weißer Pfeffer
		Kaiserfleisch
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Karotte
		Kümmel
1/2	Knolle	Sellerie
1/4	Ltr.	Rindsbouillon
1	Stange	Lauch
125	ml	Sahne
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Rotwein
2		Eier
1	Essl.	Mehl
150	Gramm	Schwammerl nach Saison
1	Essl.	Butter
		Frischer Salbei

Zubereitung

Die Gamsschultern auslösen und in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, im heißen Fett anbraten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Das Wurzelgemüse putzen, schälen und gleichmäßig schneiden, das geschnittene Wurzelgemüse zu dem Gamsansatz begeben, leicht mit Mehl stauben, mit Rindsbouillon aufgießen und weichkochen. Schwammerl putzen, waschen und in Butter anschwitzen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und kurz mitdünsten. Das Kohlhäuptl in die einzelnen Blätter zerteilen, den Strunk entfernen, im kochenden Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Kohlblätter in Streifen schneiden und mit würfelig geschnittenem Kaiserfleisch anschwitzen, Knoblauch und etwas Kümmel begeben, mit Rindsbouillon

weichdünsten, mit Sahne verfeinern, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

Die Linsen in Wasser einweichen und kochen. Die Hälfte der weichgekochten Linsen mit Sahne, Eiern, Salz und etwas Muskatnuss fein mixen, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kuchenform eingießen und bei 120° C im Wasserbad pochieren.

Gamsragout mit Maroni- Erdäpfelknödeln

Zutaten

900	Gramm	Gamsschulter
2		Lorbeerblätter
		Salz
1/2	Ltr.	SchlagSahne
		Weißer Pfeffer aus der
		-- Mühle
2	Essl.	Preiselbeeren
4		Wacholderbeeren bis 1/4
		-- mehr
12		Maroni
1		Karotte
1	Essl.	Butter
1		Gelbe Rübe
1	Essl.	Kristallzucker
1/2		Sellerie
1	Essl.	Portwein
	Etwas	Öl
4	mittl.	Erdäpfel
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Öl
40	ml	Gin
1		Eidotter
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Stärkemehl
1/2	Ltr.	Wildfond
		Salz & Muskat

Zubereitung

Die Gamsschulter von groben Sehnen und Häuten befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit den gestoßenen Wacholderbeeren einreiben und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Karotte, gelbe Rübe und Sellerie in 1 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit heißem Öl hellbraun rösten. Tomatenmark begeben und weiter rösten, mit Gin und Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einreduzieren, mit Wildfond auffüllen und die Lorbeerblätter dazugeben. Die geschnittene Gamsschulter in den Ansatz geben und ca. 1 1/2 Stunden bei kleiner Flamme kochen lassen. Das Gamsfleisch herausheben, die Soße mit Sahne und Preiselbeeren versetzen, nochmals auf die Hälfte reduzieren und anschließend mit einem Passiersieb passieren. Danach das Gamsfleisch wieder begeben, aufkochen lassen und wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Wacholder nochmals abschmecken.

Geschälte Maroni in eine heiße Pfanne mit Butter geben, mit Zucker schwenken und mit Portwein ablöschen. Erdäpfel mit der Schale kochen und passieren, mit Öl, Eidotter, Stärkemehl, Salz und Muskat verkneten und mit den Maroni zu Knödeln formen. In leicht gesalzenem Wasser mit einem Spritzer Öl kochen.

Gamsrücken in Roter Currysauce mit Miniauberginen

Zutaten

1,2	kg	Gamsrücken (Sattel mit -- Knochen)
250	Gramm	Jasminreis
250	Gramm	Kokosmilch ungesüßt
1		Esslöff rote Currypaste -- (Thai)
100	ml	Sahne
100	ml	Sake
		Salz
		Pfeffer
		Zimt
20	Gramm	Sesamöl
100	Gramm	Thailändische -- Miniauberginen

Zubereitung

Den Gamsrücken würzen mit Salz, Pfeffer und wenig Zimt. Im Sesamöl rundherum scharf anbraten und auf einem Teller bei 200°C während 10 min. im Ofen fertig garen, aus dem Rohr nehmen und Warmstellen um Abstehen zu lassen. Während dessen in der gleichen Pfanne die Auberginen anschwitzen und mit dem Sake ablöschen. Kurz einreduzieren und Kokosmilch begeben. Die Currypaste einrühren und einkochen lassen. Am Schluss mit der Sahne verfeinern. Den Jasminreis waschen und wen möglich im Reiskocher garen. Wenn kein Reiskocher zurhand ist Reis mit kaltem Wasser (verhältnis 1:1.5) aufkochen und mit Deckel ca 20 min im Ofen bei 160°C garziehen lassen. Wenn alles fertig ist Gamsrücken vom Knochen lösen (immer von Oben schneiden!) Tranchieren und auf dem Teller anrichten. Mit der Sauce napieren oder unterlegen. Reis Separat in der Schale servieren. TIP: Besonders imponieren bei Gästen könnt Ihr mit Garnituren wie Orchideen und Gemüseschnitzereien. En Güte und viel Spaß beim ausprobieren!

Gamsrücken-Medaillons an Rotweinsauce

Zutaten

600 Gramm Gamsrücken ohne Knochen
300 ml Kräftiger Rotwein
150 ml Portwein
100 ml Demi-glace
150 Gramm Butter
1/2 Ei
Zerdrückte Pfefferkörner

Zubereitung

Gamsrücken in gleichmäßige Medaillons (a ca. 75 g pro Medaillon) schneiden und leicht anklopfen.

Rotwein zusammen mit dem Portwein etwa zur Hälfte einkochen, Demiglace begeben, die Butter darunterziehen, evtl. mit wenig brauner Maisstärke nachbinden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Medaillons in heißem Öl gleichmäßig anbraten. Zugedeckt an der Wärme etwa zwei Minuten (beispielsweise in Alufolie gewickelt) ruhen lassen.

Auf den warmen Teller anrichten und die heiße Sauce darüber geben.

Gamsrücken mit Pfifferlingen

Zutaten

1/4	Ltr.	Wasser
1 1/2	kg	Gamsrücken
125	ml	Weißwein
300	Gramm	Gemüsewürfel (Karotte, -- Sellerie, Lauch)
1/2	Ltr.	Wasser
400	Gramm	Pfifferlinge
1	Essl.	Butter (zum Dünsten)
1	Essl.	Schalottenwürfel
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Petersilie (gehackt)
250	ml	Sahne
100	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Den Gamsrücken von Sehnen und Fett befreien, leicht salzen und pfeffern. In Oel von allen von allen Seiten scharf anbraten und dann im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten garen und öfters mit wasser begießen. Herausnehmen und warm stellen.
2. Die Gemüsewürfel in den Bratsatz geben, anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem restlichen Wasser auffüllen und kräftig reduzieren, durch ein Haarsieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.
3. Pfifferlinge putzen, zerteilen . Schalotten- würfel in Butter andünsten, Sahne hinzufügen, einkochen lassen. Mit einem Stabmixer die kalte Butter unterschlagen. Die Pilze an- dünsten., Petersilie und die gedünsteten Schalottenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Gamsrücken mit den Pilzen anrichten und am Tisch tranchieren. Die Sauce getrennt vom Fleisch servieren.

Gamsrücken mit Spekulatiuskruste in Gewürzsauce

Zutaten

300	Gramm	Ausgelöster Gamsrücken
150	Gramm	Spekulatius
50	Gramm	Semmelbrösel
100	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Wildfond
50	Gramm	Lebkuchen gerieben
125	ml	Rotwein
20	ml	Roter Portwein
2		Sternanis
1		Zimtstange
2		Kardamomkapseln
		Geriebene Nelken
		Lebkuchengewürz
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Spekulatiuskruste die Butter schmelzen, Spekulatuis fein mahlen und mit den Semmelbröseln in die Butter geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Lebkuchengewürz würzen.

Rotwein, Portwein, Sternanis, Zimt, Kardamomkapseln, Nelken und Lebkuchen für die Sauce zusammen in einem Topf aufsetzen und um 1/3 einkochen. Den Gamsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 200°C noch 8 bis 10 Minuten weitergaren.

Die Spekulatiuskruste auf dem Fleisch verteilen und kurz im Ofen gratinieren. Die Sauce passieren, evtl. mit etwas Pfeilwurzelmehl binden.

Hirsch

Hirschblatt

Chili vom Hirsch mit Trockenfrüchten, Oregano und Ziegenkäse

Zutaten

3		Chipotle-Chilis
4	Essl.	Pflanzenöl
700	Gramm	Hirschfleisch (von Schulter Oder Keule) in 2 cm Große Würfel Geschnitten Salz
1		Zwiebel gehackt
2		Knoblauchzehen Durchgepresst
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Koriandersamen gemahlen
1/2	Teel.	Kreuzkümmel gemahlen
1	Essl.	Chilipulver
2	Essl.	Tomatenmark
150	ml	Exportbier
1	Ltr.	Fleischfond
2	Essl.	Brauner Zucker Schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Getrocknete Aprikosen Entsteint
75	Gramm	Getrocknete Zwetschgen Entsteint
1	Essl.	Oregano, getrocknet (vorzugsweise Mexikanischer)
175	Gramm	Schwarze Bohnen oder Kidneybohnen, gekocht
150	Gramm	Reifer Ziegenkäse Zerbröselt Maistortilla-Chips (nach Belieben)

Zubereitung

Von den Chipotle-Chilis Stiele und Samen entfernen. Die Schoten im heißen Ofen 1-2 Minuten rösten, dann in einer Kasserolle mit Wasser bedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Die Chilis aus dem Wasser nehmen und in den Mixer geben. Mit so viel von der Kochflüssigkeit pürieren, dass eine sämige Paste entsteht.

Das Pflanzenöl in einem großen Bräter mit schwerem Boden erhitzen. Das Hirschfleisch mit etwas Salz würzen und portionsweise im heißen Öl rundum anbräunen, damit sich die Poren schließen das fertig angebratene Fleisch auf einen Teller legen. Dann Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Koriander und Kreuzkümmel in den Bräter geben und alle Zutaten braten, bis die Zwiebel weich und glasig ist. Das Fleisch zurück in den Bräter geben, die

Chipotle-Chili-Paste sowie Chilipulver und Tomatenmark zugeben und alles 10 Minuten erhitzen, damit sich die Aromen verbinden. Inzwischen den Backofen auf 180 GradC vorheizen. Bier und Fond über das Fleisch gießen, den braunen Zucker unterrühren und alles 5 Minuten erhitzen, dann gründlich durchrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Die Temperatur wieder reduzieren und getrocknete Früchte sowie Oregano einrühren. Den Bräter mit aufgelegtem Deckel für 1 1/4 Stunden in den heißen Backofen stellen, gelegentlich umrühren. Die Bohnen hinzufügen und das Gericht weitere 20 Minuten schmoren.

Zum Servieren das Hirsch-Chili in einen tiefen Teller geben, mit dem zerbröselten Ziegenkäse bestreuen und nach Belieben Maistortilla-Chips dazu reichen.

Anmerkung Petra: 4 Chipotles in adobo gehackt verwendet. Wunderbar sämig-würzige Sauce :-) Ohne Ziegenkäse und Maistortilla-Chips, dafür mit Brot serviert.

Gekochte Hirschschulter in Kräutersosse

Zutaten

2	kg	Rothirschschulter
		Salz
		Pfeffer
		Wildgewürz
300	Gramm	Karotten
		Sellerie
		Lauch
3	Ltr.	Wildfond oder Wildbrühe
		Frische Kräuter:
		Petersilie
		Schnittlauch
		Kerbel
		Koriander
250	Gramm	Crème fraîche
100	Gramm	Mehlbutter (1 Teil Butter,
1	Teil	Mehl Vermengen)
50	ml	Rotwein

Zubereitung

Entbeinte Schulter zusammenrollen binden, würzen und in heißem Fett anbraten. Wurzelgemüse in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Wildfond aufgießen. Die Schulter in siedenden Fond geben, ca. 2 Std. kochen lassen. Schulter abtropfen lassen, in Alu-Folie wickeln, ruhen lassen. Fond mit Crème fraîche und mit Mehlbutter binden, mit Rotwein und etwas kalter Butter verfeinern. Zum Schluss die gehackten Kräuter untermengen. Dazu reicht man Pfifferlingsknödel und Blattsalate.

Gröstl von Wurzelgemüsen mit Gedünsteter Hirschkalbsschulter und Sanddornsauce

Zutaten

- 80 Gramm Karotten geschält
- 80 Gramm Sellerie in Stifte
geschnitten
- 80 Gramm Kohlrabi in Spalten
geschnitten, tourniert
- 100 Gramm Lauch in 4 cm lange
Stücke
geschnitten
- 80 Gramm Karfiolrosen geputzt
Dill
Liebstöckel
- 360 Gramm Kartoffeln in der Schale
gekochte speckige
Pflanzenfett
Butter
- 80 Gramm Schalotten gehackt
- 80 Gramm Zucchini in 2 mm dicke
schräge Scheiben
geschnitten
- 80 Gramm Weißwein trocken
- 12 Kastanien geröstet,
geschält
- 62 ml Obers
1/2
Knoblauch
Kümmel
Majoran
Salz
Pfeffer weiß
- 1 Essl. Petersilie gehackt
- 1 Essl. Schnittlauch
feingeschnitten
- 400 Gramm Hirschkalbsnuß pariert

- oder dicke Schulter
- 60 Gramm Karotten in Würfel
geschnitten
 - 80 Gramm Stangensellerie würfelig
geschnitten
 - 40 Gramm Lauch in Ringe
geschnitten
 - 60 Gramm Schalotten geviertelt
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Tomate
 - 1 klein. Salbeizweig
 - 1 klein. Rosmarinzweig
 - 1 klein. Thymianzweig
 - Majoran
 - 6 Pfefferkörner weiß
 - 1/2 Lorbeerblatt
 - 4 Wacholderbeeren
 - 1/4 Ltr. Wasser
 - 2 Essl. Sanddornmus
 - 40 Gramm Butter in Würfel, gekühlt
 - 2 Essl. Sanddornbeeren

Zubereitung

Gröstl: Das Gemüse mit Dill und Liebstöckl aromadämpfen. Die gekochten und erkalteten Kartoffeln schälen, in drei bis vier Millimeter dicke Scheiben schneiden und goldgelb braten. Die Butter aufschäumen und die Schalotten darin anschwitzen. Das gedämpfte, gut abgetropfte Gemüse und die rohen Zucchinischeiben kurz sautieren. Mit Weißwein ablöschen, die Kastanien dazugeben und mit Obers aufgießen. Mit Knoblauch, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und daruntermischen. Die Kräuter dazugeben und gut durchschwenken.

Hirschkalbsbraten: Das Fleisch, das Gemüse und die Gewürze mit dem Wasser in einen Dampfdruckkochtopf geben und zirka 40 Minuten garen. Das Fleisch anschließend warm stellen. Den Fond abseihen und für die Sauce verwenden.

Sanddornsauce: Den Fond mit dem Sanddornmus vermischen und etwas reduzieren lassen. die Sauce mit den Butterwürfeln montieren. Vor dem Anrichten die Sanddornbeeren in die Sauce geben.

Anrichten: Den Hirschkalbsbraten in Tranchen schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit dem Gröstl servieren.

Herrliche Haxe (Hirschkalb in Rotwein)

Zutaten

		FÜR DAS FLEISCH
3		Tomaten
2	Essl.	Öl
1		Hirschkalbshaxe mit Knochen (1200 g) Salz schwarzer Pfeffer a.d.M.
500	Gramm	Grobgehackte Wildknochen
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
1/4	Ltr.	Wildfond (Glas)
1		Knoblauchzehe
1	Zweig	Thymian
5		Wacholderbeeren

		FÜR DAS GEMÜSE
100	Gramm	Grüne Bohnen
4		Junge Möhren
2	Stangen	Staudensellerie (100 g)
2		Frühlingsswiebeln (80 g)
125	ml	Gemüsefond (Glas)
20	Gramm	Butter
8		Mangoldblätter (200 g) Salz weißer Pfeffer a.d.Mühle

		FÜR DIE SAUCE
125	ml	Wildfond (Glas)
100	Gramm	CrÜme fraiche (30 %)

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einem Topf auf dem Herd einen halben Liter Wasser

aufkochen. Tomaten kurz eintauchen, die Haut auf der dem Blütenansatz entgegengesetzten Seite kreuzweise einritzen und vorsichtig abziehen. Tomaten vierteln, Kerne herauslösen. Öl in einem Bräter auf dem Herd erhitzen. Hirschkalbshaxe salzen und pfeffern, mit den Knochen unter öfterem Wenden im Öl rundum anbraten. Mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Knoblauchzehe schälen, mit Tomatenvierteln, Thymianzweig und Wacholderbeeren zur Haxe geben. Ofenrost auf die zweitunterste Schiene des Ofens schieben, Bräter mit dem Deckel schließen und auf den Rost setzen. Haxe in etwa 90 Minuten gar schmoren. Dabei nach und nach restlichen Fond und Wein hinzufügen und die Haxe damit begießen. Für das Gemüse die Bohnen und Möhren, Selleriestangen, Frühlingsswiebeln und Mangoldblätter putzen, waschen, abtropfen lassen und, wenn nötig, in Stücke, Scheiben oder Streifen schneiden. Gemüsefond mit der Butter in einem nicht zu kleinen Topf erhitzen. Zuerst Bohnen und Möhren hineingeben und zugedeckt 5 Minuten dünsten, dann Staudensellerie und Frühlingsswiebeln hinzufügen, weitere 5 Minuten dünsten. Zum Schluss Mangold in den Topf geben, alles in 3 bis 5 Minuten zu Ende garen, salzen und pfeffern. Für die Sauce die Haxe aus dem Bräter nehmen, zugedeckt warm stellen, die Wildknochen entfernen. Schmorfond im Bräter mit dem achtel Liter Wildfond ablöschen, durchs Küchensieb in einen Topf gießen. Crème fraiche hineinrühren und die Sauce sämig einköcheln, eventuell salzen und pfeffern. Mit dem Gemüse zur Haxe auftragen. TIP: :Statt Hirschkalb eignen sich auch Wildschwein-Haxe oder zwei Hasenkeulen. Beides wird besonders zart, wenn das Fleisch über Nacht in Buttermilch eingelegt wird.

Hirsch-Carpaccio

Zutaten

- 400 Gramm Hirschbraten, gebraten
- 2 Essl. Preiselbeeren
- 1 Essl. Balsamico
- 2 Essl. Walnussöl
- 2 Essl. Sahne
- 1 Teel. Frische Thymianblättchen
- 250 Gramm Steinpilze oder
Steinchampignons
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Anbraten

Zubereitung

Tipp: Dieses Gericht ist eine schöne Alternative für die Reste vom sonntäglichen Braten.

Den Hirschbraten in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Preiselbeeren mit Zitronensaft, Sahne, Walnussöl und Thymianblättchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Fleisch verteilen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Butter von beiden Seiten braun braten. Salzen, pfeffern und über dem Fleisch verteilen.

Hirschgulasch mit Gebratenen Schwarzwurzeln

Zutaten

200	Gramm	Hirschschulter
200	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Süßer Paprika
1/2	Teel.	Scharfer Paprika
2		Gemüsepaprika rot und Grün
1		Knoblauchzehe
1/4		Zitrone die Schale
1	Teel.	Kümmel, feingehackt
1/4	Ltr.	Rotwein oder Wasser,
300	Gramm	Schwarzwurzeln
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Butter
		Grober schwarzer Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Fleisch und Paprika würfeln und die Zwiebeln in möglichst feine Scheiben schneiden. Zuerst die Zwiebel im Fett glasig dünsten. Fleisch und Paprika zugeben und anbraten. Alle anderen Zutaten kommen nun dazu, auch das Tomatenmark und die Gewürze. Mit Wein ablöschen. Zugedeckt über mittlerem Feuer in etwa 30 Minuten gar dünsten. Am Schluss den Topf schief halten und das sich sammelnde Fett mit einem Esslöffel abheben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen, dann schälen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und wie Salzkartoffeln weichkochen, was ca. 15 Minuten dauert. Die dann in ein Sieb schütten, abtropfen lassen und in Butter, in einer Pfanne goldbraun schwenken. Würzen mit Pfeffer, Salz, Muskat und gehackter Petersilie.

Hirschgulasch mit Thymiannudeln

Zutaten

900	Gramm	Hirschschulter
2		Lorbeerblätter
		Salz
1/4	Ltr.	SchlagSahne
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Preiselbeeren
2		Zwiebeln bis 1/2 mehr
300	Gramm	Hausgemachte Nudeln
		Öl zum Anbraten
1		Nussgroßes Stück Butter
1		Roter Paprika
		Salz
		Paprikapulver edelsüß
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
1/2	Ltr.	Wildfond
2		Thymianzweige
6		Wacholderbeeren bis 17%
		Mehr

Zubereitung

Die Hirschschulter von den groben Sehnen und Häuten befreien, in gleich große Stücke schneiden und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in einem Topf das Fett erhitzen, die Zwiebeln farblos rösten den geschnittenen Paprika begeben und vom Feuer nehmen. Das Paprikapulver mit den Zwiebeln und dem Paprika verrühren, mit dem Fond aufgießen und wieder zustellen. Den Gulaschansatz aufkochen lassen, das Fleisch und die Gewürze begeben. Das Gulasch etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Das Fleisch ausstechen und den Saft mit SchlagSahne und Preiselbeeren abschmecken, durch ein feines Sieb mixen und das Fleisch wieder begeben. Die hausgemachten Nudeln in Salzwasser 1/2 Minuten kochen, in eine Pfanne mit Butter geben und mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Thymian abrebeln, begeben und nochmals durchschwenken.

Hirschgulasch mit Zwiebeln

Zutaten

600	Gramm	Hirschfleisch aus der Schulter, ohne Knochen
150	Gramm	Speck durchwachsen
2	Essl.	Pflanzenfett
4	mittl.	Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
10		Wacholderbeeren
5		Pimentkörner
1		Gewürnelke
1		Lorbeerblatt
2	Prisen	Thymian gerebelt
750	ml	heißes Wasser
3	Essl.	Weizenmehl gestrichen
4	Essl.	Rotwein
		Johannisbeergelee

Zubereitung

Hirschfleisch häuten und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Pflanzenfett zerlassen, den Speck darin ausbraten und das Fleisch von allen Seiten gut darin anbraten. Zwiebeln abziehen, würfeln, und mitbräunen lassen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Gewürnelke, Lorbeerblatt und Thymian würzen, etwas heißes Wasser hinzugießen und das Fleisch gar schmoren lassen. Verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen. Wenn das Fleisch gar ist, das restliche Wasser hinzugießen. Weizenmehl mit Rotwein anrühren und das Fleisch damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken. Schmorzeit: 2 1/4 - 2 3/4 Stunden

Hirschkalbshaxe in Rotwein- Rahmsauce mit Gratinee-Kartoff

Zutaten

1	Hirschkalbshaxe
	Wacholderbeeren
	Sellerie
	Lauch
	Karotten
1	Knoblauchzehe
	Rotwein
1	kg Kartoffeln gekocht
	Sahne
	Milch
2	Eier
	Muskat
	Feldsalat
1	Zwiebel
	Essig
	Öl
	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter, frisch

Zubereitung

Hirschkalbshaxe von 2 Kilogramm am Knochen in eine Pfanne geben. mit Pfeffer, Salz und Wacholderbeeren würzen. Sellerie - Lauch -Karotten würfeln, eine Knoblauchzehe hinzugeben und das ganze mit in der Pfanne schnoren. Nach einer Stunde mit einem trockenen Rotwein auffüllen. Die Haxe herausnehmen, das Gemüse leicht abbinden. Die Haxe in Scheiben schneiden und anschließend auf dem Knochen wieder aufschichten, mit dem abgebundenen Gemüse und der Rotweinsauce übergießen und servieren. Gratinee-Kartoffeln: Größere Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform (ausgefettet) schichten. Sahne und etwas Milch und zwei Eiern verquirlen mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Ca. 1 Stunde im Ofen lassen (180 Grad C).

Feldsalat waschen und putzen. Eine kleine Zwiebel fein würfeln. Essig-Öl, ein Löffel Senf, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern zu einer Sauce Vinaigrette verrühren. Den Feldsalat hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Hirschlasagne im Steinpilzfond

Zutaten

400	Gramm	Hirschfleisch (Ragout von Schulter, etc.)
150	Gramm	Sellerie und Karotten (geschält)
1		Zwiebel (gehackt)
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Thymian
12		Wacholderbeeren
20		Weißer Pfefferkörner
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Rindsuppe
		Salz
60	Gramm	Butter zum Abschmecken
2	Essl.	Preiselbeeren
1	Essl.	Grüner Pfeffer
16		Lasagneblätter

FÜR DIE SAUCE MORNAY

60	Gramm	Butter
60	Gramm	Griffiges Weizenmehl
500	ml	Milch
		Salz
		Muskatnuss
4	Essl.	Geriebener Parmesan
2		Eidotter

FÜR DEN STEINPILZFOND

1		Zwiebel (gehackt)
1	Essl.	Butter
300	Gramm	Steinpilze (oder 60 g getrocknete Pilze)
300	ml	Rindsuppe
100	ml	Obers
		Maisstärkemehl
		Gehackte Petersilie

Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Fleisch und Gemüse fein faszieren. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Fleisch dazugeben, Gewürze mörsern und dazugeben. Tomatenmark zugeben und mitrösten, mit Suppe aufgießen, wenig salzen und zugedeckt weich kochen (dauert ca. 35 Minuten). (Nach Belieben getrocknete Steinpilze dazugeben.) Mit Salz, Pfeffer, Preiselbeeren und mit Butter abschmecken.

Für die Sauce: In einem Topf Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen lassen, mit Milch aufgießen und kräftig durchkochen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit Dotter und Parmesan versetzen.

Für den Steinpilzfond: Zwiebeln in Butter goldgelb anbraten, Pilze dazugeben, kräftig durchrösten (nach Bedarf vor dem Weiterkochen klein hacken). Mit Suppe aufgießen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Ober dazugeben, aufkochen, mit Speisestärke binden und abschmecken.

Lasagneblätter kochen und mit dem Hirschsugo und der Sauce Mornay abwechselnd in eine Form schichten und mit Sauce Mornay abschließen. Im Rohr bei 180° ca. 40 Minuten garen.

Hirschlasagne mit dem Steinpilzfond servieren.

Hirschpfeffer mit Serviettenknödel

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschschulter, am besten Damhirsch
2	Essl.	Öl
		Preiselbeeren
2		Gelbe Rüben
125	ml	Rahm
2		Zwiebeln
		Frischer Thymian
1	Stange	Lauch
1		Karotte
1	Essl.	Mehl
100	Gramm	Sellerie
1		Knoblauchzehe
		Serviettenknödel:
		Salz
6		Semmeln
		Pfeffer aus der Mühle
120	Gramm	Butter
		Rotwein ca.
2		Eier
1/2	Ltr.	Wildsuppe oder Wasser
1/4	Ltr.	Milch
		Salz

Zubereitung

Karotte, gelbe Rüben, Lauch, Zwiebeln putzen und würfeln. Das Damhirschfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Fleisch in heißem Öl in einem geräumigen Topf braun anbraten, das vorbereitete Wurzelgemüse begeben und mitschmoren. Das Fleisch salzen und pfeffern, Saft mit Rotwein ablöschen, mit Mehl stauben. Kurz aufkochen, mit Wildsuppe auffüllen und bei kleiner Hitze langsam dahinköcheln, bis das Fleisch weich ist. Hirschpfeffer mit Sauerrahm verfeinern und eventuell etwas eindicken, abschmecken.

Semmeln entrinden, in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Die Butter schaumig schlagen und Eidotter mit unterrühren. Schnee von 2 Eiklar unterheben, auf eine mit Butter bestrichene Serviette auftragen, fest zusammenrollen und an den Enden gut abbinden.

Die Serviettenknödel im Salzwasser 30 Minuten kochen lassen. Oder in Klarsichtfolie einwickeln und bei 100° C 50 Minuten pochieren.

Hirschragout Glenlivet

Zutaten

		FÜR 6 PERSONEN
900	Gramm	Hirschfleisch
4		Gehackte Schalotten
1	Essl.	Mehl
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Öl
40	ml	Malt-Whisk(e)y -))
1	Teel.	Tomatenpüree
1	Essl.	Apfelgelee
1		Knoblauchzehe
1		Kräuterbündel
350	ml	Brauner Fond
225	Gramm	Kleine Champignonköpfe
6		Herzförmige Croutons
1	Essl.	Gehackte Petersilie

Zubereitung

Fleisch in Würfel von ca. 2 cm schneiden. Butter mit Öl erhitzen und Fleisch braun anbraten. Das Fett abgießen und aufbewahren. Fleisch mit der Hälfte des Whiskeys flambieren und herausnehmen. Den Bratsatz mit Fond ablöschen, angießen und aufheben. Jetzt wieder das Fett heiß werden lassen, die Schalotten anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben und hellbraun anrösten. Von der Feuerstelle nehmen, Tomatenpüree, Knoblauch und Fond darunterühren jetzt aufkochen, das Fleisch und das Kräuterbündel beifügen, würzen, zudecken und im Ofen langsam schmoren lassen. Zehn Minuten vor dem Garwerden die Champignons hinzugeben. Fleisch herausnehmen und anrichten, die Soße um etwa ein Viertel reduzieren, das aufgelöste Apfelgelee und den angewärmten und flambierten Whiskey in die Soße geben und das Fleisch damit nappieren. Zuletzt mit den in Öl gerösteten Croutons umkränzen.

Hirschragout mit Backpflaumen und Grünem Pfeffer

Zutaten

1,2	kg	Hirschschulter
		Olivenöl
1		Bouquet Garni
12		Getrocknete Pflaumen
300	ml	Portwein
1/4		Orangenschale unbehandelt
1/4		Zitronenschale unbehandelt
1/2		Zimtstange
2		Nelken
250	Gramm	Speck
450	Gramm	Perlzwiebeln
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Wasser
1	Essl.	Essig
1	Essl.	Geklärte Butter
1	Essl.	Preiselbeersaft
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Frischer grüner Pfeffer
	Etwas	Mehl

ROTWEINMARINADE

700	ml	Kräftiger Rotwein
100	ml	Rotweinessig
4		Schalotten
1		Zwiebel (ca. 80 g)
100	Gramm	Karotten
1		Petersilienwurzel (ca. 60 g)
100	Gramm	Knollensellerie
10		Wacholderbeeren
5		Körner schwarzer Pfeffer
5		Körner Piment
6		Nelken
2		Lorbeerblätter

- 1 Knoblauchzehe in der Schale, angeklopft
- 4 Pflaumen, getrocknet
- 5 Stängel Blattpetersilie
- 2 Stängel Rosmarin
- 5 Stängel Thymian
- Öl zum Beträufeln

Zubereitung

Der Trick: Die aufgekochte, erkaltete Rotweinmarinade macht das Fleisch schön mürbe.

1. Für die Marinade Schalotten, Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel, Knollensellerie schälen und in etwa 2 mal 2 cm große Stücke schneiden. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Pimentkerne mit einem flachen Messer auf dem Schneidebrett zerdrücken. Restliche Marinadezutaten (bis auf frische Kräuter und Öl) in einen großen Topf geben, aufkochen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen.
2. Petersilie waschen und mit Rosmarin- und Thymianstängeln zu einem Bouquet binden. Kräuterbund in die Marinade legen, das Ganze auskühlen lassen. Mit etwas Öl die Oberfläche beträufeln. Einen halben Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. Fleisch vom Knochen lösen, von Sehnen befreien, in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Fleisch in eine Schüssel geben, 2 Tage in der Rotweinmarinade einlegen. Danach Flüssigkeit, Gemüse und Fleisch voneinander trennen.
4. Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in einem Schmortopf in Olivenöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Gemüse zugeben, anrösten. Kurz durchrühren und mit einem Teil der Marinade aufgießen. Bouquet garni begeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 50 bis 60 Minuten weich schmoren. Preiselbeersaft zugeben.
5. Inzwischen getrocknete Pflaumen mit Portwein, Orangenschale, Zitronenschale, Zimtstange und Nelken aufkochen, etwa 1 Stunde ziehen lassen.
6. Speck von der Schwarte befreien und in etwa 2 cm lange Streifen schneiden. Speckstreifen in kochendem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, auskühlen lassen. In einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten.
7. Perlzwiebeln in heißem Wasser kurz blanchieren. Zucker mit etwas Wasser in einen Topf geben und zu einem hellen Karamell einkochen. Ablöschen mit Essig, Butter zugeben. Perlzwiebeln hinzufügen und etwa 15 bis 20 Minuten schmoren.
8. Wenn das Fleisch weich ist, die Fleischstücke herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, einkochen lassen. Fleisch und restliche aufgekochte Marinade zum Fond geben. Pflaumen samt Flüssigkeit zugeben. Alles einmal kurz aufkochen. Speck und Perlzwiebeln zugeben, mischen. Grünen Pfeffer anklopfen, in Butter anschwanken und begeben. Ragout würzig abschmecken.

Hirschragout mit Nussbällchen

Zutaten

1	kg	Hirschschulter
125	ml	Rotwein
125	ml	Portwein
1		Zwiebel
125	ml	Suppe
1/4	Ltr.	Bratensaft
2	Essl.	Preiselbeer-Kompott
1/4	Ltr.	Sauerrahm
3	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer
		Thymian
		Rosmarin
		Öl
		Nussbällchen
400	Gramm	Kartoffeln, mehlig
2		Eigelb
2	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
		Mehl
		Ei
150	Gramm	Walnüsse, gerieben
		Backfett

Zubereitung

Fleisch in gleich große Stücke schneiden, mit Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, mit Rot- und Portwein übergießen und vermischen, zudecken und ca. 10 Stunden kühl stellen.

Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch abseihen, Marinade auffangen. Fleisch salzen und in wenig Öl anbraten. Zwiebel mitrösten, mit der Marinade ablöschen und einkochen. Suppe und Bratensaft zugeben. Preiselbeeren untermischen.

Topf zudecken, das Fleisch bei geringer Hitze ca. 1 Stunde weich dünsten. Gegen Ende der Garzeit das Fleisch aus der Sauce heben. Sauerrahm und Mehl versprudeln, in die Sauce rühren und aufkochen. Sauce salzen, mit einem Stabmixer feinst pürieren, Fleisch zugeben und in der Sauce fertig dünsten.

Nussbällchen Kartoffeln kochen, schälen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Dottern und Butter vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kleine Knödel formen, in Mehl, verquirltem Ei und Walnüssen panieren. In heißem Fett goldgelb backen.

Hirschragout mit Seinpilzen

Zutaten

600	Gramm	Hirschschulter ohne Knochen
1	Bund	Suppengrün
1	klein.	Knoblauchzehe
4		Wacholderbeeren
8		Schwarze Pfefferkörner
1/4	Teel.	Rosmarinnadeln
		1/4 TL getrockneter Thymian
1/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
30	ml	Cognac oder Weinbrand
4	Essl.	Olivenöl
25	Gramm	Getrocknete Steinpilze
200	Gramm	Kleine Schalotten
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz
		Frisch gem. weißer Pfeffer
125	ml	Dunkler Wildfond
2	Essl.	Crème fraîche
2	Essl.	Frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch gründlich waschen, trockentupfen und wenn nötig, häuten. In mundgerechte Würfel schneiden und in eine Steingutschüssel legen. Das Suppengrün putzen, waschen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und vierteln. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. Mit dem Suppengrün, dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian unter das Fleisch mischen. 1/8 L Rotwein mit 1 EL Cognac oder Weinbrand und dem Öl verrühren. Das Fleisch damit übergießen und zudecken. Die Steinpilze in 1/4 L Wasser geben. Beides über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen. Die Schalotten schälen. Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen, abtropfen lassen und grob hacken. Das Einweichwasser durch ein

Filterpapier gießen und beiseite stellen. Das Fleisch aus der Marinade heben und sehr sorgfältig mit Küchenpapier abtupfen, dabei alle Gewürze entfernen. Die Marinade sieben, dabei den Siebinhalt kräftig ausdrücken und beiseite stellen. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Schalotten hineingeben und bei schwacher Hitze rundherum braten, bis sie weich sind. Dann herausnehmen. Das Fleisch in das Fett geben und unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten garen. Dann ebenfalls herausnehmen, salzen und pfeffern. Den Siebinhalt im Bratfett kräftig anbraten. Mit dem Pilzwasser, der Marinade, dem restlichen Wein und dem Wildfond aufgießen. Alles im offenen Topf bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Spitzsieb in einen anderen Topf gießen. Die Crème fraîche hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Das Fleisch, die Schalotten und die Pilze in der Sauce erhitzen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der Petersilie bestreut servieren. TIP: Als Beilage zu vielen Wildgerichten passen sehr gut 'abgeschmälzte' Bandnudeln. Erhitzen Sie in einer Pfanne 30 g Butter und geben Sie 2 EL Semmelbrösel hinzu. Sobald die Brösel hellbraun gebraten sein, nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte, geben die gekochten Nudeln hinein und wenden sie sorgfältig, bis sich die Brösel gleichmäßig verteilt haben.

Steirisches Hirschragout

Zutaten

1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
6		Pimentkörner
5		Wacholderbeeren
1	klein.	Zweig frischer Thymian oder
1	Teel.	Getrockneter Thymian Salz
600	Gramm	Hirschfleisch Aus der Schulter
1	mittl.	Zwiebel
1	mittl.	Möhre
100	Gramm	Knollensellerie
1	klein.	Petersilienwurzel
3	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Mehl
60	ml	Rotwein
3	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Preiselbeerkompott
1	Prise	Geriebene Muskatnuss Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1 Liter Wasser in einen Topf geben und mit dem Lorbeerblatt, den Pfeffer- und Pimentkörnern, Wacholderbeeren, Thymian und knapp 1 TL Salz aufkochen.

Das Fleisch abspülen, in den Topf legen, etwa 45 Min. auf dem Siedepunkt halten und garen, bis es fast weich ist.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen und ebenfalls klein würfeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

In einem ofenfesten Bräter das Öl erhitzen und das Gemüse darin anrösten, bis es sich zu bräunen beginnt. Das Hirschfleisch aus der Brühe nehmen, in kleine Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen.

1/8 Liter von der Brühe zugießen und das Fleisch zugedeckt noch 30 Min. in der Backofenmitte garen, zwischendurch einmal umrühren.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, das Mehl über Fleisch und Gemüse streuen und unterrühren.

Den Rotwein hinein gießen und das Ragout bei mittlerer Hitze noch einmal aufkochen. Crème fraîche zugeben und eventuell noch etwas durchgeseibte heiße Brühe sowie den Zitronensaft und das Preiselbeerkompott.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu schmecken Bandnudeln oder Gnocchi.

Hirschfilet

Feines vom Hirsch

Zutaten

1/2 Dose Birnen
300 Gramm Hirschfilet
6 Essl. Sojaöl
Salz, Pfeffer
40 ml Portwein, rot
ODER
40 ml Sherry Oloroso
100 Gramm Feldsalat
100 Gramm Mungo- o.
Sojabohnensprossen
50 Gramm Pinienkerne
2 Essl. Weißweinessig

Zubereitung

Birnen gut abtropfen lassen. Filet in 1/3 des Öls in 10-15 Min. rundherum braun braten, salzen und pfeffern. Herausnehmen, in Alufolie wickeln. Bratensatz mit Portwein ablöschen und lösen. Birnen zu Spalten schneiden, im Portweinfond schwenken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Feldsalat ptzen, waschen, trockenschleudern. Portionsweise auf Teller verteilen. Hirschfilet in dünne Scheiben oder Streifen schneiden, abwechselnd mit den Birnenspalten auf dem Feldsalat anrichten, dann Bohnensprossen und Pinienkerne darüber verteilen. Restliches Öl mit Weinessig, etwas Salz und Pfeffer verquirlen, über den Salat träufeln. Dazu schmeckt Stangenweißbrot.

Feuriges Hirschfilet mit Maisflan, Röstpaprikasauce und Bourbon-Glacé

Zutaten

4	Hirschfilets aus der Keule, à ca. 150-160 g
2	Maiskolben mit Hülle
250 ml	Sahne
2	Knoblauchzehen Salz und Pfeffer
50 ml	Butter
2	Eier
4	Muffinförmchen

Zubereitung

Fleisch:

Fleisch mit Chili einreiben und 1/2 Stunde ziehen lassen. Auf großer Hitze 2 Min. anbraten. Im heißen Ofen auf 200 Grad weitere 6-8 Min. rosa garen. Auf einen warmen Teller legen und ruhen lassen.

Sauce:

Butter in die Pfanne geben. Zwiebeln darin 2-3 Min. weich dünsten. Braunen Zucker zugeben, auflösen. Bourbon und Essig angießen. Tomaten und Chili unterrühren. Fleischbrühe angießen. Auf 2/3 einkochen lassen, die Maisstärke anrühren, zugeben und weitere 2-3 Min. kochen und eindicken lassen.

Maisflan:

Maiskolben schälen und die Körner abschneiden. Die 4 Muffinförmchen fetten. Schalotten oder Zwiebel in Butter mit Knoblauch weich dünsten. Maiskörner zugeben und 2 Min. mitdünsten. Sahne zugeben und die Hitze reduzieren, bis die Sahne

eingedickt ist (ca. 5-8 Min.). Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und im Mixer pürieren. 2 Eier unterschlagen und die Masse in die Muffinförmchen füllen. Förmchen in eine Ofenpfanne setzen und diese bis auf 2/3 Höhe der Förmchen mit Wasser aufgießen. Flans im Ofen auf 160 Grad 45 Min. garen.

Serviervorschlag:

Fleisch mit Bourbonglacé bestreichen und auf Esstemperatur bringen. Aufschneiden und um je ein Maisflan herum anrichten. Mit der restlichen Bourbonglacé und Pfeffersauce servieren. Dazu gegrillte Tomaten, Pilaw-Reis oder Polentaküchlein reichen.

Filet vom Hirsch

Zutaten

750	Gramm	Gut abgehangenes Hirschfilet, auch Tiefgekühlt
75	Gramm	Geräucherter fetter Speck Salz, schwarzer Pfeffer
4	Essl.	Öl
1/2	Bund	Suppengrün
1/4	Ltr.	Heiße Fleischbrühe
200	ml	Rotwein
30	Gramm	Butter
125	ml	Saure Sahne
1/2	Bund	Petersilie

Zubereitung

Hirschfilet (tiefgekühltes auftauen lassen) mit in 1/2 cm dicke Streifen geschnittenem Speck spicken. Mit Salz einreiben und mit schwarzem Pfeffer würzen. Öl im Bräter erhitzen. Das Filet darin auf jeder Seite 3 Minuten braun anbraten. Dann das geputzte, gewaschene, zerkleinerte Suppengrün zugeben. Fleischbrühe und Rotwein angießen. Knapp 50 Minuten bei geschlossenem Topf braten. Butter zerlassen und drübergeben. Vom Herd nehmen und die saure Sahne reinühren. Fleisch aus dem Topf nehmen. In dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten. Soße abschmecken. Etwas Soße über das Fleisch gießen, Rest gesondert servieren. Mit gewaschener, trockengetupfter Petersilie garnieren. Beilagen: Pfifferlingsgemüse und Kartoffelkroketten.

Als Getränk: Ein Beaujolais.

Gebratenes Hirschfilet auf Kürbisragout und Erdäpfelnudeln

Zutaten

650 Gramm Hirschfilet
Salz
Pfeffer
Rosmarin
Butter

FÜR DAS
KÜRBISRAGOUT

300 Gramm Muskatkürbis-Fruchtfleisch
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Kümmel gemahlen
Butter

1 Prise Kristallzucker
125 ml Weißwein
2 Essl. Mascarpone

FÜR DIE
ERDÄPFELNUDELN

250 Gramm Mehlig kochende Erdäpfel
Geschält und gekocht

250 Gramm Mehl
1 Ei
Salz
Pfeffer
Kümmel gemahlen
Muskatnuss
Mehlfür die Arbeitsfläche

2 Essl. Öl +/-

ZUM GARNIEREN
Petersilie gehackt
Bunter Pfeffergrob
gemahlen

Zubereitung

Hirschfilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten. Danach den Hirschrücken für 15 Minuten ins 225 °C heiße Rohr schieben. Danach in Alufolie einschlagen und 10 Minuten rasten lassen.

Für das Kürbisragout

Kürbis schälen und entkernen. Zwiebel und Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Kürbis mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Wein ablöschen und zugedeckt weich dünsten. Sobald der Kürbis weich ist, mit Mascarpone verrühren.

Für die Erdäpfelnudeln

Die noch warmen Erdäpfeln passieren, mit Mehl, Ei, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel zu einem glatten Teig verarbeiten, kurz rasten lassen. Aus dem Teig 4 cm lange Erdäpfelnudeln herstellen und diese kurz in etwas Mehl rollen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Nudeln einlegen und rundum goldgelb braten. Danach abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Hirschfilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Kürbisgemüse und den Erdäpfelnudeln anrichten. Mit gehackter Petersilie und buntem, grob gemahlenem Pfeffer garnieren.

Gefüllte Hirschroulade mit Glacierten Kastanien (Saarland)

Zutaten

100 Gramm	Röstgemüse (Sellerie, Lauch, Möhren und Zwiebeln)
1	Zitrone, unbehandelt
400 Gramm	Hirschknochen
1 Essl.	Tomatenmark
3	Nelken
2	Lorbeerblätter
1 Zweig	Rosmarin
1/2 Ltr.	Brühe
200 ml	Rotwein
400 Gramm	Ausgelöstes Hirschrückenfleisch
100 Gramm	Magerer Speck
40 Gramm	Feine Möhrenstreifen
40 Gramm	Feine Selleriestreifen
2 Essl.	Preiselbeeren
2 Essl.	Crème fraîche
40 ml	Gin
30 Gramm	Zucker
50 ml	Sahne
100 Gramm	Geschälte, gekochte Maronen
	Salz
	Pfeffer
	Wacholder
	Speiseöl zum Anbraten

Zubereitung

Röstgemüse und Zitrone in 1 cm große Würfel schneiden. Die feingehackten Knochen in einer Kasserolle mit Öl anbraten, Röstgemüse und Zitrone mitrösten, Tomatenmark, Nelken, Lorbeer und Rosmarin zugeben. Mit Brühe oder Wasser und Rotwein auffüllen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren.

Das ausgelöste Hirschrückenfleisch in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden, auf eine Gefrierhülle oder Frischhaltefolie legen, mit Folie abdecken und zwischen diesen Folien plattieren. Dann mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Wacholder würzen. Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Gemüsestreifen in die Mitte der Fleischscheiben legen und zusammenrollen. Mit Küchengarn binden.

Die Rouladen in einem Schmortopf mit Öl von allen Seiten anbraten, mit der passierten Wildsauce auffüllen und 25 Minuten schmoren lassen.

Die Rouladen herausnehmen, das Garn entfernen und warm stellen. Die Sauce

mit Preiselbeeren, Crème fraîche und Gin fertig machen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die glacierten Maronen den Zucker karamellisieren lassen, mit Sahne auffüllen und 3 Minuten kochen lassen. Die Maronen zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Die Rouladen in Tranchen schneiden, auf die Sauce setzen und die Maronen dazugeben.

Als Beilage passen gut Nudeln oder Spätzle.

Hirsch in Hagebuttensauce (Thüringen)

Zutaten

4	Backpflaumen ohne Stein
1	Essl. Zitronensaft
2	Essl. Weinbrand
600	Gramm Hirschfilet ohne Haut und Sehnen
60	Gramm Durchwachsener Räucherspeck
1	Zwiebel
1	Essl. Butterschmalz
1/2	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
5	Wacholderbeeren zerrieben
1	Essl. Butter
1/2	Essl. Mehl
1	Glas Wildfond (je 400 ml)
250	ml Rotwein
3	Essl. Hagebuttenmarmelade
1	Prise Zimt
2	Essl. Saure Sahne, evtl. die Hälfte mehr

Zubereitung

Backpflaumen in Streifen schneiden, in Zitronensaft und Weinbrand marinieren. Das Hirschfilet waschen und trockentupfen. In dünne Scheiben schneiden. Den Speck und die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem Bratgefäß Butterschmalz zerlassen und das Fleisch portionsweise 3-5 Min. anbraten. mit Salz, Pfeffer und den zerriebenen Wacholderbeeren würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm stellen. Im Bratensatz die Butter zerlassen. Darin den Speck und die Zwiebelwürfel anbraten. Das Filet zurück in die Pfanne geben und durchschwenken. mit etwas Mehl bestäuben. Wildfond mit dem Rotwein erwärmen und angießen. Die Backpflaumen (mit Marinade) hinzufügen und alles aufkochen lassen. Nun die Hagebuttenmarmelade unterrühren und mit Zimt und saurer Sahne den Geschmack abrunden. Beilagentip: Petersilienkartoffeln, Serviettenklöße oder frische Nudeln. Dazu frischer Blattsalat. Getränketip: Ein trockener Rotwein aus dem Rheingau.

Hirschcarpaccio mit Rauke

Zutaten

400	Gramm	Hirschfilet
200	Gramm	Möhren
200	Gramm	Sellerie
200	Gramm	Rauke
2	Bund	Schnittlauch
1		Limette den Saft davon
		Pfeffer, geschrotet
		Zucker
5	Essl.	Walnussöl

Zubereitung

Hirschfilet in Folie wickeln und etwa 30 Minuten anfrieren.

Möhren und Sellerie putzen, sehr fein würfeln. Rauke putzen, waschen und grob zerpfücken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden.

Aus Limettensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Walnussöl eine Vinaigrette rühren.

Hirschfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und mit der Rauke auf Tellern verteilen. Gemüsewürfel in die Vinaigrette geben und über den Salat gießen. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Dazu: Baguette-Scheiben.

Hirschfilet auf 'Hubertus'-Art

Zutaten

4	Fingerdicke (schräg Geschnittene) Scheiben Hirschfilet
2	Essl. Zitronensaft
1/4	Teel. Pfeffer
4	Essl. Olivenöl
5	Essl. Butter
4	Essl. Öl
4 Scheiben	Weißbrot (1 cm, entrindet)
4	Eier, Salz
4	Dünne Scheiben Räucherschinken
	Etwas Pfeffer
1/8	Teel. Curry
8	Sardellen (1 Stunde Gewässert)

Zubereitung

Die Filets einige Stunden in einer Mischung aus Zitronensaft, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Je 2 EL Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets schnell beidseitig je 1 Minute anbraten. Die Hitze stark reduzieren und weitere 4 Minuten auf jeder Seite braten. Gleichzeitig in einer anderen Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Weißbrotscheiben goldbraun ausbraten und auf eine Platte legen. In einer weiteren Pfanne die restlichen 2 EL Öl erhitzen, die Eier nebeneinander hineinschlagen, ganz wenig salzen und braten, bis sie gestockt sind. Das Bratfett über die Weißbrotscheiben gießen, je 1 Scheibe Schinken und dann die Filets darauflegen, mit Pfeffer und Curry bestreuen und mit je 1 Spiegelei, das mit einem Sardellenkreuz verziert wird, bedecken.

Hirschfilet in Alufolie

Zutaten

- 4 Essl. Olivenöl
- 2 Essl. Zitronensaft
- Pfeffer
- 4 Dicke Hirschfiletscheiben
- 1 Essl. Butter
- 4 Dünne magere Scheiben Speck
- 4 Apfelscheiben geschält und
- Geschnitten
- 4 Filetgroße Scheiben
- Emmentaler
- Salz

Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer vermischen, die Filet darin wenden und 1 - 2 Stunden marinieren. Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Ein Stück Alufolie (30 x 30 cm) innen mit Butter bestreichen und in die Mitte nebeneinander 2 der Speckscheiben legen. Hierauf abwechselnd die Filet-, Apfel- und Käsescheiben legen, mit etwas Salz bestreuen, mit den restlichen Speckscheiben bedecken und die Folie zu einem lockeren Paket zusammenfalten. Es soll vollständig dicht sein. Das Paket auf der Grillpfanne in den Ofen schieben, die Hitze auf 200 ° C reduzieren und ca. 20 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten kann die Folie leicht geöffnet werden (ev. aufschneiden). Den Inhalt noch 5 Minuten bräunen.

Hirschfilet mit Birnen und Spätzle

Zutaten

4		Birnen
250	ml	Badischer Gewürztraminer
600	Gramm	Hirschfilet
1	Essl.	Honig
1		Gewürznelke
1	Stange	Zimt
4		Wacholderbeeren, zerdrückt
1		Lorbeerblatt
375	ml	Wildfond
350	Gramm	Suppengrün
30	Gramm	Butter
1	Teel.	Curry (zum Abschmecken)
150	Gramm	Crème fraîche
1	Teel.	Pfefferkörner (grün)
		Sojasoße

Zubereitung

Die Birnen schälen und entkernen. Wein mit einem viertel Liter Wasser, Honig, Nelke und Zimt aufkochen. Birnen einlegen und zugedeckt fünf bis zehn Minuten dünsten und im Weinsud warm halten.

In der Zwischenzeit das Hirschfilet salzen und pfeffern. Im Öl rundherum anbraten. Lorbeerblatt und Wacholderkörner hinzufügen, das Fleisch unter öfterem Wenden etwa 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze gar braten. Dabei nach und nach etwas Wildfond zugießen. Währenddessen das Suppengrün putzen und waschen. Möhren und Sellerie in feine Stifte schneiden und in reichlich Salzwasser dünsten. Porree in dünne Scheiben schneiden und eine Minute mitdünsten. Gemüse gut abtropfen lassen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit der Butter in einer Pfanne fünf Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse zugeben und alles noch fünf Minuten weiterdünsten. Filet herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Restlichen Wildfond zum Bratensatz gießen, fünf Minuten leicht kochen, dann durch ein Sieb in einen Topf gießen. Crème fraîche darunter heben, Curry und Pfefferkörner hinzufügen und sämig einkochen. Mit Sojasoße abschmecken, wenn nötig, noch etwas Curry hinzufügen.

Birnen abtropfen lassen, anschließend das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Champignon Gemüse und Curry-Soße servieren.

Als Beilage Spätzle reichen.

Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen

Zutaten

400	Gramm	Hirschfilet Salz, Pfeffer
3	Essl.	Speiseöl
25	Gramm	Butter
100	Gramm	Sauerkirschen (aus dem Glas)
3	Essl.	Kirschsafft davon
50	Gramm	Walnusskerne gehackt
3	Essl.	Madeira
1	Essl.	Creme fraiche

Zubereitung

Das Hirschfilet von Haut und Sehnen befreien, unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten, im auf etwa 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratfett abgießen, Butter zerlassen. Abgetropfte Kirschen und Walnüsse kurz darin dünsten. Mit Madeira und Kirschsafft ablöschen. Creme fraiche unterrühren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt es als Beilage Salat und Kroketten.

Hirschfilet mit Pfeffersoße

Zutaten

- 1 kg Hirschrückensfilet
- Salz
- Pfeffer
- 30 Gramm Butterschmalz
- 100 Gramm Zwiebeln
- 1/2 Essl. Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Wildfond (a. d. Glas)
- 60 Gramm Butter
- 2 Pack. Schupfnudeln à 500 g (a. d. Kühlregal)
- 750 Gramm Brokkoliröschen
- 1 Teel. Salz
- 1 Tasse Wasser
- 2 Teel. Grüne Pfefferkörner, evtl. Mehr
- 1 Essl. Rotes Johannisbeergelee

Zubereitung

Das Hirschrückensfilet in 2 Stücke schneiden. Nacheinander im heißen Butterschmalz rundum auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech oder in einen kleinen Bräter legen. Im Backofen braten.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten

Inzwischen die Zwiebeln pellen, grob würfeln und im Bratfett anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und 2 Min.

anrösten. Den Rotwein dazugießen und völlig einkochen lassen. Den Wildfond dazugeben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 ohne Deckel auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb in einen Topf umgießen.

30 g Butter würfeln und kalt stellen. Die Schupfnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Den Brokkoli in Salzwasser 8-10 Min. garen, gut abtropfen lassen und in 30 g heißer Butter schwenken.

Den Soßenfond aufkochen, den grünen Pfeffer dazugeben und das Gelee darin auflösen. Die kalten Butterwürfel mit dem Schneebesen in die nicht mehr kochende Soße rühren, eventuell nachwürzen, Zum aufgeschnittenen Fleisch mit Schupfnudeln und Brokkoli servieren.

Hirschfilet mit Pflaumenmus-Sauce

Zutaten

4 Hirschsteaks a 200g
20 Gramm Pflanzenfett zum Braten

SOSSE

125 Gramm Pflaumenmus
30 Gramm Butter oder Margarine
1 klein. Zwiebel
1/2 Ltr. Heiße Fleischbrühe
1 Schuss Rotwein
1 Teel. Zimt
Salz, Pfeffer weiß
1 Prise Ingwerpulver
1 Prise Currypulver

Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel schälen und fein reiben. Zur Butter geben. Mus zugeben. Mit Brühe auffüllen. Bei kleiner Hitze 8 min kochen lassen. Rotwein und Gewürz zufügen. Evtll. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Soße warmstellen.

Die Steaks leicht flachdrücken. Pflanzenfett zerlassen und erhitzen. Die Steaks darin von jeder Seite 3 bis 5 min braten. Auf einem Teller anrichten, mit der Soße begießen.

Hirschfilet mit Speck

Zutaten

1	klein.	Hirschfilet von der Unterseite (ca. 300 g)
1/4	Teel.	Wildgewürz
6		Gehackte Wacholderbeeren
2	Scheiben	Fetter Speck
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
		Sauce:
100	ml	Trockener Rotwein
3	Essl.	Wildgewürz
2	Essl.	Crème fraiche

Zubereitung

Das Filet häuten und mit dem Gewürz und den Wacholderbeeren einreiben. Mit dem Speck umwickeln und an mit Küchengarn fixieren. In einer Bratkasserolle das Öl und die Butter erhitzen und das Filet von allen Seiten anbraten. Die Hitze reduzieren und das Fleisch unter mehrmaligen Wenden 20 Minuten braten. Den Speck abnehmen, neben den Braten legen, das Filet weitere 8 Minuten auf jeder Seite bräunen, dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Speck und Fleisch herausnehmen und warm halten. Den Bratsatz entfetten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Gewürz und Crème fraiche zugeben, mit Salz abschmecken, kurz durchkochen. Das Filet in Scheiben, den Speck in kleine Streifen schneiden und um das Filet legen. Die Sauce getrennt servieren.

Hirschfilets mit Kartoffelplätzchen

Zutaten

HIRSCHFILETS MIT SOSSE	
4	Hirschfilets je 150 g
40 Gramm	Pflanzenfett zum Braten
1	Bratensaftwürfel
3	Essl. Sahne
2	Essl. Weinbrand
2	mittl. Äpfel
2	Zitronen Saft davon
2	Teel. Zucker
8	Teel. Preiselbeeren

ZUCCHINIGARNITUR	
500 Gramm	Zucchini
1	Zwiebel gehackt
4	Essl. Öl
	Thymian, gerebelt

PILZGARNITUR	
300 Gramm	Pfifferlinge
1	Essl. Speck gewürfelt
1	Zwiebel gehackt
25 Gramm	Margarine
8	Essl. Fleischbrühe
1	Essl. Petersilie gehackt

BEILAGE	
1	Pack. Fertig-Kartoffelplätzchen
6	Essl. Öl zum Braten

Hitze goldbraun braten.

Zubereitung

Hirschfilets pro Seite 4 - 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Fond mit 1/8 l Wasser ablöschen, den Bratensaftwürfel darin auflösen. Mit Sahne und Weinbrand verrühren, abschmecken. Äpfel vierteln, entkernen, mit etwas Wasser, Zucker und Zitronensaft 5 Minuten dünsten. Gut abtropfen, mit Preiselbeeren garnieren.

Für die Zucchini garnitur Zwiebelwürfel im heißen Öl glasig dünsten. Zucchini in Stifte schneiden, 10 Minuten dazugeben. Mit den Gewürzen und zerriebenem Thymian abschmecken. Zitronensaft einrühren.

Zur Pilzgarnitur Pfifferlinge putzen und evtl. kleinschneiden. Speck und Zwiebelwürfel in heißer Butter oder Margarine glasig dünsten, Pilze und Brühe zufügen. Zugedeckt bei kleinster Hitze 10 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Fertigpulver für die Kartoffelplätzchen mit Schneebesen in 3/8 l Wasser einschlagen, 10 Minuten quellen lassen. Masse gut durchkneten, zu 5 cm dicker Rolle formen, in 1 cm dicke Plätzchen schneiden. Im heißen Ofen partieweise je 3 - 4 Minuten pro Seite bei mittlerer

Hirschfiletspitzen

Zutaten

500 Gramm Hirschfilet
1 Schalotte, gehackt
100 Gramm Steinpilze, klein geschnitten
4 Wacholderbeeren, zerdrückt
Butterfett
1/2 Ltr. Rotwein
20 ml Madeira
150 ml Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden und in dem heißen Butterfett rasch anbraten. Das Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Schalotte, Steinpilze und Wacholderbeeren in dem Bratfett dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Die Sauce einköcheln lassen. Mit Madeira verfeinern und mit Sauerrahm abschmecken.

Das Fleisch in der Sauce nochmals heiß werden lassen und servieren.

Hirschkalbfilet mit Frischen Steinpilzen

Zutaten

8		Hirschkalbfilets
		Salz
		Pfeffer, aus der Mühle
		Ingwerpulver
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
250	Gramm	Steinpilze, frisch
1	klein.	Zwiebel
4	Essl.	Crème double
1	Essl.	Petersilie, gehackt
		Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Filets mit Salz, Pfeffer und etwas Ingwerpulver einreiben. Die Hälfte Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite 3 Minuten braten, in ALufolie wickeln und warm stellen. Pilze sorgfältig putzen, größere halbieren. Unter fließendem Wasser kurz abbrausen, trockentupfen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Restliche Butte erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Pilze kurz mitschmoren. Crème double einrühren. mit Salz, Pfeffer und Petersilie fein abschmecken. Die Filets auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Jede Scheibe mit Pilzen belegen. Zu Wildgerichten gehört unbedingt Preiselbeerkonfitüre. Eine leckere Beilage sind Reibekuchen.

Hirschkalbrückenschnitzel auf Pilz-Gnocci

Zutaten

500	Gramm	Mehlige Erdäpfel
	Etwas	Sahne
100	Gramm	Erdäpfelmehl
1	Bund	Petersilie
		Salz
1		Hirschkalbrückenfilet
2	Essl.	Olivenöl
62 1/2	ml	Wildglace
150	Gramm	Pilze
2	Essl.	Butter
		Parmesan

Zubereitung

Die Erdäpfel in der Schale kochen und ausdämpfen lassen, durch die Erdäpfelpresse drücken und sofort mit Erdäpfelmehl, Öl und Salz zu einem homogenen Teig für die Gnocchi vorbereiten, Gnocchi formen.

Hirschkalbrücken in feine Streifen schneiden, ganz kurz auf beiden Seiten in Olivenöl mit Butter anbraten und in Wildglace schwenken. Die Pilze putzen, in 3 mm dicke Blätter schneiden, in Butter und Olivenöl anschwenken, etwas flüssiges Sahne dazugeben und die im Salzwasser gekochten Gnocchi darin schwenken.

Vor dem Anrichten die Hirschscheiben auf die Pilz-Gnocchi setzen und mit Parmesan überreichen.

Hirschkalbsfilet mit Apfelgemüse

Zutaten

600	Gramm	Hirschkalbsfilet
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
3	Essl.	Öl
120	ml	Weißer Portwein
250	ml	Kalbsfond
4		Äpfel
3	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Puderzucker
30	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
100	Gramm	Frühlingszwiebeln, in Ringen
4	Stiele	Majoran
150	Gramm	Crème fraîche
2	Essl.	Heller Saucenbinder
4	Teel.	Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Bräter im heißen Öl rundherum braun anbraten, herausnehmen. Bratensatz mit Portwein ablöschen, auf ca. 5 El einkochen. Fond dazugießen, den Braten in den Bräter geben und zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-30 Min. garen (Gas 3, Umluft 20 Min. bei 180 Grad).

Äpfel vierteln, entkernen und die Viertel halbieren. Mit Zitronensaft mischen. Puderzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Butter dazugeben, unter Rühren schmelzen. Mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Äpfel und Frühlingszwiebeln dazugeben, unter vorsichtigem Wenden 2-3 Min. darin garen. Majoranblättchen abzupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Majoran bestreuen.

Fleisch herausnehmen und in Folie wickeln. Crème fraîche in den Bratensud rühren, aufkochen, mit Saucenbinder binden, salzen und pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Apfelgemüse anrichten. Preiselbeeren auf die Äpfel geben und mit der Sauce servieren. Dazu passen Stampfkartoffeln.

Hirschkalbsrückenfilet mit Ragout von Maronen, Äpfeln und Wei

Zutaten

4		Hirschkalbsrückenfilets a 180 g
150	Gramm	Maronen (geschält und gekocht)
150	Gramm	Äpfel (geschält und gewürfelt)
150	Gramm	Weintrauben
1/4	Ltr.	Brauner Wildfond
2	Essl.	Preiselbeeren Salz Zucker Pfeffer Bratfett

Zubereitung

Die Hirschkalbsrückenfilets pfeffern und salzen und in einer Pfanne in heißem Bratfett beidseitig anbraten. In gebutterter Alufolie einwickeln und im Backofen bei 140 °C warmstellen.

In einem Topf die Butter heiß werden lassen und darin die Maronen und Apfelwürfel leicht anbraten. Dann die Weintrauben zufügen und kurz andünsten lassen. Den Wildfond dazugießen und das Ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

WIRSINGBÄLLCHEN

1		Wirsing
100	Gramm	Dörrfleisch
100	Gramm	Zwiebelwürfel
1	Essl.	Butter Salz Pfeffer

Die Preiselbeeren zufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Den Wirsing in Blätter zerteilen und die inneren Stücke rausschneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser weichkochen. Herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Vier große Blätter zur Seite legen. Die restlichen Blätter feinhacken. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Dörrfleischwürfel anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und etwas schmoren lassen. Den gehackten Wirsing dazugeben. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Jeweils ein großes Wirsingblatt in eine Schöpfkelle legen und mit dem gehackten Wirsing füllen.

Oben zusammendrücken und in einem Tuch fest zu einem Bällchen drehen. Die Bällchen zum Servieren in einem Topf mit etwas heißer Bouillon erhitzen.

Anrichten:

Zuerst das Ragout auf den Teller, dann die Hirschkalbsrückenfilets und die Wirsingbällchen. Dazu: Schupfnudeln.

Hirschkalbsrückenfilet mit Ragout von Maronen, Äpfeln und Weintrauben

Zutaten

4		Hirschkalbsrückenfilets
	A	180 g
150	Gramm	Maronen, geschält + gekocht
150	Gramm	Äpfel, geschält+gewürfelt
150	Gramm	Weintrauben
1/4	Ltr.	Brauner Wildfond
2	Essl.	Preiselbeeren
		Salz, Pfeffer, Zucker
		Bratfett
1		Wirsing
100	Gramm	Dürrfleisch
100	Gramm	Zwiebelwürfel
1	Essl.	Butter

Zubereitung

Die Hirschkalbsrückenfilets pfeffern und salzen und in einer Pfanne in heißem Bratfett beidseitig anbraten. In gebutterte Alufolie wickeln und im Backofen bei 140°C warmstellen.

In einem Topf die Butter heiß werden lassen und darin die Maronen und Äpfelwürfel leicht anbraten. Dann die Weintrauben zufügen und kurz andünsten lassen. Den Wildfond dazugießen und das Ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Preiselbeeren zufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Wirsing in Blätter zerteilen und die inneren Stücke herausschneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser weichkochen. Herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Vier große Blätter zur Seite legen. Die restlichen Blätter feinhacken.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Dürrfleischwürfel anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und etwas schmoren lassen. Den gehackten Wirsing dazugeben. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Jeweils ein großes Wirsingblatt in eine Schöpfkelle legen und mit dem gehackten Wirsing füllen. Oben zusammendrücken und in einem Tuch fest zu einem Bällchen drehen. Die Bällchen zum Servieren in einem Topf mit etwas Bouillon erhitzen.

Zum Anrichten zuerst das Ragout auf Teller geben. Die Hirschkalbsrückenfilets aus der Folie nehmen und auf das Ragout auflegen. Die Wirsingbällchen dazugeben.

Dazu passen sehr gut Schupfnudeln.

Hirschlenden mit Pflaumensauce

Zutaten

Hirschlenden 200g
Pro Person
Getrocknete Pflaumen
125 ml Rotwein 'Blauburgunder'
1/4 Ltr. Hirschsosse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Man legt die getrockneten Pflaumen für eine Nacht in den Wein ein, dann kocht man sie für etwa 10 Minuten. Das Fleisch anbraten und dann die Pflaumen mit dem Wein und die Hirschsosse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschmedaillon mit Lebkuchensosse

Zutaten

600 Gramm Hirschlenden (4 Scheiben)
Salz, Pfeffer
Lebkuchenpulver
Rotwein
Sahne

Zubereitung

Das Fleisch mit der Zwiebel anbraten, dann salzen und pfeffern, das Lebkuchenpulver und die Sahne hinzufügen, mit Rotwein bespritzen und eindicken lassen. Mit rautenförmigen Kartoffeln servieren.

Hirschmedallion mit Lebkuchensauce

Zutaten

600 Gramm Hirschlenden (4 Scheiben)
Salz, Pfeffer
Lebkuchenpulver
Rotwein
Sahne

Zubereitung

Das Fleisch mit der Zwiebel anbraten, dann salzen und pfeffern, das Lebkuchenpulver und die Sahne hinzufügen, mit Rotwein bespritzen und eindicken lassen. Mit rautenförmigen Kartoffeln servieren.

Hirschragout

Zutaten

1,2	kg	Hirschfilet
4		Zwiebeln
1	Dose	Aprikosenhälften (800 g EW)
1/2	Ltr.	Rotwein
2		Lorbeerblätter
1	Essl.	Zerdrückte Wacholderbeeren
3		Gewürznelken
6	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
2	Zweige	Rosmarin
1	Bund	Thymian
2-3	Essl.	Dunkler Saucenbinder
150	Gramm	Sahnejoghurt

Zubereitung

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen, längs halbieren und längs in Scheiben schneiden.

Aprikosen abtropfen lassen. Den Saft mit Rotwein und Gewürzen auf 1/2 l einkochen lassen, durch ein Sieb gießen.

Das Fleisch portionsweise im heißen Öl anbraten, salzen und pfeffern. Zuletzt die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Das Fleisch mit dem Weinsud in den Topf geben und bei milder Hitze zugedeckt 20 Minuten garen.

Rosmarin und Thymian bis auf jeweils 1 Zweig hacken. Saucenbinder mit Joghurt glatt rühren und das Ragout damit binden. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin und Thymian würzen und abkühlen lassen.

Aprikosenhälften halbieren und mit dem Ragout in Gefrierdosen füllen. Die beiden Kräuterzweige darauf legen, verschließen und einrieren.*

Das Ragout am Vorabend aus dem Gefriergerät nehmen und über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen.

Hirschrückenfilet in der Steinpilzhülle

Zutaten

500	Gramm	Hirschrückenfilet
500	Gramm	Frische Steinpilze
150	Gramm	Kalbsfarce
1/4	Ltr.	Crème double
3		Schalotten
20	Gramm	Butter
1		Schweinenetz
		Salz
		Pfeffer
		Cognac
		Wacholder
		Pfefferkörner
		Thymian
		Lorbeer
		Rotwein
		Wildfond
50	Gramm	Tannenhonig
1/4	Ltr.	Klare Wildbouillon
6	Essl.	Madeira
6	Blätter	Gelantine

Zubereitung

Rotwildrückenfilet in zerdrückten Wacholder- und Pfefferkörnern, Thymian und Rotwein 1/2 Stunde beizen. Danach abtupfen, würzen und von allen Seiten kurz anbraten und kalt stellen. Steinpilze waschen und kleinwürfelig schneiden, mit gehackten Schalotten anschwitzen. Mit Cognac flambieren, etwas Wildfond dazu, erkalten lassen. Mit der Kalbsfarce vermischen und abschmecken. Schweinenetz wässern und ausbreiten, mit der Steinpilzfarce 1,5 cm dick bestreichen. Filet darin einrollen und rosa braten. Erkalten lassen und mit süßsauren Weinzwiebeln und Honigspik servieren.

Hirschrückenmedaillon mit Dörrpflaumen und Pinienkernen

Zutaten

2		Hirschrückenfilets, a 170 g
4	Scheiben	Schweinebauch, geraucht
3		Dörrpflaumen
1	Prise	Nelken
1	Prise	Piment
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Walnüsse, geröstet
1	Teel.	Pinienkerne
1	Teel.	Rosmarinnadeln
1/2	Teel.	Pfeilwurzelmehl
		Mit etwas Wasser
		Vermischt
3	Essl.	Butter
		Pfeffer
		Salz
		Bindfaden

Zubereitung

Die Dörrpflaumen in Rotwein über Nacht einweichen. Rosmarin fein wiegen. Nüsse und Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Die eingeweichten Pflaumen fein hacken und zu den Nüssen geben. Ebenso den feingewiegten Rosmarin und die Gewürze. Das Ganze pfeffern und gut miteinander vermischen. Die Filetstücke in der Mitte einschneiden und mit einem Messer rundum eine Tasche freischneiden. Etwa einen Teelöffel Pflaumenfüllung hineinschieben und die Fleischränder zusammendrücken. Die Medaillons mit einem oder zwei Scheiben Schweinebauch umwickeln und alles mit Küchen-Bindfaden fixieren. In Butter langsam von beiden Seiten jeweils 5 Minuten braten. Den Bratensatz mit dem Rotwein, in den die Pflaumen eingelegt waren, ablöschen, etwas reduzieren, mit etwas Pfeilwurzelmehl und einigen Butterflocken binden. Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe, Stuttgart

Rosa Hirschrücken mit Rosenkohl- Nudelfleckerln

Zutaten

		FÜR DIE HIRSCHSAUCE
1	kg	Hirschknochen, (vom Metzger klein gehackt)
300	Gramm	Knollensellerie
1		Möhre
2		Zwiebeln
1	Teel.	Puderzucker
1	Essl.	Tomatenmark
400	ml	Kräftiger Rotwein
50	ml	Roter Portwein
3/4	Ltr.	Geflügelbrühe
5	Gramm	Getrocknete Pilze
1	Streifen	Unbehandelte Orangenschale
1	Streifen	Unbehandelte Zitronenschale
2		Lorbeerblätter
1	Scheibe	Knoblauch
1	Scheibe	Frischer Ingwer
		Salz Pfeffer aus der Mühle
5		Angedrückte Wacholderbeeren
3		Pimentkörner
2	cm	Zimtrinde
1		Rosmarinzweig
30	Gramm	Butter

		FÜR DIE NUDEFLECKERLN
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Hartweizengrieß
1		Ei
4		Eigelb
2	Essl.	Olivenöl

Salz
350 Gramm Rosenkohl

FÜR DEN
HIRSCHRÜCKEN
600 Gramm Hirschrückenfilet
(küchenfertig)
Salz und Pfeffer aus der
Mühle
2 Essl. Öl

ZUM FERTIGSTELLEN
30 Gramm Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für die Sauce den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Hirschknochen einem Blech im Ofen rundherum in gut 30 Minuten dunkelbraun rösten. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Gemüse schälen und in 21 große Würfel schneiden.

Puderzucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Knochen dazugeben, anschwitzen, Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit der Hälfte des Rotweins und dem Portwein ablöschen. Flüssigkeit sirupartig reduzieren lassen und den Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen. Gemüse dazugeben und so viel Brühe dazugießen, dass die Knochen bedeckt sind. Bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Stunde ziehen lassen. Nach 45 Minuten Pilze, Zitruschalen, Lorbeer, Knoblauch und Ingwer hineingeben.

Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und auf etwa zwei Drittel reduzieren lassen. Wacholder, Piment, Zimt und Rosmarin dazugeben, 5 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter darin schmelzen lassen.

Für die Nudelfleckerln Mehl, Grieß, Ei, Eigelb, Öl und 1 Prise Salz mithilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten, festen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur gut 30 Minuten ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen und in 3 cm breite Vierecke schneiden. Bis zur Weiterverwendung auf ein mit Grieß bestreutes Brett legen. Rosenkohl putzen und einzelne Blätter abzupfen. Blätter in Salzwasser bissfest blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.

Für den Hirschrücken den Backofen auf 130 °C vorheizen. Hirschrücken halbieren, salzen und pfeffern und in einer Pfanne im Öl von allen Seiten kurz anbraten. Das Fleisch auf einem Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech im Ofen in etwa 20 Minuten rosa garen,

Zum Fertigstellen die Nudelfleckerln in siedendem Salzwasser garen, abgießen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Butter hell anbraten. Die Rosenkohlblätter dazugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hirschrücken dünn aufschneiden, mit den Nudelfleckerln und der Sauce servieren.

Title: Hirschmedaillon mit Lebkuchensauce

Zutaten

600 Gramm Hirschlenden (4 Scheiben)
Salz Pfeffer
Lebkuchenpulver
Rotwein
Sahne

Zubereitung

Das Fleisch mit der Zwiebel anbraten, dann salzen und pfeffern, das Lebkuchenpulver und die Sahne hinzufügen, mit Rotwein bespritzen und eindicken lassen. Mit rautenförmigen Kartoffeln servieren.

Wild-Pilz-Pie

Zutaten

400	Gramm	Hirschfilet in Stücke geschnitten
1/2	kg	Fasan, ausgebeint und in Stücke zerlegt
<hr/>		
FÜR DIE MARINADE		
2		Mohrrüben gehackt
1		Porreestange gehackt
2		Selleriestangen gehackt
1	klein.	Rosmarinzweig
6		Salbeiblätter
	Einige	Wacholderbeeren
4		Lorbeerblätter
		Salz
		Pfeffer
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
<hr/>		
DAZU		
6	Essl.	Olivenöl etwas Mehl
1	groß.	Zwiebel fein gehackt
50	Gramm	Magerer Bauchspeck in Streifen geschnitten
450	Gramm	Gemischte Wildpilze
	Einige	Steinpilze, frisch o. Getrocknet
600	Gramm	Blätterteig (nach Belieben Tiefgekühlt)
1		Ei verquirlt

oC/Gas Stufe 8) 15-20 Minuten backen.

Zubereitung

Die Fleischstücke mit den Marinade-Zutaten in ein Gefäß aus Edelstahl, Porzellan oder Steingut füllen. Mindestens 24 Stunden marinieren.

Am folgenden Tag das Olivenöl in einen großen Schmortopf geben. Das Fleisch aus der Marinade nehmen (nicht weggießen!) und mit Mehl bestäuben. Im Olivenöl ringsum leicht anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Nun die Zwiebel in das Öl geben, den Speck hinzufügen und beides braten, bis die Zwiebel schön gebräunt ist. Die Pilze dazugeben und 20 Minuten dünsten. Den Topf vom Herd nehmen, das Fleisch wieder hineinlegen und die Marinade angießen. Das Gericht bei mäßiger Hitze mindestens 1 Stunde schmoren lassen.

Anschließend den Topfinhalt portionsweise auf hübsche feuerfeste Formen verteilen. Den Blätterteig 1/2 cm dick ausrollen und entsprechend dem Durchmesser der Formen portionsweise Stücke ausschneiden. Diese über die Füllung breiten und mit dem verquirlten Ei bepinseln.

Die Pies im vorgeheizten Ofen (230

Hirschgulasch

Bandnudeln zu Hirschragout mit Frischen Feigen

Zutaten

600 Gramm Hirschgulasch (vom Metzger Vorbereitet)

MARINADE

1	Bund	Suppengrün
1	klein.	Knoblauchzehe
3		Gewürznelken
8		Schwarze Pfefferkörner
1/4	Teel.	Rosmarinnadeln oder Gemahlener Rosmarin
1/2	Teel.	Gerebelter Oregano
1		Thymian
200	ml	Schwerer Rotwein
4	Essl.	Olivenöl
25	Gramm	Speck
200	Gramm	Grillzwiebeln oder Schalotten
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Weinbrand
100	ml	Wildfond
5		FrISCHE Feigen
3	Essl.	Crème fraîche
400	Gramm	Bandnudeln
	Einige	Blätter frischer Oregano

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. Nelken und Pfefferkörner im Mörser zerdrücken. 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, 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 unter Rühren 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

peffern. 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 Creme fraiche 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 Oregano garnieren.

Hirschkalbskarree mit Mediterraner Gemüserolle

Zutaten

2	Rote Paprikaschoten
2	Gelbe Paprikaschoten
1	Aubergine
4	mittl. Fest kochende Kartoffeln
1	Bund Frischer Rosmarin
600	Gramm Hirschkalbskarree ca.
	Olivenöl
	Frischer Knoblauch
	Meersalz
	Weißer Pfeffer
250	Gramm Mozzarella
	Wachholderbeeren
	Frisch geriebener Parmesan
	Mehl
	Wildfond
	Alufolie
1	Küchenhobel

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprika auf ein Blech setzen, mit Olivenöl übergießen, mit Salz würzen und in den Ofen schieben. Zwischendurch wenden und so lange backen, bis die Haut Blasen schlägt. Anschließend etwas abkühlen lassen, die Haut mit einem spitzen Messer abziehen und das Paprikafleisch in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin einlegen. Auberginen der Länge nach aufschneiden und in Olivenöl von beiden Seiten kurz mit Farbe anbraten, anschließend wie den Paprika in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin einlegen. Den Mozzarella mit einem Messer in zwei bis drei Zentimeter

dünne Scheiben aufschneiden. Die fest kochenden Kartoffeln schälen und mit dem Küchenhobel zu dünnen Scheiben aufschneiden. Backblech mit Olivenöl bestreichen, die Kartoffelscheiben schuppenartig auflegen und in dem Ofen so lange backen, bis sie halb gar sind (circa vier bis fünf Minuten). Dann die Alufolie ausrollen - circa 50 Zentimeter -Kartoffelscheiben schuppenartig auflegen, bis ein Rechteck von 30 mal 30 Zentimetern entsteht. Dann die vorbereiteten Gemüsesorten auflegen, beginnend mit dem Mozzarella, Paprika und Auberginen, so dass drei Reihen entstanden sind. Mit der Alufolie unterstützend, beginnend bei dem Mozzarella, das Ganze zu einer Rolle formen und wie bei einem Bonbon die Enden zudrehen. Das Hirschkalbskarree von allen Seiten anbraten und auf einem Gitter acht bis zehn Minuten backen. Anschließend den Ofen öffnen, ausschalten und weitere zehn Minuten ruhen lassen. Die Gemüserolle auspacken und portionieren. Die Schnittfläche mit Mehl bestreuen und auf darauf das Karree pro Seite zwei Minuten braten. Als erstes die Soße auf den Teller geben. Auf die Soße die gebratene Gemüserolle setzen, das Fleisch zwischen den Knochen aufschneiden und auflegen.

Sauerkraut-Wild-Gratin

Zutaten

500	Gramm	Sauerkraut
1		Zwiebel, klein
50	Gramm	Butter
125	ml	Apfelwein
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
400	Gramm	Hirschgulasch
2	Essl.	Öl
300	Gramm	Kartoffeln
2		Birnen
40	Gramm	Rosinen
150	ml	Sauerrahm
100	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Sauerkraut zerpfücken und etwas kleinschneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Sauerkraut zufügen und kurz mitdünsten. Mit Apfelwein ablöschen, würzen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen das Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen und das Fleisch darin ringsherum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren und dann gut abtropfen lassen.

Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Birnen in dünne Streifen schneiden. Nun Sauerkraut, Fleisch, Kartoffeln und Birnen abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und adrüberstreuen. Sahne verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Über das Gratin gießen und mit Käse bestreuen.

Das Gratin bei 200 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Hirschkeule

Altthüringer Damhirsch mit Hagebuttensauce

Zutaten

1	kg	Damhirschkeule ohne Knochen Gehäutet
5	Essl.	Speiseöl Salz, Pfeffer
1	Bund	Suppengemüse
4		Wacholderbeeren
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein Vorzugsweise Thüringer
2		Pimentkörner
50	Gramm	Eiskalte Butter
1/4	Teel.	Gemahlener Ingwer
1/4		Unbeh. Orange die Schale
4	Essl.	Hagebuttenmark
100	Gramm	Durchwachsener Speck in Feinen Scheiben

Zubereitung

Damhirschfleisch abwaschen, trockentupfen. Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Piment und Ingwer im Mörser zerkleinern. Braten mit Gewürzmischung und der Hälfte des Hagebuttenmarks bestreichen und mit Speckscheiben bedecken.

Suppengemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten und Gemüsewürfel zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas Stufe 3) ca. 55 Minuten braten. Restliches Hagebuttenmark im Weißwein auflösen und nach 15 Minuten angießen.

Braten zugedeckt noch 15 Minuten fertig garen, dann aus dem Bräter nehmen. Bratensauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und eiskalte Butter zur Bindung unterschlagen. Den Damhirschbraten in Scheiben schneiden, mit Speckwürfeln bestreuen und mit Sauce servieren. Tipp: Als Beilage empfiehlt sich Rosenkohl in Semmelbutter mit gebratenen Scheiben vom Thüringer Kloß.

Bützows Wilder Teller

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschkeule
400	Gramm	Hasenrückenfilet
2		Williams-Christ Birnen
		Halbiert
2	groß.	Karotten
1	groß.	Zwiebel
1/2		Sellerie
2	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1	Teel.	Preiselbeeren

SONSTIGES

Salz, Pfeffer, Zucker

Wildgewürz

Wacholderbeeren

Lorbeerblatt

Paniermehl

Mehl

Petersilienstengel

Zubereitung

Von der Hirschkeule die Sehnen und das Fett entfernen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Danach den Braten wieder herausnehmen und ruhen lassen.

In dem noch heißen Bratenfond die Sehnen und das Fett scharf anbraten, die Karotten, Zwiebeln und Sellerie zugeben, bis alles eine schöne braune Farbe hat. 2 EL Tomatenmark dazu, kurz mit anbraten und verteilen. Anschließend die Wacholderbeeren, Wildgewürz, Petersilienstengel und das Lorbeerblatt für ca. 30 Sekunden dazugeben, damit sich die ätherischen Öle lösen. Nun mit Rotwein ablöschen, etwas Wasser dazu und alles schön einreduzieren lassen.

Das Ganze drei- bis viermal wiederholen.

In diesen Fond den Braten legen und 2 Stunden schmoren lassen, ab und zu wenden. Danach den Fond durch ein Sieb passieren und diesen mit einer Mischung aus Rotwein und Mehl binden.

Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, zartrosa in der Pfanne braten.

Birnenhälften in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wälzen und im heißen Fett backen. Beim Anrichten mit Preiselbeeren füllen.

Burgunder Hirschbraten

Zutaten

1,2	kg	Oberschale vom Hirsch
700	ml	Burgunderwein
1		Knoblauchzehe
1	groß.	Zwiebel
1	groß.	Möhre
1	Bund	Petersilie
100	Gramm	Sellerie
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Paprikapulver edelsüß
100	Gramm	Speck
20	Gramm	Ingwer
1	Essl.	Tomatenmark
1		Lorbeerblatt
1	Pack.	Wildfond

Zubereitung

Fleisch mit Wein übergießen und über Nacht im Bräter ziehen lassen. Knoblauch ausdrücken, Zwiebeln vierteln, Gemüse putzen und grob würfeln.

Zutaten mit den Gewürzen zum Fleisch geben und nochmal 2-5 Stunden marinieren.

Herausnehmen und trockentupfen. Speck in kleine Würfel schneiden und im Bräter anbraten. Gemüse mit einem Schöpflöffel aus der Marinade nehmen, in den Bräter geben und mit anbraten. Hälfte der Marinade zugießen und den Bräter in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 20 Min. Rest der Marinade zugeben und den Braten weitere 60 Min. schmoren. Tomatenmark und Lorbeerblatt hinzufügen. Nach einer weiteren Stunde (also ca. 2 Stunden und 20 Min. Garzeit) den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einschlagen.

Soße durch feines Sieb geben. Auch das Gemüse kann man durch ein Sieb drücken, die Soße wird sämiger. Braten aufschneiden und mit gebratenen Zucchinischeiben und Kartoffelrösti servieren.

Burgunder Schmorbraten vom Hirsch

Zutaten

1,2	kg	Hirschfleisch aus der Oberschale
700	ml	Burgunder, gut
1		Knoblauchzehe
1	groß.	Zwiebel
1	groß.	Möhre
1		Petersilienwurzel
100	Gramm	Knollensellerie
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer frisch Gemahlen
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Paprikapulver, edelsüß
100	Gramm	Grüner Speck
1	Essl.	Tomatenmark
1		Lorbeerblatt
20	Gramm	Ingwerwurzel, frisch Dunkler Wildfond zum Aufgießen

Zubereitung

Das Fleisch, wenn nötig, häuten und in einen entsprechend großen Topf legen, mit dem Wein übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die ungeschälte Knoblauchzehe andrücken, die Zwiebel vierteln, das Wurzelgemüse putzen und grob würfeln. Zusammen mit den Gewürzen zum Fleisch geben und dieses nochmal 2-3 Stunden marinieren, dann herausnehmen und trockentupfen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer großen Kasserolle auslassen, das Fleisch hinzufügen und bei starker Hitze rundum kräftig anbraten. Das Wurzelgemüse mit dem Schaumlöffel aus der Marinade nehmen, in die Kasserolle geben und mitangehen lassen. Die Hälfte des Rotweins (Marinade) zugießen und die Kasserolle in den auf

180°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 20 Minuten den restlichen Wein aufgießen und den Braten ohne Deckel weitere 60 Minuten schmoren. Das Tomatenmark, das Lorbeerblatt und die Ingwerwurzel zufügen und weiterschmoren, wenn nötig, etwas Wildfond aufgießen. Nach einer weiteren Stunde, also etwa 2 Stunden und 20 Minuten Gesamtgarzeit, den Braten aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einschlagen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Wer möchte kann auch das Gemüse durch das Sieb drücken, die Sauce wird in diesem Fall sämiger. Den Braten aufschneiden und mit gebratenen Zucchinischeiben und Kartoffelplätzchen mit Cranberries servieren.

Fränkischer Hirschbraten

Zutaten

1	kg	Hirschfleisch am besten Aus der Keule bis 1/2 Mehr Salz Pfeffer Senf Etwas Öl
100	Gramm	Geräucherte Speckwürfel
100	Gramm	Rosinen oder Korinthen
1/4	Ltr.	Süße Sahne Etwas Mehl zum Soßebinden
		Für die Beize:
1/4	Ltr.	Essig
2		Lorbeerblätter Wacholderbeeren Nelken Zwiebelringe Pfefferkörner

Zubereitung

Die Beize mit allen Zutaten in einem Liter Wasser aufkochen und anschließend erkalten lassen. Das Fleisch über Nacht in die Beize einlegen. Es muss mit der Beize ganz überdeckt sein. Das Fleisch aus der Beize nehmen und mit Salz, Pfeffer und Senf gut einreiben. Das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne mit heißem Öl gut anbraten, damit sich die Poren schließen und der Braten saftig bleibt. Das angebratene Fleisch kommt dann in einen Bräter mit Deckel. Man gibt eine Tasse Wasser und etwas Flüssigkeit von der Beize dazu. Die Gewürze aus der Beize, Speckwürfel, Korinthen oder Rosinen, Zwiebeln und wenn Sie möchten, auch ruhig etwas Suppengrün dazugeben. Im Herd bei mittlerer Hitze braten. Nicht vergessen, während des Bratens ab und zu etwas Flüssigkeit nachzugießen. Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Den Bratenfond aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit einem Esslöffel Mehl glattrühren und der Soße zugeben, gut umrühren, aufkochen und mit Beize die Soße abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und noch etwas in der Soße ziehen lassen. Das Ganze mit Klößen servieren.

Gebeizte Reh- oder Hirschkeule.

Zutaten

1 Rehkeule oder Hirschkeule
Salz

BEIZE

1/2 Ltr. Wasser
1/4 Ltr. Rotwein
Essig
5 Wacholderbeeren
Evtl. etwas mehr
1 Bund Suppengrün
1 Zitronenschalenstück
Gewürzkörner
1 Zwiebel
Salz

NACH DEM BEIZEN

Speck
Butter
Kokosfett Ceres

Zubereitung

Man löst den Knochen heraus, wäscht und häutelt die Keule gut ab, teilt sie der Größe der Fleischgläser entsprechend in Braten, rollt und bindet sie, indem man sie vorher mit Salz eingerieben hat und legt sie in folgende Beize: In einen irdenen Topf gibt man 1/2 Liter Wasser, 1/4 Liter Rotwein, etwas Essig, 5 bis 6 Wacholderbeeren, je 1 Stückchen Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, 1 Stückchen Zitronenschale, etwas ganzes Gewürz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas Salz, läßt dies 10 Minuten stark kochen und dann abkühlen. Sodann legt man die einzelnen Braten in die kalte Beize und läßt sie darin einige Tage liegen. Dann nimmt man die Braten heraus, spickt sie recht dicht und zierlich, legt sie in eine Bratpfanne, gibt das Wurzelwerk ohne die flüssige Beize sowie reichlich Butter und Ceres dazu und läßt es unter öfterem Begießen und bei gutem Feuer recht saftig braten. Da Wild viel Butter oder Fett zur Bereitung verlangt, so spare man nicht damit, weil sonst der Braten leicht hart und trocken wird. Man drückt das Fleisch in die Gläser, übergießt mit der passierten Sauce und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad. Beim Anrichten wird die Bratensauce mit sauerem, dicken Schmetten aufgekocht, mit etwas Fleischextrakt gefärbt, etwas über den Braten gegossen, die übrige extra gegeben.

Geräucherter Hirschschinken mit Kürbis und Portulak

Zutaten

1 kg Hirschkalbskeule

FÜR DAS GEWÜRZSALZ

25 Gramm Meersalz
25 Gramm Pökelsalz
30 Gramm Brauner Zucker
5 Gramm Getrockneter Thymian
15 Wacholderbeeren, fein zerdr.
Nach Möglichkeit frische
1 Teel. Senfkörner, zerdrückt
10 Gramm Frische Ingwerwurzel, in
Dünnen Scheibchen
2 Essl. Olivenöl
Einige Dünne Streifchen
Orangenschale,
Unbehandelt

FÜR DEN RAUCH

Buchensägemehl
Wacholderbeeren
Tannengrün

FÜR DEN SÜSSSAUREN KÜRBI

1 kg Kürbis
150 Gramm Zucker
100 ml Wasser
1/4 Zimtstange
1 Nelke
100 ml Obstessig

FÜR DEN PORTULAK

16 Portulakroeschen

Olivenöl
Balsam-Essig

ZUM BESTREUEN
Etwas Koriander, gemahlen

Zubereitung

Den Knochen aus der Hirschkeule herauslösen, die Haxe abschneiden. Gewürze mischen und die Keule mit dem Olivenöl und den Gewürzen ringsum und von innen, wo der Knochen war, gut einreiben. In einen Steinguttopf geben, mit einem in Essig getränkten Tuch abdecken und an einem kühlen Ort 1 Woche marinieren lassen. Täglich wenden. Wenn das Tuch abgetrocknet ist, es erneut mit Essig tränken. Die Keule herausnehmen und über Nacht in frischem Wasser wässern. Gut abtrocknen und dann einen Tag in milden kalten Rauch hängen. Beim Kürbis die Kerne entfernen, mit einem Kugelstecher Kugeln ausstechen und diese in ein Einmachglas geben. Zucker, Zimt und Nelke mit Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abschäumen, den Sud vom Herd nehmen, Essig zugeben und über den Kürbis gießen. mit Deckel verschließen und bei baldigem Verbrauch an einem kühlen Ort aufbewahren oder bei 90 Grad 40 Minuten sterilisieren. Portulakroeschen mit etwas Olivenöl und Balsam-Essig marinieren. Auf einen Teller geben und die Kürbiskugeln dazwischen setzen. Fleisch mit Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und auflegen. mit etwas gemahlenem Koriander bestreuen. Hinweis: Wenn man nicht die Möglichkeit hat, selbst zu räuchern, gibt es bestimmt die Möglichkeit, die Keule bei einem guten Fleischer mit in den Rauch zu hängen.

Geschmorte Hirschkeule mit Ofenerdäpfel

Zutaten

		ZUTATEN	Zubereitung
800	Gramm	Hirschschlögel Salz und Pfeffer Glattes Mehl	1. Das Fleisch salzen und pfeffern, eine Seite in Mehl tauchen. Die Wurzelgemüse in grobe Würfel schneiden.
1/2	kg	Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, gelbe Rüben, Petersilwurzel, Sellerie)	
125	ml	Paradeismark ca.	2. Das Fleisch beidseitig scharf anbraten, aus dem Fett nehmen und warm stellen.
62 1/2	ml	Balsamico	3. Das Gemüse im Bratensatz durchrösten, Paradeismark dazugeben und mit Balsamico ablöschen. Die Schlöglstücke wieder einlegen, mit Rotwein und Suppe auffüllen und die Gewürze dazugeben. Zugedeckt ca. eine Stunde schmoren lassen.
1/4	Ltr.	Rotwein	
1/2	Ltr.	Suppe (Wasser) ca. Wacholderbeeren Lorbeerblätter Frischer Thymian Bratfett	4. Zuletzt die Flüssigkeit und das Gemüse passieren und einrühren, mit Rahm binden oder mit Butterflocken montieren.
4	groß.	Mehlige Erdäpfel	
100	Gramm	Butter Salz Muskatnuss Sauerrahm Schnittlauch Blattsalate Wildkräuter	5. Erdäpfel gut waschen, in Folie wickeln und im Rohr ca. 40 Min. garen. Die Erdäpfel in der Folie der Länge nach aufschneiden und das Innere aushöhlen. Die Erdäpfelmasse mit Muskat und Salz würzen und mit Butter zu püreeartiger Konsistenz verrühren. Das Püree in

einen Spritzsack füllen und in die ausgehöhlten Erdäpfel füllen.

6. Je einen Löffel Rahm darübergeben und mit Schnittlauch bestreuen.

7. Marinierte Blattsalate und Wildkräuter als Garnierung zum Hirschschlögel und Ofenerdäpfel servieren.

Geschmorter Hirschbraten

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschkeule ausgelöst
		Aus der Nuss
		Salz
		Pfeffer
5	Scheiben	Speck
2		Möhren
100	Gramm	Knollensellerie
3		Zwiebeln
75	Gramm	Preiselbeeren a.d. Glas
1/2	Pack.	Schlagsahne
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Wasser (1)
1/2	Ltr.	Wasser (2)

Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Speck belegen und auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Möhren, Sellerie und Zwiebeln grob zerkleinern und dazugeben. Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 1/2 Stunden braten. Fleisch nach 20 Minuten mit Wasser (1) begießen. Bis zum Ende der Garzeit nach und nach nochmals Wasser (2) angießen. Speck nach 1 Stunde vom Fleisch nehmen. Nach Ende der Garzeit Braten herausnehmen, warmstellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen lassen. Sahne und Mehl verrühren, in die Sauce geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Preiselbeeren dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirsch-Paupiettes in Sherry-Pflaumen

Zutaten

4	Scheiben	Hirschfleisch große, aus Der Keule
400	Gramm	Backpflaumen
1/4	Ltr.	Sherry, trockener
200	ml	Sahne
125	ml	Sahne
125	ml	Brauner Jus
50	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Salbei

Zubereitung

Die Pflaumen über Nacht in Sherry einlegen und am nächsten Tag entsteinen. Einen Teil der Pflaumen in die Fleischscheiben wickeln (wie bei Rouladen) und mit Holzspießen oder Bindfaden fixieren. Die Rouladen mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen, in Butter anbraten, mit braunem Jus angießen. In einem geschlossenen Topf ca. 50 Minuten garen. Danach den Sherry und die restlichen Pflaumen hinzugeben. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Sahne zur Flüssigkeit geben und diese einkochen lassen. Die Sauce mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und über die Rouladen gießen. Als Beilage eignen sich Spätzle, als Getränk ein kräftiger Rotwein.

Hirsch-Sahne-Ragout mit Tamarinde

Zutaten

600	Gramm	Hirschfleisch aus der Keule
1/2	Essl.	Wacholderbeeren
25	Gramm	Frischer Ingwer
2		Knoblauchzehen
1/2		
1/2		Rote Bete
1		Petersilienwurzel
40	Gramm	Tamarindenpüree
1	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Brauner Zucker
400	ml	Wildfond
200	ml	Sahne
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Hirschfleisch in Würfel schneiden. Wacholder quetschen, Ingwer schälen und reiben oder hacken. Knoblauchzehen ebenfalls schälen und hacken. Rote Bete und Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit Tamarindenpüree und Sonnenblumenöl mischen und mindestens zwei Stunden marinieren.

Hirschragout bei mittlerer Hitze vorsichtig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit braunem Zucker bestreuen, karamellisieren und mit Wildfond ablöschen. In einem Schmortopf ca. 90 Minuten schmoren, dabei immer wieder etwas Wildfond dazugeben.

Kurz bevor das Ragout fertig ist, die Sahne dazugeben und bei großer Hitze etwas einkochen, abschmecken. Mit Bohnen- oder Wirsinggemüse und Spätzle servieren.

Tipp:

Tamarinde liefert eine sehr angenehme, fruchtige Säure normalerweise in vielen asiatischen Fleisch- und Currygerichten. Sie eignet sich aber auch zum Abschmecken von Fischsaucen.

Hirschbraten

Zutaten

- 1 Hirschnuss (ca. 1 kg)
- 1 Bund Wurzelgemüse, gewürfelt
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- Etwas Rotwein
- Etwas Wildfond
- Salz, Pfeffer
- Butterflocken
- Pflanzenöl zum Anbraten
- Alufolie

Zubereitung

Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in einer feuerfesten Form mit etwas Öl von allen Seiten kurz anbraten. Das Wurzelgemüse und Zwiebel zugeben und kurz anrösten. Etwas Rotwein und Bouillon untergießen und den Braten bei 160 Grad im Ofen ca. 2 Stunden garen. Dabei immer wieder Wein und Bouillon angießen, so dass der Bratensatz nie ohne Flüssigkeit brät und genügend Feuchtigkeit im Ofen verdampfen kann.

Nach Ablauf der Garzeit den Braten in Alufolie wickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, mit kalten Butterflocken binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Hirschbraten II

Zutaten

1	kg	Hirschfleisch (z. B.
1/2		Oberschale)
700	ml	Burgunderwein
1		Knoblauchzehe (grob zerhackt)
1	groß.	Zwiebel (Viertel)
1		Karotte (Scheiben)
100	Gramm	Knollensellerie (Würfel)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Paprikapulver
100	Gramm	Grüner Speck (Würfelchen)
1	Essl.	Tomatenmark
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Das Fleisch mit dem Wein übergießen, das Gemüse und die Gewürze dazugeben und über Nacht ziehen lassen.

Dann das Fleisch herausnehmen und trocken tupfen.

Den Speck in einer Kasserolle auslassen, Fleisch dazugeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Das Wurzelgemüse mit der Schaumkelle aus der Marinade nehmen und zu dem Fleisch in die Kasserolle geben und angehen lassen. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 30 Minuten die restliche Marinade zugießen und den Braten ohne Deckel ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Danach das Tomatenmark zufügen und den Braten weiter schmoren lassen. Eventuell noch etwas Wasser beifügen. Nach einer weiteren Stunde, den Braten aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Die Sauce abseihen, dabei das Gemüse durch das Sieb drücken, damit die Sauce sämig wird. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschbraten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Hirschbraten in Preiselbeerrahm

Zutaten

1	kg	Hirschkeule
100	Gramm	Crème fraîche
1		Karotte
1		Zwiebel
50	Gramm	Speck
250	ml	Fleischbrühe
100	Gramm	Bratfett
10		Pfefferkörner
2		Nelken
200	Gramm	Wildpreiselbeeren
250	ml	Rotwein
5		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hirschkeule mit Speck spicken und 24 Stunden in Rotwein einlegen. Fleisch mit einem Geschirrtuch trockentupfen, salzen und pfeffern. Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem Fett in der Pfanne zerlassen.

Das Fleisch im heißen Fett von allen Seiten gut anbraten. Möhre, Zwiebel und die Gewürze hinzugeben. Nun wird der Hirschbraten mit Rotwein und Brühe angegossen. Im vorgeheizten Backofen 90 Minuten schmoren und dabei öfter wenden.

Für die Sauce verrührt man frische Sahne und die Preiselbeeren gut miteinander und stellt sie auf den Herd. Die Masse anschließend kurz aufkochen lassen. Danach zieht man die Sauce unter den Bratenfond.

Dazu einen Thüringer Spätburgunder.

Hirschbraten mit Calvados

Zutaten

4	Scheiben	Hirschfleisch (à 160 g), Keule Salz Pfeffer
4	Teel.	Körniger Senf
1		Apfel
2		Lauchzwiebel
100	Gramm	Champignons
4	Essl.	Öl
1/4		Brühe
125	ml	Cidre (Apfelwein)
2	Essl.	Calvados bis 1/2 mehr
2	Essl.	Crème fraiche
2	Essl.	Saucenbinder bis 1/2 mehr

Zubereitung

Rouladen waschen, trockentupfen, würzen. Mit Senf bestreichen. Apfelwürfel, Lauchzwiebelringe, Champignonscheiben darauf legen. Aufgerollt dabei die Längsseite etwas über die Füllung klappen. Zustecken. Rouladen in heißen Öl anbraten. Mit Brühe, Cidre und Calvados ablöschen und ca. 1 Stunde schmoren. Herausnehmen, Crème fraiche in die Sauce geben. Binden und Abschmecken.

Hirschbraten mit Schwammerlsoße

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschnuss (gespickt)
		Salz
		Pfeffer
		Wildgewürz
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
	Etwas	Oel
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Wildsuppe
1/4	Ltr.	Wildbratensaft
		Wacholderbeeren
1		Rosmarinzweig
		Soße:
200	Gramm	Schwammerln
1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Butter
		Salz, Pfeffer
4	Zehen	Knoblauch
1	Essl.	Gehackte Kräuter

Zubereitung

Backrohr auf 190° C vorheizen. Die gespickte Hirschnuß mit Spagat binden (damit sie beim Braten ihre Form behält) und mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz rundum einreiben. Suppengrün putzen und waschen. Zwiebel schälen. Suppengrün und Zwiebel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Bratenpfanne wenig Oel erhitzen. Fleisch darin rundum anbraten. Zwiebel und Suppengrün zugeben und kurz mitbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Wildsuppe und Wildbratensaft aufgießen, ein paar Wacholderbeeren und 1 Rosmarinzweig zugeben. Pfanne auf unterste Schiene (Gitterrost) ins Rohr schieben. Fleisch ca. 1 Stunde braten, dabei alle 20 Minuten mit dem entstehenden Bratensaft übergießen.

Falls erforderlich, ein wenig mit Wildsuppe nachgießen. Inzwischen Schwammerln putzen, kurz waschen und gut abtropfen lassen. Schwammerln in gleichgroße Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und zusammen mit den Schwammerln in Butter anschwitzen. Dann mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch würzen und dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Braten aus dem Rohr nehmen und Spagat entfernen. Bratensaft abgießen und abseihen (sollte ca. 3/8 l sein, eventuell mit Wildsuppe auffüllen). Schwammerln mit Bratensaft aufgießen und Kräuter untermischen. Den Hirschbraten quer zur Faser in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit der Schwammerlsoße anrichten.

Hirschbraten Normannische Art

Zutaten

800 Gramm Hirschbraten a.d.Oberschale
250 Gramm Zwiebeln
4 Gramm Margarine
1 Teel. Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Teel. Tomatenmark
1/4 Ltr. Calvados
2 Äpfel
30 Gramm Butter
2 Essl. Zucker
50 Gramm Walnusskerne
4 Essl. Apfelsaft
2 Essl. Dunkler Saucenbinder
Salz
Pfeffer
1/4 Ltr. Wasser

Zubereitung

Hirschbraten waschen und trockentupfen. Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Margarine erhitzen und das Fleisch darin rundherum braun anbraten. Zwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten. Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Tomatenmark zufügen und das Ganze mit Calvados und Wasser ablöschen. Zugedeckt 90 Minuten schmoren. Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Kerngehäuse herausschneiden. Butter erhitzen und die Äpfel darin von jeder Seite 2 Minuten braten. Warm stellen. Zucker in der Butter karamelisieren lassen. Walnüsse zufügen, mit Apfelsaft ablöschen und über die Apfelscheiben geben. Braten warm stellen. Fond durchsieben, Saucenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Hirschbraten in Scheiben schneiden und mit den glasierten Apfelscheiben und Walnüssen anrichten.

Hirschfleisch mit Citrus-Chili-Sauce

Zutaten

750	Gramm	Hirschfleisch aus der Lende oder Keule
50	ml	Pflanzenöl
		Salz und Pfeffer
1	mittl.	Süßkartoffel, in dünne Scheiben geschnitten
150	Gramm	Gemischte Blattsalate
3		Minzezweige, in schmale Streifen geschnitten
3		Korianderzweige

SAUCE

		Saft von 1 mittelgroßen Orange
		Saft von 1 kleinen Zitrone
		Saft von 1 kleinen Limette
50	ml	Reiswein-Essig
2	Essl.	Fischsauce
1	Teel.	Vietnamesische Chili-Sauce oder Harissa
1		Knoblauchzehen, fein gehackt
1		Schalotte, fein gehackt
3	Teel.	Zucker
		Salz

Zubereitung

Sauce: Alle Zutaten vermengen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zur Verwendung auf Zimmertemperatur bringen.

Fleisch: Ofen auf 250 Grad vorheizen. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Hirschfleisch einlegen und in den Ofen stellen. Ca. 6-7 Min. pro Seite rosa braten. Ruhen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Restliches Öl in einem großen Topf erhitzen und Kartoffelscheiben zu Chips fritieren. Aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Serviervorschlag: Hirschfleisch dünn in Scheiben schneiden und kreisrund auf den Tellern anrichten. Salat in der Mitte anrichten und Chips außen herum legen. Sauce über das Fleisch träufeln und mit gehackten Kräutern bestreuen. Sofort servieren, damit die Citrus-Sauce das Fleisch nicht weitergaren läßt.

Hirschfleisch mit Würziger Trauben-Chili-Sauce

Zutaten

ZUTATEN		Zubereitung	
600	Gramm	Hirschfleisch aus der Keule, in Medaillons aufgeschnitten	Fleisch in 4 Medaillons aufschneiden, Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Kräuter, 2 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Hirschfleisch damit einreiben. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze darin dünsten, rund 1 Min. pro Seite. In eine ofenfeste Form legen und im Ofen rund 3 Min. rosa garen. Bei Zimmertemperatur ca. 3 Min. ruhen lassen. Aufschneiden und mit Sauce servieren.
1	Teel.	Chipotle-Püree	
2	Essl.	Chili-Pulver	
1/2	Essl.	Gemahlener Kreuzkümmel	
		Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer	
3	Essl.	Olivenöl	
TRAUBEN-CHILI-SAUCE			
1	Essl.	Butter	
2	Essl.	Feingehackte rote Zwiebeln	Trauben-Chili-Sauce:
3	Zehen	Fein gehackter, gerösteter Knoblauch	
1		Zermörserte Habanero-Chili	Butter in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili ca. 5 Min. darin dünsten. Die Hitze vergrößern, Portwein angießen und auf 1/10 der Menge einkochen. Rotwein zugießen und nochmals auf 1/10 einkochen. Hühnerbrühe und Traubensaftkonzentrat angießen und auf 1/3 reduzieren. Traubensaft angießen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce durch ein feines Sieb abgießen, wieder in den Topf geben und die Temperatur runterschalten. Trauben zugeben, 5 Min. kochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ergibt rund 225 ml Sauce.
110	ml	Rotwein	
110	ml	Portwein	
225	ml	Hühnerfond	
270	ml	Traubensaftkonzentrat	
110	ml	Traubensaft	
		Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer	
70	Gramm	Halbierte schwarze kernlose Trauben	

INFO: Chipotles sind geräucherte mittelscharfe Jalapeno Chilis. Man bekommt sie hier getrocknet oder eingelegt. Chipotle-Püree kann man durch 1/2 Teelöffel Harris oder Sambal Oelek ersetzen. Habanero Chilis sind ultrascharf. Man sie auch durch getrocknete (nicht so scharfe) Thai-Chilis ersetzen oder durch 1 Teelöffel Cayenne Pulver

Hirschgeschnetzeltes an Pfeffer- Cognac-Sauce

Zutaten

- 1 groß. Schalotte
- 2 Essl. Eingelegte grüne Pfefferkörner
- 2 Essl. Bratbutter
- 500 Gramm Hirschgeschnetzeltes aus Dem Gigotstück Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Wildfond
- 200 ml Rahm
- 2 Zweige Estragon (2-3)
- 3 Essl. Cognac

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner in einem Siebchen unter heißem Wasser spülen, dann mit einer Gabel zerdrücken.
3. In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Das Fleisch leicht salzen. Dann die Hälfte des Geschnetzeltes kurz, aber kräftig anbraten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Ofen kurz nachziehen lassen. In der restlichen Bratbutter die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise anbraten, dann ebenfalls warmstellen.
4. Im Bratensatz die Schalotte und den Pfeffer andünsten. Mit Weißwein und Wildfond ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles auf großem Feuer noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht sämig bindet.
5. Während die Sauce kocht, den Estragon fein hacken. Am Schluss mit dem Cognac zur Sauce geben, abschmecken und nochmals aufkochen. Das Geschnetzelte beifügen und nur noch gut heiß werden lassen, dann sofort servieren.

Hirschgeschnetzelttes mit Feinen Pfifferlingen

Zutaten

700	Gramm	Keule (Dam-, Rot- oder Sikawild)
	Etwas	Öl
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Butter
6		Scharlotten
200	Gramm	Pfifferlinge
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Wildfond
100		MI Sahne
50	Gramm	Creme fraiche
		Salz, Pfeffer
1	Bund	Kerbel

Zubereitung

Wildfleisch in feinen Streifen schneiden, in großer flacher Pfanne mit Öl bei starker Hitze anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Butter und feingeschnittene Scharlotten in die Pfanne geben, kurz andünsten, Pfifferlinge zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Wildfond nach und nach aufgießen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln, mit Sahne und Creme fraiche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das rosa gebratene, warmgehaltene Fleisch in die Sauce geben und nicht mehr kochen lassen. Den frisch gehackten Kerbel zugeben und sofort servieren.

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Haselnussspätzle

Zutaten

		FÜR DAS GULASCH
650	Gramm	Hirschgulasch Aus der Keule
150	Gramm	Zwiebeln Salz, Pfeffer
1	Essl.	Tomatenmark
1		Knoblauchzehe gepresst
300	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
1	Teel.	Rosmarinnadeln gehackt
1	Teel.	Senf
1/2		Zitronenschale
1/2	Teel.	Pfefferkörner (schwarz)
1	Teel.	Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
8		Wacholderbeeren

Zubereitung

Das Öl in einem möglichst großen Bräter erhitzen. Zuerst das Fleisch, dann die Zwiebeln kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und den Knoblauch zugeben. Das Gulasch zwei Minuten anbraten. Den Gulaschansatz mit Rotwein ablöschen. Die gehackten Rosmarinnadeln, die Preiselbeeren und den Senf zugeben. Alle anderen Gewürze in ein Leintuch geben und zu einem Gewürzsäckchen binden. Zu dem Gulasch geben und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Vor dem Servieren den Gewürzbeutel entfernen und wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

		FÜR DIE SPÄTZLE
100	Gramm	Haselnüsse gemahlen
300	Gramm	Mehl
8		Eier Salz
50	Gramm	Butter

Für die Spätzle Mehl mit Haselnüssen, Eiern und 1 TL Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig weiter schlagen, bis er Blasen wirft und glänzt.

6. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig nach und nach in einen Spätzlehobel geben und in das Wasser hobeln. Spätzle aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, mit kaltem Wasser überbrausen und in Butter anschwemmen.

Hirschkalbsbraten aus der Beize

Zutaten

		FÜR DEN BRATEN
1 1/2	kg	Hirschkalbskeule
500	Gramm	Knochen
60	Gramm	Tomatenmark
		Bratfett
		Salz, Pfeffer
80	Gramm	Preiselbeeren
1		Orange, den Saft von
125	ml	Sahne
		Salz
		Pfeffer f. aus der Mühle

		BEIZE
1/2	Ltr.	Lemberger (Wein)
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
20	Gramm	Piment
10	Gramm	Gestoßene Pfefferkörner
10	Gramm	Wacholderbeeren
1		Gelbe Rübe
1/4		Sellerie
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Hirschkeule abwaschen, in die genannte Beize legen, wozu gelbe Rübe, Sellerie und Zwiebel in Würfel geschnitten werden. Nach 48 Stunden aus der Beize nehmen, mit Papiertüchern abtrocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten in Bratfett gut anbraten. Knochen ebenfalls in Bratfett anbraten, das abgetropfte Wurzelgemüse aus der Beize begeben und mitrösten. Tomatenmark zugeben und immer wieder mit der Beize ablöschen, bis eine schöne braune Farbe entsteht. Die Hirschkalbskeule zugeben und etwa 2 Stunden mit etwas Wasser schmoren, dann herausnehmen und warm halten. Die Sauce passieren, mit den ebenfalls passierten Preiselbeeren, Orangensaft und Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu empfehlen wir Schupfnudeln oder Spätzle.

Hirschkalbschlegel

Zutaten

1 kg Hirschkalbschlegel
Pffifferlinge zum anrichten

BEIZE
1/2 Ltr. Rotwein
Salz
Lorbeerblätter
Nelken
Zwiebeln

BRATEN
Salz, Pfeffer
Speck
Butterfett
Johannisbeergelee
Süße Sahne
Weißwein

Zubereitung

Hirschkalbschlegel einige Tage in einer Beize einlegen. Vor dem Braten das Wildfleisch abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben, in Speck und Fett anbraten und im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunde schmoren lassen. Älteres Hirschfleisch benötigt 1 Stunde länger zum Garen. Für die Soße schmeckt man den Bratensatz mit Salz, Pfeffer, Johannisbeergelee, Sahne und Weißwein ab. Den Hirschkalbschlegel in Scheiben schneiden und mit gebratenen Pffifferlingen garniert anrichten.

Hirschkeule

Zutaten

2	kg	Hirschkeule
250	Gramm	Fetter Speck
		Pfeffer
		Salz
		Salbei gerebelt
1	Bund	Suppengrün
		heißes Wasser
1		Eichblattsalat
		Preiselbeeren a.d. Glas

Zubereitung

Hirschkeule unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und enthäuten. Speck in Streifen schneiden, 150g davon mit Pfeffer bestreuen. Die Hirschkeule mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und die Speckscheiben um die Hirschkeule legen und mit Küchengarn festbinden. Den restlichen Speck in einen Bräter geben, die Hirschkeule darauf legen. Das Suppengrün putzen, abspülen, kleinschneiden und zu dem Fleisch geben. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und bei etwa 220 Grad (Heißluft 200 Grad) etwa 2 bis 2 1/2 Stunden braten. Sobald der Bratensatz bräunt, je nach Bedarf, heißes Wasser hinzugeben. Nach Ende der Bratzeit das Küchengarn entfernen. Die gare Hirschkeule erkalten lassen und in Scheiben schneiden. Salat abspülen, trockenschleudern, mit dem Fleisch und den Preiselbeeren garnieren. TIP:
: Wenn Sie keinen Eichblattsalat im Handel bekommen können, verwenden Sie Feldsalat.

Hirschkeule 'Burgunder Art'

Zutaten

4	mittl.	Zwiebeln
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
8		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
2		Gewürznelken
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1/2	Ltr.	Rotwein (z. B. Spätburgunder)
1	kg	Hirschkeule o. Knochen
1/2		
2	mittl.	Möhren
50	Gramm	Durchw. Räucherspeck Salz Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Butterschmalz
1	Glas	(400 ml) Wildfond
2	gestr.	Speisestärke EL
75	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

1. 2 Zwiebeln schälen, klein schneiden. Mit 1/8 l Wasser, Pfefferkörnern, Wacholder, Lorbeer, Nelken, Thymian aufkochen. Wein zufügen, abkühlen.
2. Fleisch waschen und evtl. in Form binden. Mit dem Sud begießen. Zugedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren. Evtl. zwischendurch wenden.
3. Möhren schälen, waschen. 2 Zwiebeln schälen. Beides würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Marinade durchsieben.
4. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Speck und Fleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln und Möhren mit andünsten. Mit Fond und 3/8-1/2 l Marinade ablöschen und aufkochen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 1 3/4-2 Stunden schmoren.
5. Braten warm stellen. Stärke und Sahne verrühren. In den Fond rühren, aufkochen und abschmecken. Alles anrichten. Dazu: Mandel-Rosenkohl, Kroketten und Birnen mit Preiselbeeren.

Hirschkeule auf Pikante Art

Zutaten

1	kg	Entbeinte und enthäutete Hirschkeule
2	Essl.	Butter
100	Gramm	Geräucherter Speck in Würfel (mager)
2		Gehackte Zwiebel
100	ml	Trockener Rotwein
100	ml	Suppe
		Marinade:
1/2	Teel.	Wildgewürz
4		Gehackte Wacholderbeeren
1	Teel.	Geriebene Zitronenschale
1	Teel.	Sardellenpaste
		Sauce:
50	ml	Rotwein
2	Essl.	Johannisbeergelee
3	Essl.	Wildgewürz
125	ml	Madeira
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade vermischen. Die Keule damit einreiben und 24 Stunden einziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und abtrocknen. Den Ofen auf 175 ° C vorheizen. In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen und den Speck darin glasig dünsten. Die Keule rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln dazu geben, zugedeckt glasig werden lassen, aufdecken und unter Umrühren bräunen. Mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen, zum Kochen bringen, zudecken und 80 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Fond begießen. Den Braten herausnehmen, in den abgeschalteten und halb geöffnetem Ofen stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sauce entfetten, Rotwein, Johannisbeergelee und Wildgewürz dazu geben und auf die Hälfte einkochen. Den Madeira dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschkeule mit Hagebuttensauce

Zutaten

800	Gramm	Hirschkeule ohne Knochen
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		Oranenschale abgerieben
4		Wacholderbeeren zerdrückt
1	Prise	Piment
1/2	Teel.	Ingwer gemahlen
3	Essl.	Hagebuttenmark
50	Gramm	Räucherspeck durchwachsen
		In dünnen Scheiben
1	Bund	Suppengrün
200	ml	Trockner Weißwein
40	Gramm	Butter eiskalt

Zubereitung

Den Backofen eines Mikrowellen-Kombigerätes auf 200 Grad aufheizen. Die Hirschkeule häuten und mit einer Mischung aus Gewürzen einreiben. Mit der Hälfte des Hagebuttenmarks bestreichen und mit Speck bedecken. In eine ausreichend große Mikrowellenform geben und das kleingeschnittene Suppengrün darumlegen. Das Fleisch 35 bis 40 Minuten bei 360 Watt und 200 Grad (180 Grad Heißluft) offen braten. Nach 15 Minuten die Keule mit dem Wein begießen und das restliche Hagebuttenmark einrühren.

Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit Speck abnehmen und das Fleisch zugedeckt fertig garen. Speck in Würfel schneiden.

Die Keule mit Alufolie umhüllt noch einige Minuten ruhenlassen. Den Bratensatz in der Form mit einem Backpinsel lösen und den Fond durch ein Sieb streichen. Die kalte Butter in kleinen Flöckchen nach und nach mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen.

Keule in Scheiben schneiden, mit den Speckwürfeln bestreuen und mit der Sauce begießen.

Als Beilage Schlupfnudeln und Rosenkohl reichen.

Getränk: trockener und doch fruchtiger Gewürztraminer

Hirschkeule mit Karamelrosenkohl

Zutaten

		FÜR DIE HIRSCHKEULE	Zubereitung
1	kg	Hirschkeule	<p>Das Fleisch 12 Stunden in eine Marinade aus Essig, Knoblauch, Gewürznelke, Zimt, Bleichsellerie, Rosmarin, Salz und Pfefferkörnern legen. Danach abtropfen lassen und trockentupfen. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebel sowie das Gemüse aus der Marinade darin anbraten. Das Fleisch hineingeben und braun braten, salzen, pfeffern und mit dem Marsala und dem Weißwein begießen. Die Kasserolle mit Alufolie zudecken und 2 1/2 Stunden langsam garen lassen. Danach das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb streichen und darüber verteilen.</p> <p>Karamelrosenkohl: Rosenkohl putzen und waschen. Butter schmelzen, den Zucker begeben, auf kleinem Feuer karamelisieren. Den Rosenkohl begeben. Einige Minuten in der Karamelmasse wenden, damit sich diese um das Gemüse legt. Hellbraun dünsten. mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 25 Minuten dünsten.</p>
1	klein.	Zwiebel	
80	Gramm	Butter	
		Salz	
		Pfeffer, frisch gemahlen	
100	ml	Marsala	
100	ml	Rotwein	
		FÜR DIE MARINADE	
1		Knoblauchzehe	
1		Gewürznelke	
1	Prise	Zimt	
1/2	Ltr.	Essig	
2		Bleichselleriestangen	
1		Rosmarinzwieg	
		Salz	
4		Pfefferkörner	
		KARAMELROSENKOHL	
750	Gramm	Rosenkohl	
3	Essl.	Butter	
1	Essl.	Zucker	
1/2	Teel.	Salz	
125	ml	Hühnerbrühe	
		Oder Rinderbrühe	

Hirschkeule mit Pfirsichen

Zutaten

1	kg	Hirschkeule (Schlegel)
4		Pirsiche (frisch oder Dose)
500	ml	Brühe
250	ml	Rotwein (trocken)
50	ml	Sahne
1		Knoblauchzehe
1		Zwiebel
		Thymian
		Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Butterschmalz
		Speisestärke

Zubereitung

Knoblauch in Salz zerdrücken und das Fleisch damit einreiben pfeffern, salzen und in Butterschmalz anbraten. Mit Thymian und Rosmarin würzen. Die Keule bei geschlossenem Deckel im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen rund 90 min. schmoren. Zwischendurch mit Rotwein begießen. Danach in Alufolie einschlagen und ca. 10 min. ruhen lassen. Soße: Die feingewürfelte Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten, geviertelte Pfirsiche zugeben und mit anschmoren. Den mit der Brühe aufgekochten Bratensatz zufügen, alles durch den Haarsieb passieren, mit Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Speisestärke binden. Die Hirschkeule aufschneiden und mit Pfirsichscheiben anrichten.

Als Beilage bieten sich z.B. Semmelknödel, Rotkraut und div. Blattsalate an. Dieses einfache Rezept eignet sich auch für die Zubereitung von Reh-, Wildschwein- oder Gamskeule.

Hirschkeule mit Rosenkohl und Pilzrahm

Zutaten

1,2	kg	Hirschfleisch aus der Keule
1	Teel.	Pfeffer (Körner)
6		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
		Salz
		Pfeffer, weißer aus der Mühle
2	Essl.	Butterschmalz
125	ml	Wein rot, trocken
6	Scheiben	Bacon
750	Gramm	Rosenkohl
1	Glas	Pfifferlinge (212ml)
500	Gramm	Champignons, geputzt
2		M.-große Zwiebel(n)
2	Essl.	Butter
4	Essl.	Schlagsahne
2	Essl.	Saucenbinder, dunkel
2	Teel.	Gelee, Johannisbeer

Zubereitung

Pfefferkörner, Wacholder und Lorbeerblätter sehr fein zerstoßen. Fleisch mit Salz und Gewürzen rundherum einreiben. Butterschmalz erhitzen. Fleisch darin anbraten. Wein und 1/8 L Wasser angießen, aufkochen. Den Braten mit Speckscheiben belegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft 1 1/4 bis 1 1/2 Std. braten.

Rosenkohl putzen und waschen. Pfifferlinge abtropfen. Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Rosenkohl garen. 1 EL Fett erhitzen, Hälfte Zwiebeln und alle Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Bratfett mit

1/4 L Wasser ablöschen, aufkochen. Ebenfalls zum Fleisch geben. Fleisch herausnehmen. Hälfte Speck abnehmen und Fleisch warm stellen. Speck in feine Streifen schneiden. Bratensoße mit Sahne aufkochen. Soßenbinder einstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Gelee abschmecken.

1 EL Fett erhitzen. Restliche Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Speckstreifen zugeben und den Rosenkohl darin schwenken. Alles anrichten. Dazu passen Spätzle und Preiselbeeren. Wildfleisch muss immer gar gebraten sein. Es ist gar, wenn Sie das Fleisch einstechen u. der austretende Saft hell ist.

Hirschkeule mit Rotweinschalotten

Zutaten

1,2	kg	Hirschkeule
20		Geschälte Schalotten
12		Zimtstange
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2		Geschälte Zwiebeln
1/4		Sellerieknolle (geschält)
1		Karotte (geschält)
3		Gewürznelken
1	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Thymian
1	Teel.	Honig
3/4	Ltr.	Rindsuppe
		Öl
		Salz
		Pfeffer
		Butter
		Kartoffelmehl zum Binden
		Der Sauce

Zubereitung

Zimt und Rotwein über Nacht quellen lassen. Karotten, Zwiebel und Sellerie in 1/2 cm-Würfel schneiden. Hirschkeule mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl rundum anbraten.

Röstgemüse mitbraten, in Folge auch das Tomatenmark begeben. mit Rindsuppe ablöschen, Nelken und 3 Thymianzweige begeben und zugedeckt je nach Größe ca. 1 1/2 Stunden dünsten lassen.

Braunen Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen, die Schalotten und den Thymian zugeben mit Kartoffelmehl binden und 5 Minuten einkochen lassen. Honig zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Etwa 5 Minuten einkochen lassen, dann zum Fleisch geben.

Den fertig gegarten Braten herausnehmen. Sauce abseihen und mit Kartoffelmehl binden.

Hirschkeule in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den Rotweinschalotten anrichten.

Getränk: Blaufränkisch 2000, Weingut Fink, Großhöflein, eleganter Rotwein

Hirschkeule nach Großmutter

Zutaten

1		Hirschkeule
1	klein.	Zwiebel
80	Gramm	Butterfett
		Salz, Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

1/2	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Rotweinessig
1		Knoblauchzehe
2		Gewürnelken
1	Prise	Zimt
2	Stangen	Bleichsellerie
1		Rosmarinzweig
4		Pfefferkörner

Zubereitung

Das Fleisch 12 Stunden in die Marinade legen. Danach abtropfen lassen und trocken tupfen. Im heißen Butterfett die klein gehackte Zwiebel glasig werden lassen. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen. Die Gewürze und den Bleichsellerie zum Fleisch geben.

Zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen. Während dieser Zeit nach und nach das Fleisch mit der restlichen Marinade übergießen. Gegebenenfalls noch etwas Wein zufügen.

Das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Sauce durch ein Sieb streichen und darüber verteilen.

Hirschragout mit Rotkohl

Zutaten

1	kg	Hirschkeulenfleisch
2		Möhren
50	Gramm	Sellerie
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Wacholderbeeren
		Rotwein
		Sahne
		Salz, Pfeffer
		Wildgewürz
		Butterschmalz
		Gin, ev.

Zubereitung

Möhren und Sellerie würfeln, das Hirschfleisch in nicht zu kleine Stücke schneiden (ca. 4 x 4 cm) und portionsweise in Butterschmalz rund herum schön braun anbraten und aus dem Bräter nehmen. Dann die Möhren- und Selleriestücke leicht anrösten, einen Esslöffel oder mehr zerdrückte Wacholderbeeren und das Tomatenmark zugeben und mit rösten. (Nicht zu lange, sonst wird es bitter.)

ROTKOHL

500	Gramm	Rotkohl
1/4	Ltr.	Apfelsaft
2	Essl.	Johannisbeergelee
2	Essl.	Preiselbeerkompott
1	Essl.	Balsamico
1	Prise	Zimt
1	Prise	Koriander
1	Prise	Piment
1-2	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer

Die Fleischstücke wieder in den Topf geben und knapp mit Rotwein bedecken. Salz, Pfeffer und Wildgewürz zugeben und mit geschlossenem Deckel im Ofen bei 160 Grad langsam garen. Das dauert bis zu zweieinhalb Stunden, zwischendurch aber immer wieder den Garpunkt prüfen.

Wenn das Fleisch mürbe ist, aus dem Sud nehmen und mit einem sauberen, nassen Küchentuch bedecken. So kann das Fleisch ausdampfen ohne

auszutrocknen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, und so lange kochen bis sie kräftig reduziert ist. Sahne hinzugeben und mit etwas Speisestärke binden. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einem Schuss Gin abschmecken.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit je einem Viertelliter Rotwein und Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkompott, Balsamico-Essig, Koriander, Zimt und Piment aufkochen und 45 bis 60 Minuten köcheln lassen. Den Rotkohl in ein Sieb schütten, den Sud in einer Pfanne auffangen und einkochen, bis er sirupartig ist. Währenddessen den Rotkohl in einer zweiten Pfanne in Butter braten und mit dem Sirup vermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Spätzle, Schupfnudeln oder ein Sellerie-Kartoffelpüree.

Hirschroulade mit Waldpilzen

Zutaten

400 Gramm Gemischte frische Pilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Olivenöl
1 Teel. Thymianblättchen
Salz, Pfeffer
250 Gramm Damhirschkeule

FÜR DIE SAUCE

1 Schalotte
50 Gramm Butter
1/4 Ltr. Rotwein
2 Wacholderbeeren
1/2 Ltr. Wildjus
50 Gramm Kalte Butter

BEILAGE

500 Gramm Rosenkohl
Salz
50 Gramm Butter
Muskatnuss, frisch gerieben

FÜR DEN PUMPERNICKELMANTE

Mehl zum Wenden
1 Ei
100 Gramm Pumpernickelbrösel
Pflanzenfett zum Ausbacken

Pumpernickelbröseln wälzen. Eine Minute in reichlich Fett backen, herausnehmen und zehn Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad garen. Alles auf Tellern anrichten.

Zubereitung

Pilze, Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln.

Pilze in heißem Olivenöl andünsten, Schalotte, Knoblauch und Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen.

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden. Zwischen Folien legen und flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlten Pilze darauf verteilen, einrollen und binden.

Für die Sauce Schalotte in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Rotwein ablöschen. Die Wacholderbeeren hinzufügen. Flüssigkeit reduzieren, mit Jus auffüllen, erneut reduzieren.

Durch ein Sieb gießen. Die kalte Butter in Stückchen mit dem Schneebesen darunterühren, abschmecken.

Geputzten Rosenkohl in Salzwasser gar kochen, in Butter schwenken und mit Muskat abschmecken.

Damhirschrouladen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen, in den

Hirschrouladen

Zutaten

2	Scheiben	Hirschfleisch a.d. Ober- Schale Salz Pfeffer
150	Gramm	Gekochter Schinken Scheiben
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
300	Gramm	Schweine-Bratwurstbrät
6	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Rotwein
350	Gramm	Tomaten
150	Gramm	Champignons kleine

Zubereitung

Fleisch waschen, trockentupfen, flachklopfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken, mischen, aufs Fleisch streichen. Schinkenscheiben darüberlegen, mit Schweine-Bratwurstbrät bestreichen. Rouladen rollen, umwickeln, mit Öl im Schmortopf anbraten, mit Rotwein begießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen 2 Stunden schmoren. Ab und zu wenden, mit Bratenfond begießen. Tomaten blanchieren, häuten vierteln. Pilze putzen. Fleisch aus dem Topf nehmen, in Alufolie wickeln, warmstellen. Tomatenstücke und Pilze in den Fond geben. 10 Minuten köcheln. Hirschrouladen aufschneiden. E-Herd: Grad: 160

Hirschrouladen mit Campignons

Zutaten

400	Gramm	Große weiße Campignons
30	Gramm	Durchwachsener Speck
80	Gramm	Butter
		Salz, weißer Pfeffer
3	Essl.	Petersilie gehackt
200	Gramm	Wildfarce
6		Hirschrouladen (a 180 g)
125	Gramm	Zwiebeln
125	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Möhren
8		Wacholderbeeren
30	Gramm	Tomatenmark
200	ml	Roter Portwein
125	ml	Madeira
600	ml	Wildfond
1	klein.	Zweig Rosmarin
1	Essl.	Speisestärke

Zubereitung

Champignons putzen und fein würfeln. Speck in Butter goldbraun rösten, Champignon darin kurz andünsten. Salzen, pfeffern und die Petersilie untermischen. In einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. Pilzmischung nach dem Abkühlen mit der Wildfarce mischen und nachwürzen. Fleischscheibe mit einem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattierer auf 1/2 cm Dicke gleichmäßig flach klopfen. Die Roulade würzen, mit 1/6 der Füllung glatt bestreichen und rollen. In der Pfanne rösch anbraten, herausnehmen Röstgemüse und Tomatenmark dazugeben und mit rösten. Dann mit Rotwein und Madeira ablöschen, Wildfond angießen, Roulade zugeben und im Ofen bei 180 bis 200 C ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen, Soße mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken. Dazu reicht man Speckrosenkohl und Mandelbällchen.

Hirschsauerbraten

Zutaten

FÜR DIE MARINADE		Zubereitung
2	Zwiebeln	Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Karotte und Sellerie schälen, putzen, waschen und in Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trockentupfen. Gemüse und Thymian mit dem Rotwein, Rotweinessig und den Gewürzen in einer Schüssel gut vermischen. Die Hirschkeule in ein großes Gefäß geben und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt kühl stellen und 2 bis 3 Tage ziehen lassen.
2	Knoblauchzehen	
1	Karotte	
2	Stangen Staudensellerie	
1	Zweig Thymian	
1	Flasche Rotwein (0,7 l)	
100	ml Rotweinessig	
1	Essl. Weiße Pfefferkörner	
1	Essl. Senfkörner	
1	Essl. Wacholderbeeren	
2	Lorbeerblätter	
1	Nelke	
FÜR DEN BRATEN		
1	kg Hirschkeule, ausgelöst Salz und Pfeffer aus der Mühle	auffangen und beiseite stellen. Gemüse und Gewürze aufheben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten dunkel anbraten.
50	ml Pflanzenöl	Gemüse und Gewürze der Marinade dazugeben und ebenfalls dunkel anbraten.
1	Essl. Tomatenmark	Tomatenmark, Johannisbeergelee, Ahornsirup und Apfelmus einrühren und dunkel anrösten. Den aufgefangenen Sud unter Rühren dazugießen. Das
2	Essl. Johannisbeergelee	
1	Essl. Ahornsirup	
2	Essl. Apfelmus	
2	Scheiben Schwarzbrot	
1	Teel. Stärke	
40	ml Rotwein	

Schwarzbrot in kleine Stücke krümeln und hinzufügen. Alles einmal aufkochen lassen und bei geringer Hitze etwa 1 1/2 bis 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.

Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce noch etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Stärke im Rotwein glatt rühren und zu der Sauce geben, kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen.

Das Fleisch aufschneiden, in die Sauce geben und servieren.

Hirschschnitzel in Sahnesauce

Zutaten

6	Schnitzel aus der Keule
12	Schalotten
1/2 Tasse	Brühe
	Thymian
2	Rote Chilischoten
	Salz
	Butterschmalz

Zubereitung

Die Schnitzel in einer großen Pfanne im Butterschmalz anbraten. Herausnehmen, geschälte Schalotten anbraten.

Kerne der Chilischoten entfernen, Schoten in Scheiben schneiden. Schnitzel, Chili und Thymian zu den Schalotten in die Pfanne geben, Brühe und Sahne dazugießen.

Hirschschnitzel in der Sahnesosse gar dünsten. Zum Schluss salzen. Mit Reis und Zuckerschoten oder Erbsen servieren.

Weinempfehlung:

Die sahnige aromatische Soße gibt einen milden Wildgeschmack mit feiner Süße. Dazu passen geschmeidige, milde Weißweine wie halbtrockener Grauburgunder oder ein Spätburgunder Weißherbst.

Hirschschnitzel mit Mangosauce

Zutaten

1		Mango
100	ml	Wildfond
1	Essl.	Eingelegter grüner Pfeffer
4		Hirschschnitzel
		A je ca. 175 g
1	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Weißwein
100	ml	Sauren Halbrahm

Zubereitung

Mango schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Wildfond und Mangowürfel in einer Pfanne 5 Minuten zusammen kochen. Dann pürieren, die abgespülten grünen Pfefferkörner dazugeben und einige Minuten weiterköcheln lassen. Inzwischen das Fleisch im Öl auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Salzen und Pfeffern und auf warmen Tellern anrichten. Den Bratsatz mit dem Weißwein ablöschen, den Rahm dazugeben und die Mangosauce dazumischen. Abschmecken und über das Fleisch verteilen.

Mexikanischer Hirschbraten mit Korianderbutter und Maisküchlein

Zutaten

700 Gramm Hirschfleisch aus der Keule
Olivenöl nach Bedarf
Salz und Pfeffer

KORIANDERBUTTER

225 Gramm Weiche Butter
2 Essl. Gehackter Koriander
1/2 Zitrone den Saft
1 Jalapeno Chili, entkernt und
fein zermörsert

MAISKÜCHLEIN

150 Gramm Maismehl
185 Gramm Blanchierte, frische
Maiskörner
110 ml Milch
1 Verschlagenes Ei
Je ½ TL Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fleisch:

Hirschfleisch mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 200 Grad Celsius 15 Min. pro 500 g Fleisch rosa garen und danach 5 Min. ruhen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Korianderbutter:

Butter schaumig schlagen, dabei Koriander, Zitronensaft und Pfefferoni gut untermengen.

Maisküchlein:

Die Zutaten gut verrühren, zu 12 Küchlein formen und in Pflanzenöl auf beiden Seiten goldbraun backen.

Pochierte Hirschkalbsnuss mit Rübchen, Rote Bete und Sellerie

Zutaten

110 Gramm	Butter
	Salz
120 Gramm	Mehl
2	Eier
200 Gramm	Knollensellerie
200 ml	Schlagsahne
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Rote Bete (350 g)
1 Teel.	Kümmel
400 Gramm	Teltower Rübchen
1 Ltr.	Wildfond (aus dem Glas)
3/16	
20	Wacholderbeeren
10 Zweige	Thymian
1	Hirschkalbnuss (450 g)
	Öl zum Ausbacken
1 Teel.	Zucker
2 Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Für den Brandteig 70 ml Wasser, 50 g Butter und eine Prise Salz zusammen aufkochen. 100 g gesiebtes Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterrühren. 2. Den Sellerie putzen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren, bis er weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen. 100 ml Sahne in einem Topf aufkochen. Die Selleriestücke dazugeben und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis die Sahne vollkommen reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mixstab grob pürieren. Auskühlen lassen.

3. Die Rote Bete in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel 2 Stunden (?) im geschlossenen Topf kochen, abgießen und auskühlen lassen. Rote Bete pellen, danach achteln. 4. Die Rübchen schälen, in Salzwasser 10 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb gießen, dabei 100 ml des Blanchierwassers auffangen. 5. Für den Pochierfond den Wildfond mit je der Hälfte der Wacholderbeeren und des Thymians zusammen

aufkochen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Wacholderbeeren zerstoßen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren würzen. Mit 2 Thymianzweigen belegen und wie eine Roulade binden. An einen Kochlöffel binden. Den Fond nochmals aufkochen. Das Fleisch so hineinhängen, dass es nicht den Boden berührt. Etwa 30-40 Minuten bei milder Hitze garen und dabei darauf achten, dass der Fond nicht sprudelnd kocht. 6. In der Zwischenzeit Öl in einem kleinem Topf auf 180-200° erhitzen. Den Brandteig mit dem Selleriepüree verrühren. Große Nocken aus dem Teig stechen und in dem heißen Öl hellbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Backofen bei 60° warmhalten. 7. Rote Bete und Rübchen in je einen Topf geben. Je 50 ml der Blanchierflüssigkeit dazugießen und zum Kochen bringen. Beide Gemüse mit Salz und Pfeffer, die Rübchen auch mit Zucker würzen. Je 15 g Butter in die kochende Flüssigkeit rühren, dann beide Gemüse warm stellen. 8. Für die Sauce die restliche Butter in einem Topf erhitzen und das restliche Mehl einrühren. 200 ml Pochierfond und die restliche Sahne dazugießen. 5 Minuten gut durchkochen lassen. restliche Thymianblätter von den Zweigen zupfen und mit den Preiselbeeren in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 9. Das Küchengarn entfernen, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce, den Selleriekrapfen und dem Gemüse servieren.

Unser Tip: Zum Pochieren braucht man besonders zartes Wildfleisch, etwa die Nuss, ein Stück aus der Hirschkeule.

Pochierte Hirschkalbsnuß mit Rübchen, Rote Bete und Seller

Zutaten

110	Gramm	Butter
		Salz
120	Gramm	Mehl
2		Eier
200	Gramm	Knollensellerie
200	ml	Schlagsahne
		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2		Rote Bete (350 g)
1	Teel.	Kümmel
400	Gramm	Teltower Rübchen
1	Ltr.	Wildfond (aus dem Glas)
3/16		
20		Wacholderbeeren
10	Zweige	Thymian
1		Hirschkalbnuß (450 g)
		Öl zum Ausbacken
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Für den Brandteig 70 ml Wasser, 50 g Butter und eine Prise Salz zusammen aufkochen. 100 g gesiebttes Mehl einrühren und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. In eine Schüssel geben und die Eier nacheinander unterrühren.

2. Den Sellerie putzen und grob würfeln. In Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren, bis er weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen. 100 ml Sahne in einem Topf aufkochen. Die Selleriestücke dazugeben und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis die Sahne vollkommen reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mixstab grob pürieren. Auskühlen lassen.

3. Die Rote Bete in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel 2 Stunden (?) im geschlossenen Topf kochen, abgießen und auskühlen lassen. Rote Bete pellen, danach achteln. 4. Die Rübchen schälen, in Salzwasser 10 Minuten blanchieren. Durch ein

Sieb gießen, dabei 100 ml des Blanchierwassers auffangen. 5. Für den Pochierfond den Wildfond mit je der Hälfte der Wacholderbeeren und des Thymians zusammen aufkochen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Wacholderbeeren zerstoßen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und den zerstoßenen Wacholderbeeren würzen. Mit 2 Thymianzweigen belegen und wie eine Roulade binden. An einen Kochlöffel binden. Den Fond nochmals aufkochen. Das Fleisch so hineinhängen, daß es nicht den Boden berührt. Etwa 30-40 Minuten bei milder Hitze garen und dabei darauf achten, daß der Fond nicht sprudelnd kocht. 6. In der Zwischenzeit Öl in einem kleinem Topf auf 180-200° erhitzen. Den Brandteig mit dem Selleriepüree verrühren. Große Nocken aus dem Teig stechen und in dem heißen Öl hellbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Backofen bei 60° warmhalten. 7. Rote Bete und Rübchen in je einen Topf geben. Je 50 ml der Blanchierflüssigkeit dazugießen und zum Kochen bringen. Beide Gemüse mit Salz und Pfeffer, die Rübchen auch mit Zucker würzen. Je 15 g Butter in die kochende Flüssigkeit rühren, dann beide Gemüse warm stellen. 8. Für die Sauce die restliche Butter in einem Topf erhitzen und das restliche Mehl einrühren. 200 ml Pochierfond und die restliche Sahne dazugießen. 5 Minuten gut durchkochen lassen. restliche Thymianblätter von den Zweigen zupfen und mit den Preiselbeeren in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 9. Das Küchengarn entfernen, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce, den Selleriekrapfen und dem Gemüse servieren.

Unser Tip: Zum Pochieren braucht man besonders zartes Wildfleisch, etwa die Nuß, ein Stück aus der Hirschkeule.

Reh- oder Hirschschlegel Einfach Gebraten.

Zutaten

- 1 Rehkeule oder Hirschkeule
 - Salz
 - Speck
 - Butter
 - Kokosfett Ceres
- 1 klein. Zwiebel
 - Kalbsknochenbrühe oder
 - Gallerte

Zubereitung

Eine Reh- oder Hirschkeule wird ausgebeint, abgehäutet, mit Salz eingerieben, zu Braten geformt, der Größe der Fleischgläser entsprechend fest gerollt, gebunden und recht reichlich und zierlich gespickt. Dann gibt man das Fleisch in die Bratpfanne, gibt reichlich Butter und Ceres sowie eine kleine Zwiebel und den klein gehackten Schlegelknochen dazu und brät es bei sehr fleißigem Begießen, indem man ab und zu etwas kräftige Kalbsknochenbrühe oder etwas aufgelöste Gallerte zugießt, bis es gar, aber nicht zu weich ist. In Sturzgläser gedrückt, mit der Bratenjus übergossen, wird der Reh- oder Hirschbraten noch 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Beim Gebrauch kocht man die Bratensauce mit etwas sauerem Schmetten und Stärke auf und färbt diese, um die gewünschte goldbraune Farbe zu erlangen, mit Fleischextrakt oder gebranntem Zucker

Sanft Gegarte Hirschkeule mit Pilzrahmsauce und Quittenchutney

Zutaten

- 1 groß. (1,5 bis 2,5 kg), gründlich pariertes Bratenstück von der Hirschkeule mit Knochen (es funktioniert auch mit Reh oder Wildschwein)
- 1 Essl. Grobes Salz
- 10-12 Pfefferkörner
- 10-15 Wacholderbeeren
- 150 Gramm Butter
- 8 Schalotten, davon 3 sehr fein gehackt, 5 Geviertelt
- 200 ml Trockener Weißwein
- 200 Gramm Champignons (gewürfelt)
- 400 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 3 groß. Oder 4 kleine Quitten
- 1 Daumengroßes Stück Ingwer (sehr fein gewürfelt)
- 125 ml Weißweinessig
- 125 Gramm Brauner Rohrzucker
- 1 Oder 2 kleine, getrocknete Chilischoten

Zubereitung

Dritter Gang Jahresendmenü So wirds gemacht:

Salz, Pfeffer und Wacholder im Mörser gut zerstoßen. Das Fleisch rundum damit einreiben. Den Braten in die Saftpfanne oder einen großen, flachen Bräter setzen. 75 gr. Butter in Flöckchen darauf verteilen, so viel kochendes Wasser angießen, dass der

Boden des Bräters ca. zwei Finger hoch bedeckt ist, in den auf 120 Grad geheizten Ofen schieben, ca. vier bis fünf Stunden garen, dabei dreimal wenden. Darauf achten, dass immer mindestens einen Finger hoch Wasser in der Saftpfanne ist, sonst etwas heißes Wasser nachgießen.

Die restlichen 75 gr. Butter schmelzen, fein gehackte Schalotten andünsten, mit der Hälfte des Weins ablöschen, einkochen lassen, restlichen Wein und die Champignons zugeben, Pilze darin dünsten, erneut etwas einkochen lassen, Sahne angießen, noch zwei, drei Minuten kochen, mit Salz abschmecken.

Zitrone auspressen. Quitten schälen und würfeln, sofort mit dem Zitronensaft mischen. Essig aufkochen, Zucker darin auflösen. Quitten, geviertelte Schalotten, Ingwer und Chili zugeben, so lange offen bei milder Hitze kochen lassen, bis das Chutney sirupartige Konsistenz hat. Jetzt das Fleisch aus dem Ofen nehmen, Röststoffe im Bräter lösen, Bratensaft zur Pilzrahmsauce geben. Wenn noch viel Flüssigkeit in der Saftpfanne ist, evtl. vorher einkochen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Pilzrahmsauce und Chutney servieren.

Dazu passen Spätzle.

Die bei diesem Rezept angewandte Niedrigtemperaturmethode macht das Fleisch traumhaft mürbe und saftig. Auf eine Viertelstunde kommt es also wirklich nicht an. Man kann problemlos zwischendurch spazieren gehen oder mit der Liebsten schmuse, wenn dafür gesorgt ist, dass immer genügend Wasser im Bräter ist. Die Würzmischung im Mörser kann man nach Geschmack ändern und zum Beispiel Zimt, Nelken, Koriander, Thymian, Rosmarin oder Knoblauch zugeben.

Hirschkotelett

Hirschkalbskotelett mit Kirschen und Kandiertem Meerrettich

Zutaten

8		Hirschkalbskoteletts 80-100g
1	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
1	klein.	Thymiansträusschen Pfeffer, frisch gemahlen
<hr/>		
FÜR DIE SAUCE		
250	ml	Wildfond (siehe Grundrezept)
250	ml	Cr'me double
40	ml	Roter Portwein
40	ml	Noilly Prat
25	Gramm	Salzbutter Salz Cayennepfeffer Zitronensaft
	Etwas	Gin
1	Essl.	Geschlagene Sahne Meerrettich, frisch gerieben
<hr/>		
FÜR DEN KANDIERTEN MEERRETTICH		
60	Gramm	Frischer Meerrettich
70	Gramm	Zucker
5	Essl.	Wasser
2	Essl.	Apfelessig
<hr/>		
ZUM ANRICHTEN		
8		Frühlingsswiebeln
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Fleischbrühe
80	Gramm	Essigkirschen oder -- frische Schwarzkirschen

Zubereitung

Hirschkalbskoteletts von Fett und Sehnen befreien, Knochen blank schaben, würzen und vorsichtig in Öl und schäumender Butter von beiden Seiten, mit dem Thymiansträusschen etwa 3 Minuten braten, so dass sie innen noch rosa sind. mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts warm halten. Für die Sauce Fond und Cr'me double einkochen lassen. Portwein und Nailly Prat einrühren. mit dem Pürierstab die Salzbutter unterschlagen und die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und einem Schuss Gin abschmecken. Geschlagene Sahne unterheben und etwas frisch geschabten Meerrettich zugeben. Meerrettich schälen, in Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Aus dem Zucker und dem Wasser einen Sirup kochen, die Meerrettichstäbchen darin kochen, bis sie glasig werden. Dann alles mit dem Apfelessig ablöschen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und kurz blanchieren. In einem Töpfchen mit Butter und Fleischbrühe dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschen leicht erwärmen. Koteletts mit den Frühlingsswiebeln und den Kirschen auf den Teller geben, mit Sauce übergießen und mit den kandierten Meerrettichstäbchen garnieren. Beilage: Kartoffelküchlein mit etwas Ingwer abgeschmeckt.

Hirschkotelett mit Alpenkräuterschnaps

Zutaten

10		Hirschkoteletts
100	ml	Wacholderschnaps
10		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
200	ml	Rahm
50	Gramm	Butter
50	ml	Öl

Zubereitung

Anstelle von Wacholderschnaps kann, wenn vorhanden, ein Alpenkräuterschnaps verwendet werden. Das küchenfertige Fleisch 5-6 Stunden mit dem Schnaps und den zerdrückten Wacholderbeeren marinieren. Aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, mit Küchenkrepppapier trocknen und würzen. Das Fleisch in der Pfanne rose braten und warmstellen. mit der gesiebten Marinade den Bratensatz ablöschen und sirupartig einkochen. Rahm beifügen, 3 Minuten kochen und Butterflocken einrühren. Die Sauce separat servieren.

Hirschkotelett mit Portwein- Pflaumen-Sauce

Zutaten

- 8 Hirschkoteletts a 80 g
- Salz
- Pfeffer
- 2 Essl. Mehl
- 2 Essl. Öl
- 1 Essl. Butter
- 6 Wacholderbeeren
- 3 Essl. Porto
- 3 Essl. Rotwein
- 100 ml Wildfond
- Oder helle Bratensauce
- 100 ml Rahm
- 1 Prise Thymian
- 1 Teel. Preiselbeeren oder andere
- Beerenmarmelade
- 8 Dörripflaumen
- 1 Teel. Butter für die Pflaumen

Zubereitung

Die Dörripflaumen über Nacht einweichen lassen (oder bereits eingeweichte Dörripflaumen nehmen). Die Koteletts würzen, im Mehl wenden und auf beiden Seiten kurz anbraten. Das Öl abgießen, Butter und Wacholderbeeren zum Fleisch in die Pfanne geben und kurz nachbraten. Das Fleisch soll noch leicht rosa sein. Koteletts auf vorgewärmte Platte anrichten. Den Bratensatz mit Porto und Rotwein ablöschen, den Fond beifügen und leicht einkochen. Rahm, Thymian und Preiselbeeren unter die Sauce rühren, leicht einkochen und würzen. Die Sauce über die Koteletts geben. Die eingeweichten Pflaumen im Butter anziehen und über dem Fleisch anrichten. Hierzu: Risotto oder Spätzle.

Hirschkoteletten mit Traubensosse

Zutaten

- 4 Hirschkoteletten a 350 g
- Frische Trauben
- Cognac

Zubereitung

Die Koteletten in der Pfanne braten und am Ende der Bratzeit die halbierten Trauben und den Cognac beifügen. Man nimmt die Koteletten aus der Pfanne heraus und stellt sie warm, die Soße eindicken lassen.

Hirschkoteletts 'Pratel'

Zutaten

8		Hirschkoteletts
50	ml	Olivenöl
50	Gramm	Zwiebeln gehackt
		Knoblauchzehen gehackt
100	Gramm	Champignons gehackt
100	Gramm	Paniermehl
		Kräuter gehackt
4		Glacierte Marroni
4	Scheiben	Steinpilze gebraten

Zubereitung

Hirschkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl rosa braten.

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Champignons begeben, kurz mitdünsten. Das Paniermehl beimengen. Zum Schluss die Kräuter begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SAUCE

20	Gramm	Butter
50	Gramm	Zwiebeln gehackt
100	ml	Grappa
200	ml	Bratensauce
100	ml	Vollrahm
		Schlagrahm

Koteletts mit der Masse bestreichen, auf die Hälfte der Koteletts die Marroni, auf die andere Hälfte Steinpilztranchen geben.

Zubereitung Sauce:

Zwiebeln in Butter andünsten, mit Grappa ablöschen, leicht einkochen lassen, passieren, mit Bratensauce auffüllen, aufkochen, den Rahm dazugeben. Die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Schlagrahm verfeinern.

MALUNS

400	Gramm	Kartoffeln
2		Tage vorher gekocht
100	Gramm	Mehl
25	Gramm	Butter
		Butterflocken

Zubereitung Maluns:

Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben. Mit Mehl mischen und verreiben, bis kein Mehl mehr vorhanden ist, Masse salzen und in 1/3 von der Butter rösten. Rest der Butter nach und nach begeben. Die Maluns sind fertig, wenn sie locker in kleine Stücke zerfallen. Butterflocken begeben

Anrichten: Gebratene Hirschkoteletts mit Maluns und gedünstetem Wirz anrichten

Jagdjunkers Delikatesse

Zutaten

- 4 Hirsch- oder Rehkoteletts à
-- 150 g
- 1 Schuss Cognac
- 250 Gramm Waldpilze, große
- 1 Tasse Speiseöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprika
- 100 Gramm Butter
- 2 Teel. Haselnußmus
- 4 Portionen Kronsbeeren
-- (Preiselbeeren)

Zubereitung

Leicht geklopfte Koteletts mit Cognac beträufeln und ruhen lassen. Koteletts und gereinigte Pilze mit öl bepinseln und auf heißen, geölten Grillstäben von beiden Seiten rösten. Salzen und mit Paprika bestreuen. Schaumig gerührte Butter mit Nußmus vermischen und über die fertigen Wildkoteletts streichen. Kronsbeeren schmecken herrlich dazu.

Hirschmedaillon

Hirsch mit Roten Schalotten

Zutaten

3	Essl.	Olivenöl
5		Wacholderbeeren zerdrückt
		Pfeffer
12		Hirschmedaillons je ca. 60g
3/4	Teel.	Salz

KOMPOTT

1	Essl.	Butter
600	Gramm	Rote Schalotten in Vierteln
100	Gramm	Sultaninen
100	ml	Gemüsebouillon
3	Essl.	Zucker
3	Essl.	Gemüsebouillon
2	Essl.	Aceto balsamico
		Salz
		Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Öl, Wacholder und Pfeffer verrühren, Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt ca. dreißig Minuten marinieren.

Kompott: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Sultaninen andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. zehn Minuten knapp weich köcheln. Flüssigkeit auf ca. 1/2 Esslöffeln einkochen.

Zucker begeben, verrühren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Sirup entsteht, Pfanne von der Platte ziehen.

Bouillon und Aceto begeben, leicht einköcheln, würzen.

Grillieren: Pfanne ohne Öl heiß werden lassen, Hirschmedaillons beidseitig je ca. 2 1/2 Minuten grillieren. Von Zeit zu Zeit mit der restlichen Marinade bestreichen, salzen, mit dem Schalottenkompott servieren.

Hirschkalbmedaillons, Trompetenpilze, Kart.-Lauch-Crepe

Zutaten

8		Hirschmedaillons je 150 g
8	Scheib en	Mageres Dörrfleisch Füllung der Medaillons *
100	Gram m	FrISCHE geputzte Trompetenpilze
100	Gram m	FrISCHE Champignons
4	Scheib en	Toastbrot gerieben
1	Bund	Schnittlauch
50	Gram m	Mehl
50	Gram m	Butter
40	ml	Milch
1	Teel.	Grüner Pfeffer
30	ml	Alter Sherry Salz Streuwürze Thymian FÜR DIE SAUCE
50	ml	Alter Sherry
1/2	Ltr.	Brauner gebundener Wildfond
1/4	Ltr.	Rahm
100	ml	Rotwein
10		Wacholderbeeren Salz Pfeffer Streuwürze Cox Orange *
2		Cox Orange

1/4	Ltr.	Fruchtiger lieblicher Weiß Wein
1		Zimtstange
2		Anissterne
1	Teel.	Bienenhonig
150	Gram	Preiselbeeren m
		WIRSING
1		Wirsingkopf
100	Gram	Dürrfleisch m
50	Gram	Zwiebeln,gewürfelt m
30	Gram	Butter m
30	Gram	Mehl m
1/4	Ltr.	Milch
150	Gram	Creme fraiche m
		Oregano
		Salz
		Pfeffer
		KARTOFFEL-LAUCH- CREPES
1 1/2	kg	Kartoffeln geschält,roh
2		Lauchstangen
1		Zwiebel
2		Eier
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Medaillons: Butter zerlassen und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, etwa 1 Minute unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme aufkochen, Sherry hinzufügen. Vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren die Milch hinzugeben, Pfefferkörner, Salz und Streuwürze nach Geschmack hinzufügen. Drei Minuten unter ständigem Rühren aufkochen. Kurz vor Ende der Kochzeit grob gewürfelte Pilze, Champignons, geriebenes Toastbrot und Schnittlauch hinzufügen, noch einmal kurz aufkochen, auskühlen lassen. Medaillons mit einem Teil der erkalteten Füllung füllen, mit Dürrfleisch umwickeln und mit Bindfaden umbinden. Kurz anbraten, auf einem Backblech geben und mit der restlichen Füllung belegen. Sherry - Wacholder - Rahmsauce: In die Pfanne mit dem Bratensatz Sherry mit den zerquetschten Wacholderbeeren geben und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Wildfond und den Rahm hinzufügen, Sauce passieren. Warmhalten. Cox Orange: Weißwein mit Gewürzen kurz aufkochen, Honig hinzugeben und die Geviertelten Apfelstücke darin kurz pochieren. Im Fond erkalten lassen. Nach dem Erkalten als Fächer schneiden und auf dem Teller mit Preiselbeeren arrangieren. Wirsing: Wirsing in feine Streifen schneiden und blanchieren. In Eiswasser geben. Aus den angegebenen Zutaten eine Rahmsauce bereiten. Den Wirsing gut trocknen, in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen. Kartoffel -Lauch - Crepes: Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und kleine Pfannkuchen ausbacken. Anrichten: Je ein Medaillon in den Apfelfächer geben, mit der Sauce drappieren. Wirsing und Crepes anlegen.

Hirschmedaillons

Zutaten

- 12 Hirschmedaillons (a 40 g)
- Salz
- Wacholderbeeren
- Öl zum Braten
- Kiwis
- Pinienkerne und
- Mandarinspalten zum
- Garnieren

Zubereitung

Medaillons mit Bindfaden rund binden, mit Salz und zerdrückten Wacholderbeeren würzen, in heißem Öl je Seite 1 1/2 bis 2 Minuten braten, auf einen Rost setzen, kalt werden lassen. Bindfaden entfernen. Bratrost mit den Medaillons auf ein Blech setzen, garnieren, mit Weingelee begießen (weiter siehe Rezept Kalbsmedaillons).

Hirschmedaillons mit Walnuss-Sauce

Zutaten

2		Hirschmedaillons,
3-4	cm	Dick, vom Metzger Schneiden lassen
		Butterschmalz
		Salz
		Pfeffer
20	Gramm	Walnüsse, gehackt
1	Schuss	Nusslikör
		Eventuell Wild-Fond

Zubereitung

Die Hirschmedaillons trocken tupfen, in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten etwa 4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Nusslikör ablöschen. Die Walnüsse dazugeben und das ganze sämig einköcheln. Wer mehr Bratensauce haben möchte, der kann Wild-Fond (fertig aus dem Glas) dazugeben oder auch aus Wildresten selber kochen.

Dazu passen Vollkornnudeln und ein Wintergemüse wie Rosenkohl oder Wirsing

Medaillons vom Hirsch mit Birnen- Pastinaken- Pfannkuchen und Chili- Kaktus-Sauce

Zutaten

3 Lendenschnitten vom
Hirsch, à ca. 200 g

SAUCE

12 Chilies
40 Gramm Kaktusfrüchte
1 Essl. Koriander
2 Schuss Tequila
20 ml Olivenöl

GEMÜSE

3 Zucchini
250 Gramm Pastinaken
60 Gramm Mehl
2 Eier
1/2
150 ml Milch
Geriebener Muskat
3 Birnen
50 Gramm Butter
Geklärte Butter zum Braten
Salz und Pfeffer

PAPAYA-SALSA

1/2 mittl. Papaya, geschält, entkernt
und in feine Würfel
Geschnitten
1/2 Knoblauchzehe
1 Essl. Koriandergrün, klein
gehackt
Saft von 1 Limette und 1
Zitrone (nach Geschmack)
1 Essl. Honig

130 ml Olivenöl
Salz
Gemahlener schwarzer
Pfeffer

Zubereitung

Die Lendenstücke würzen und in einer heißen Pfanne anbraten. Auf Packpapier geben und im Ofen rosa garen.

Sauce:

Die Chilischoten fein in Ringe aufschneiden. Die Kaktusfrucht entkernen und fein würfeln. Die Chili im Olivenöl anschwitzen und Kaktus sowie Tequila zugeben, wenn sie weich sind. Die Sauce einkochen lassen und zum Schluß Hirschfleisch und Koriander unterheben. Abschmecken und bis zum Servieren beiseite stellen.

Gemüse:

Jede Zucchini schräg in 6 Stücke schneiden. Leicht mit Olivenöl bestreichen und unter den heißen Grill legen. Entfernen, wenn sie noch bissfest sind. Bis zum Servieren beiseite stellen.

Pastinaken-Birnen-Pfannkuchen:

Pastinaken garen und pürieren. Eier, Mehl, Muskat und Gewürze zugeben, gut verrühren und die Masse abkühlen lassen. Die Birnen schälen, dann in 1 cm breite Streifen schneiden. In Butter golden braten. In einer beschichteten Pfanne Butter zerlassen und eine Kelle Pastinakenteig hineingeben. Birnenschnitze fächerförmig darauf arrangieren und nochmals Pastinakenteig darübergießen. Auf beiden Seiten goldbraun backen, und auf einem Holzbrett abkühlen lassen.

Papaya-Salsa:

Papaya, Knoblauch, Koriander, Limettensaft und Honig verrühren. Vorsichtig das Olivenöl einrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Salsa schmeckt am besten bei Raumtemperatur, am gleichen Tag serviert.

Serviervorschlag:

Pfannkuchen im Ofen erwärmen. Hirschfleisch in Scheiben schneiden und fächerartig auf den Pfannkuchen anrichten. Mit der Sauce übergießen und 1 TL Papaya-Salsa darauf setzen. Die Zucchini kurz erwärmen und je 3 Scheiben um das Fleisch herum anrichten.

Hirschreste

Aargauer Hirschpfeffer

Zutaten

1	kg	Hirschfleisch
75	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl
75	Gramm	Fett oder Speck
100	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Wurzelgemüse
100	Gramm	Schwarzbrot gerieben
5	Stücke	Zucker
	Etwas	Zitronenschale
	Etwas	Zitronensaft
	Etwas	Orangenschale
3/4	Ltr.	Rotwein, herb
		Salz
		Pfeffer
5		Wacholderbeeren
1	Teel.	Gestr. Zimt

Zubereitung

Das Hirschfleisch in nicht zu große Stücke schneiden, salzen und das Mehl daruntermengen. Butter und Fett oder Speck in einem Topf erhitzen, die kleingeschnittene Zwiebel und das ebenfalls kleingeschnittene Wurzelgemüse darin hellgelb anrösten und anschließend das vorbereitete Fleisch hinzufügen. Umrühren und weiterrösten bis die Stücke nicht mehr rot sind. Das geriebene Schwarzbrot, die zerdrückten Wacholderbeeren, den Zucker, Zimt, sowie ein wenig Zitronen- und Orangenschale dazugeben, den Rotwein angießen und das Ganze langsam im gut verschlossenen Topf weichdämpfen. Ist das Fleisch weich, soll auch die Sauce dunkel und sämig sein. Zum Schluss wird noch mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft abgeschmeckt. Als Beilage kann man gedämpfte Pfifferlinge, grillierte Tomaten und kleine Gewürzgürkchen sowie Butternudeln oder Spätzle servieren. Grillierte Tomaten sind ganze, in Öl getauchte Tomaten, die auf dem Grill gebräunt oder in einer Pfanne in einer Mischung aus Öl und Butter auf allen Seiten angebraten wurden - beim Wenden nicht anstechen!

Ascheberger Hirschragout

Zutaten

3		Zwiebeln
100	Gramm	Roher Schinken
8		Wacholderbeeren
500	ml	Fleischbrühe
4	Essl.	Schmalz
1	kg	Hirschragout
		Salz
		Pfeffer
6	Essl.	Rotwein
3	Essl.	Mehl
2	Essl.	Süße Sahne

Zubereitung

Eine kleine Geschichte: In seiner Jagdleidenschaft hat so mancher Nimrod seine Seele dem Teufel verschrieben. Das ist spätestens seit Karl-Maria von Webers Freischütz bekannt, wo ein gewisser Samiel in der Wolfsschlucht für einen Satz unfehlbarer Kugeln die Seele eines Jagddieners erwarb. Den Hirsch zu verfolgen war auch das höchste Vergnügen eines Burgherrn von Schloss Davesberg bei Ascheberg, dessen sonntäglichen Pirschgänge mit der blasphemischen Drohung eingeleitet wurden, für den Fall, dass er keinen Hirsch erlegen könne, auch nicht in den Himmel wolle. Wir vermuten richtig, wenn wir ihn in der Hölle wähen, waren doch auch in den sicher wildreichen Wäldern früherer Zeiten nicht annähernd genug Hirsche vorhanden, um den regelmäßigen Sonntagshirsch zu garantieren. Seit jenen Tage geisterte der Frevler als reißender Wolf in den Aschberger Forsten und soll viel Vieh gerissen haben. Fest steht allerdings, dass auch dieses Treiben im Januar 1835 ein Ende hatte, erschoss doch ein Wirt der Gegend den letzten Wolf Westfalens. Wer's nicht glaubt, kann in Ascheberg einen Gedenkstein finden, der dem letzten Wolf Westfalens gewidmet ist. Ob das nachfolgende Gericht vom wölfischen Schlossherrn stammt, ist nicht nachweisbar, die Qualität des Ragouts weckt in jedem Genießer eine verständnisvolle Milde und rechtfertigt eine posthume Amnestie des Verblendeten.

Und das Rezept: Zwiebeln abziehen und würfeln. Schinken in Würfel schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken und die Fleischbrühe aufsetzen. Schmalz und Schinkenwürfel in einer großen Pfanne erhitzen. Darin das Hirschfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Wacholderbeeren hinzufügen und etwa 30 Minuten durchbraten. mit der Fleischbrühe ablöschen. Rotwein mit Mehl verquirlen und in die Pfanne rühren. mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bäckeoffe vom Hirsch mit Steckerüben

Zutaten

800	Gramm	Hirschgulasch (oder Gulasch Vom Reh oder Wildschwein)
100	Gramm	Schmalz oder Butter Salz, Pfeffer
100	Gramm	Magerer, geräucherter Speck
1	Essl.	Butter oder Schmalz
600	Gramm	Steckerübe (dickblättrig Geschnitten)
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Karotten
150	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Kartoffeln (alles geputzt Und geschnitten)

FÜR DIE MARINADE

667	ml	Elsässer Riesling
1	Essl.	Zerdrückte Korianderperlen
1	Essl.	Anissaat
10-15		Wacholderbeeren, Zerdrückt
1/2		Zitrone, die geriebene Schale
2		Rosmarinzweige
3		Knoblauchzehen,
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Das Hirschgulasch in mundgerechte Bissen schneiden und in Schmalz schön braun braten. Dabei pfeffern, salzen und mit den Marinadezutaten zusammen über Nacht ziehen lassen. Den Speck in Schmalz anrösten, die Gemüsezutaten hinzufügen und alles kurz durchschwitzen.

Nun das Ragout der Marinade entnehmen und mit dem geschwitzten Gemüse abwechselnd in einen Schmortopf schichten. Die Marinade aufkochen, abschäumen und dazu gießen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und ca. 2 Stunden bei 180-200 Grad im Ofen schmoren. Anrichten Die Portionen in ausgehöhlten Steckerüben - dekoriert mit Rosmarinzweigen - servieren. Als Wein empfiehlt Thomas Teigelkamp einen 1998-er Malterdinger Bienenberg, ein trockener Riesling vom Weingut Bernhard Huber im badischen Malterdingen. Ein kräftiger Riesling, fast schon im Stile der Elsässer.

Currycreme-Filet mit Muskateller-Birne und Spätzle

Zutaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN		Zubereitung
4	klein. Birnen (400 g)	Birnen schälen, Blütenansatz herausschneiden. Wein mit einem 1/4 l Wasser, Honig oder Ahornsirup, Nelke und Zimt aufkochen. Birnen einlegen und zugedeckt 5-10 Min. dünsten, im Weinsud warm halten. Unterdessen das Hirschfilet salzen und pfeffern. Im Öl rundherum anbraten. Lorbeer und Wacholder hinzufügen, das Fleisch unter öfterem Wenden in etwa 20 bis 25 min. bei Mittelhitze gar braten, dabei nach und nach etwas Wildfond zugießen. In der Zwischenzeit Suppengrün putzen und waschen. Möhren und Sellerie in feine Stifte schneiden, in reichlich Salzwasser dünsten. Porree in dünne Scheiben schneiden und eine Minute mitdünsten. Gemüse gut abtropfen lassen. Champignons putzen und scheibeln, mit der Butter in der beschichteten Pfanne 5 Min. dünsten, salzen und pfeffern. Gemüse darunterschwenken und alles noch 5 Min. weiterdünsten. Filet herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Restlichen Wildfond zum Bratensatz gießen, 5 Min. leicht kochen, dann durchs Sieb in einen Topf gießen. Creme fraiche darunterschlagen, Curry und Pfefferkörner hinzufügen, sämig einkochen. Mit Sojasauce abschmecken, wenn nötig, noch etwas Curry hinzufügen. Birnen abtropfen lassen Fleisch zu Scheiben schneiden. Zu Champignon Gemüse und Currycreme-Sauce auftragen, als Beilage Spätzle reichen..
1/4	Ltr. Morio-Muskat oder	
1/4	Ltr. Gewürztraminer	
600	Gramm Hirschfilet	
1	Essl. Honig oder Ahornsirup	
1	Nelke	
1	Stek. Zimt	
4	Wacholderbeeren, zerdrückt	
1	Lorbeerblatt	
375	ml Wildfond (Glas)	
350	Gramm Suppengrün	
30	Gramm Butter	
1	Teel. Curry	
150	Gramm Creme fraiche	
1	Teel. Eingel. grüne Pfefferkörner	
	Sojasauce	

Feuriges Hirsch-Chillie

Zutaten

4		Knoblauchzehen
2		Zwiebeln
150	Gramm	Staudensellerie
5		Tomaten ca. 750 g
6	Essl.	Olivenöl
1	kg	Hirsch- o. Wildgulasch
300	ml	Wildfond o. Brühe
2	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Kreuzkümmel gemahlen
		Salz
1	Teel.	Kakao
1	Teel.	Geschroteter Chili
1/2	Teel.	Oregano
1/2	Teel.	Gemahlener Piment
850	ml	Dose Kidney-Bohnen

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Sellerie putzen und waschen. Knoblauch, Zwiebeln und Sellerie fein hacken. Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten. Vierteln und evtl. entkernen.

2. Zwiebeln im heißen Öl goldgelb dünsten. Knoblauch und Sellerie mitdünsten. Fleisch abtupfen und unter Wenden anbräunen. Tomaten, Fond und Tomatenmark einrühren. Mit Kümmel, Salz, Kakao, Chili, Oregano und Piment würzen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

3. Bohnen abtropfen und zum Chillie geben. Alles weitere 20-30 Minuten köcheln lassen. Hirsch-Chillie servieren. Dazu schmeckt körniger Reis.

Gefüllte Hirschbrust

Zutaten

1	Hirschbrust
2/3 Gramm	Rauchspeck
250 Gramm	Hirschbrust
	ODER
	Reh- oder Schweinefleisch
5/8 Gramm	Durchwachsener
	Rauchspeck
1 Tasse	Bouillon evtl. das Doppelte
Etwas	Paprika
1	Semmel geweicht
1	Ei
50 Gramm	Butter
	Petersilie
	Zironenschale
	Wildpastetengewürz
25 Gramm	Pistazien geschnitten
100 Gramm	Räucherzunge gekocht
Etwas	Cognac
	ODER
	Madeira

Zubereitung

Lassen Sie sich eine Hirschbrust so vorbereiten, dass sie leicht zu füllen ist. Spicken Sie das Fleisch zunächst sorgfältig mit geräuchertem Speck, salzen Sie es und bestreuen Sie es mit ein wenig Paprika. So vorbereitet bleibt es liegen. Jetzt stellen Sie die Füllung her. Dazu brauchen Sie die 250 g Hirsch-, Reh- oder Schweinefleisch und den durchwachsenen Speck, (beides in kleine Würfel geschnitten) Petersilie und eine Tasse Bouillon. Den Speck in der Pfanne bräunen, das Fleisch fügen Sie mit Salz und Petersilie hinzu, mit der Bouillon gießen Sie auf und alles zusammen lassen Sie gut zugedeckt weichdünsten, evtl. müssen Sie noch etwas Bouillon nachgießen.

Das weichgedünstete Fleisch wird durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs gedreht, wobei Sie noch eine in Bouillon geweichte Semmel hinzufügen können und mit einem Ei sowie 50 g schaumig gerührter Butter vermenget. Kneten Sie die Fülle nicht mit der Gabel, sondern mit der Hand noch einmal durch, sie hält dann besser zusammen und schmecken Sie etwas mit schwarzem Pfeffer, Zironenschale und Pastetengewürz ab. Für festliche Gelegenheiten können Sie außerdem 100 g gewürfelte und gekochte Räucherzunge und die geschnittenen Pistazien hinzufügen.

Nun füllen Sie die Brust und nähen sie mit einem weißen Zwirnsfaden zu machen Sie aber die Stiche nicht allzu groß, damit die Füllung nicht herausquillt. Das Fleisch wird ohne weitere Beigaben, lediglich in viel Speck und Butter, unter mehrmaligem Begießen in der geschlossenen Pfanne weichgebraten, was etwa zwei Stunden dauern kann. Ist er gar, öffnen Sie die Pfanne und lassen es mit der Oberhitze bräunen. Erst wenn es bereits zum Servieren vorbereitet ist, wird der Saft, wie üblich, kurz aufgekocht, abgeschmeckt und mit etwas Cognac oder Madeira aromatisiert.

Passende Beilagen sind Kartoffelpüree oder Kartoffelkroketten, Kürbis in Wein, Vogelbeeren und Schattenmorellen.

Gefüllte Hirschfrikadellen mit Rotwein-Zwiebel-Confit

Zutaten

- 180 Gramm Butter
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- 2 Knoblauch
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer (a. d. Mühle)
- 400 Gramm Rote Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingsswiebeln
- 1 klein. Rote Chilischote 60 g
- Zucker
- 1/8 1 Rotwein (trocken)
- 5 Essl. Kalbsfond (a. d. Glas)
- 1 Essl. Rotweinessig bis doppelte Menge
- 2 Alte Brötchen
- 1 Zwiebel
- 500 Gramm Hirschhackfleisch (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)
- 100 Gramm Fett (bei Bedarf)
- 1 Essl. Magermilchjoghurt
- 1 Teel. Senf (mittelscharf)
- 3 Eier
- 100 ml Öl zum Braten

Zubereitung

120 g Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Petersillen- und Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter und Knoblauch mit der Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 6 füllen. Damit kirschgroße Tupfen auf Pergamentpapier spritzten und ins Gefrierfach legen. Für das Zwiebel-Confit die roten Zwiebeln pellen und vierteln. Frühlingsswiebeln putzen und in 3 cm lange schräge Stücke schneiden. Chilischote entkernen und fein würfeln. Den Zucker als Häufchen in einen Topf schütten und gelbgold schmelzen lassen. Die roten Zwiebeln und die Chiliwürfel dazugeben und darin wenden. Dann mit Rotwein Kalbsfond und Rotweinessig ablöschen und 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze offen einkochen, bis der Sud leicht dickflüssig wird. Mit Salz würzen. Zuletzt die Frühlingsswiebeln dazugeben und 3-4

Minuten leise mitkochen Für die Hirschfrikadellen die Bötchen in kaltem Wasser einweichen. Dann sehr gut ausdrücken. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Das Hirschhackfleisch die ausgedrückten Brötchen, Zwiebelwürfel, Joghurt, Senf und die Eier verkneten. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse ca. 16 mittelgroße Frikadellen formen. In die Mitte der Frikadellen je 1 Stück gefrorene Kräuterbutter setzen, zu einer Kugel formen und etwas flach drücken. Die Frikadellen im Heißen Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 7-8 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Zwiebel-Confit servieren. Tipp: Dazu passen goldbraun gebrannte Röstkartoffel.

Hirschbrust, Gefüllt

Zutaten

1	Hirschbrust
2/3 Gramm	Rauchspeck
250 Gramm	Hirschbrust
	ODER
	Reh- oder Schweinefleisch
5/8 Gramm	Durchwachsener Rauchspeck
1 Tasse	Bouillon evtl. das Doppelte
Etwas	Paprika
1	Semmel geweicht
1	Ei
50 Gramm	Butter
	Petersilie
	Zironenschale
	Wildpastetengewürz
25 Gramm	Pistazien geschnitten
100 Gramm	Räucherzunge gekocht
Etwas	Cognac
	ODER
	Madeira

Zubereitung

Lassen Sie sich eine Hirschbrust so vorbereiten, dass sie leicht zu füllen ist. Spicken Sie das Fleisch zunächst sorgfältig mit geräuchertem Speck, salzen Sie es und bestreuen Sie es mit ein wenig Paprika. So vorbereitet bleibt es liegen. Jetzt stellen Sie die Füllung her. Dazu brauchen Sie die 250 g Hirsch-, Reh- oder Schweinefleisch und den durchwachsenen Speck, (beides in kleine Würfel geschnitten) Petersilie und eine Tasse Bouillon. Den Speck in der Pfanne bräunen, das Fleisch fügen Sie mit Salz und Petersilie hinzu, mit der Bouillon gießen Sie auf und alles zusammen lassen Sie gut zugedeckt weichdünsten, evtl. müssen Sie noch etwas Bouillon nachgießen. Das weichgedünstete Fleisch wird durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs

gedreht, wobei Sie noch eine in Bouillon geweichte Semmel hinzufügen können und mit einem Ei sowie 50 g schaumig gerührter Butter vermengt. Kneten Sie die Fülle nicht mit der Gabel, sondern mit der Hand noch einmal durch, sie hält dann besser zusammen und schmecken Sie etwas mit schwarzem Pfeffer, Zironenschale und Pastetengewürz ab. Für festliche Gelegenheiten können Sie außerdem 100 g gewürfelte und gekochte Räucherzunge und die geschnittenen Pistazien hinzufügen.

Nun füllen Sie die Brust und nähen sie mit einem weißen Zwirnsfaden zu machen Sie aber die Stiche nicht allzu groß, damit die Füllung nicht herausquillt. Das Fleisch wird ohne weitere Beigaben, lediglich in viel Speck und Butter, unter mehrmaligem Begießen in der geschlossenen Pfanne weichgebraten, was etwa zwei Stunden dauern kann. Ist er gar, öffnen Sie die Pfanne und lassen es mit der Oberhitze bräunen. Erst wenn es bereits zum Servieren vorbereitet ist, wird der Saft, wie üblich, kurz aufgekocht, abgeschmeckt und mit etwas Cognac oder Madeira aromatisiert. Passende Beilagen sind Kartoffelpüree oder Kartoffelkroketten, Kürbis in Wein, Vogelbeeren und Schattenmorellen.

Hirsch-Geschnetzeltes an Anissauce

Zutaten

		FLEISCH
600	Gramm	Geschn. Hirschfleisch Bratbutter zum Braten
1/2	Teel.	Salz Pfeffer aus der Mühle

		ANISSAUCE
1		Schalotte gehackt
1	Teel.	Anis
	Wenig	Bratbutter
2	Essl.	Mehl, ohne Fett Haselnussbraun geröstet
200	ml	Weißwein
300	ml	Wildfond aus dem Glas
1	Essl.	Pastis oder Pernod
100	ml	Saucen-Halbrahm
1	Prise	Zucker Salz nach Bedarf
	Wenig	Pfeffer aus der Mühle

		GARNITUR
1	Teel.	Anis ohne Fett geröstet, Dill

Zubereitung

VORBEREITEN: Backofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
FLEISCH: Mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann bei 60 Grad ca. 30 Min. warm gehalten werden.
ANISSAUCE: Schalotten und Anis in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mehl beigeben, mit Weißwein und Fond ablöschen, auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion durch ein Sieb in einen Messbecher streichen, in die Pfanne zurückgießen. Pastis, Halbrahm und Zucker beifügen, würzen. Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiß werden lassen, anrichten, garnieren. **DAZU PASST:** Spätzli, Kartoffelstock.

Hirschauflauf mit Weinkraut

Zutaten

500	Gramm	Hirschgulasch tiefgefroren
		Ersatzweise:
		Bauchlappen
75	Gramm	Fetter Speck
2	Teel.	Rosenpaprika
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1/4	Ltr.	Weißwein
50	Gramm	Rosinen
1 1/2	kg	Weißkohl
4	Essl.	Schmalz
		Salz
		Pfeffer
2	Teel.	Kümmel
125	Gramm	Sauerrahm
2		Eigelb

Zubereitung

Hirschfleisch in Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln und in einer Pfanne auslassen. Wildbretwürfel dazugeben, scharf anbraten und mit Rosenpaprika bestäuben. Die Fleischbrühe angießen und ca. 30 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Weißwein und die Rosinen zusammen in ein kleines Gefäß geben. Weißkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Schmalz in einem großen Topf erhitzen, Weißkohl hineingeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Weißwein mit Rosinen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das geschmorte Fleisch abwechselnd mit dem gegarten Weinkraut in eine Auflaufform schichten, Sauerrahm mit Eigelb verquirlen und das Gericht damit übergießen. 40 Minuten bei 180 Grad im Backofen schmoren.

Hirschfleischküchle

Zutaten

150	Gramm	Durchw. Speck im Stück
700	Gramm	Hirschgulasch
150	Gramm	Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
30	Gramm	Butter
3	Scheiben	Weizentoastbrot
2		Eier (S)
		Salz
		Schwarzer f.a.d.M.
		Muskatnuss frisch gerieben
15		Wacholderbeeren
6	Essl.	Öl
2	klein.	Rosmarinzweige

Zubereitung

Die Schwarte vom Speck abschneiden. Den Peck der Länge nach in 3 Streifen schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Sehnen vom Hirschgulasch abschneiden und das Hirschfleisch ebenfalls durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Eine Knoblauchzehe pellen und durchpressen. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten.

Das Toastbrot grob würfeln und in der Moulinette fein zerkrümeln. Das Hirschfleisch mit Speck, Zwiebelmischung, Toasbrot und Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Buletten formen, zugedecken und kalt stellen.

Die Wacholderbeerne leicht zerdrücken. Den restliche knoblauch mit der Schale längs halbierne. Die Fleischküchle in 2 Pfannen bei mittlerer Hitze im Öl mit Wacholder, Knoblauch und Rosmarin auf jeder Seite 6 Minuten goldbraun braten. Die Fleischküchle auf einer Platte anrichten und warm oder Kalt zum Sellerie-Apfel-Salat servieren.

Hirschgeschnetzeltes mit Trauben

Zutaten

4	Essl.	Mandelstifte
500	Gramm	Reh- oder Hirschgeschnetzeltes
	Etwas	Bratbutter
1		Zwiebel gehackt
100	Gramm	Trauben weiß halbiert, Entkernt
200	ml	Sauser (oder Traubensaft)
300	ml	Wildfond
1	Teel.	Maizena
10	Gramm	Butter eiskalt, in Würfel Geschnitten
	Etwas	Salz und Pfeffer
2		Zw Thymian

Zubereitung

Mandelstifte in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rehgeschnetzeltes, Bratbutter erhitzen. Fleisch portionenweise bei starker Hitze kurz anbraten (nicht unnötig herumstochern !). In eine Schüssel geben, beiseite stellen. Zwiebel, gehackt, Trauben weiß, halbiert, entkernt, Sauser (oder Traubensaft) ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Wildfond, Maizena im kalten Wildfond anrühren. Mit dem in der Schüssel gebildeten Fleischsaft in die Pfanne geben. Einkochen bis die Sauce bindet. Butter, eiskalt, in Würfel geschnitten in die Sauce rühren. Fleisch dazugeben und heiß werden lassen. mit Salz und Pfeffer abschmecken Thymian wenige Blätter zur Sauce hinzufügen. Fleisch samt Sauce auf warme Teller geben. Mit den Mandelstiften und dem Thymian garnieren, sofort servieren.

Hirschgulasch mit Feinem Gemüse

Zutaten

800	Gramm	Wildbret vom Hals, Rippen Blatt, Stücke wie Gulasch
80	Gramm	Butterschmalz Pfeffer Salz
150	ml	Rotwein
1	Teel.	Senf
400	ml	Wildknochenbrühe
2		Zwiebeln
1		Lauch
2		Fleischtomaten
2		Möhren
1		Liebstockelzweig
100	ml	Sahne

Zubereitung

Fleisch pfeffern, salzen, in heißem Fett anbraten. Zwischendurch Bratensatz mit Rotwein auflösen. Gegen Ende des Anbratens eine Zwiebel in Würfeln zufügen, Senf unterrühren, mit zuvor erhitzter Wildbrühe auffüllen. Liebstockel zugeben, bei milder Hitze weich schmoren. Tomaten häuten und in Spalten schneiden. Lauch, Möhren, Zwiebeln putzen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Hälfte der lauchzwiebeln und der Zwiebelscheiben ca. 3 Minuten, Scheiben einer Möhre 10 Minuten garen, herausnehmen, beiseite stellen. Restlichen Lauch, Tomatenspalten und Scheiben einer Mohre zum Gulasch geben, mitschmoren. Liebstockel herausnehmen, Sahne unterrühren, salzen, Pfeffern. Vor dem Servieren mit Tomatenspalten, gegartem Lauch, Möhrenscheiben, Zwiebelringen anreichern.

Hirschgulasch mit Sellerie und Koriander

Zutaten

750	Gramm	Hirschgulasch
1/2	Teel.	Koriander
1/2		Sellerieknolle
1/2	Teel.	Kubeben
5		Wacholderbeeren
		Salz
2		Zwiebeln
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Sahne

BEILAGEN
Preiselbeeren
Dinkelknödel

Zubereitung

Die Fleischwürfel salzen und in heißem Öl rundherum in einem Topf anbraten. Zwiebeln dazugeben, mit Wasser (oder Brühe) und der Hälfte des Rotweines ablöschen und ca. 30 Minuten kochen lassen. Nun die zerkleinerte Sellerieknolle dazugeben, zusammen mit dem Koriander, den Wacholderbeeren und den Kubeben nochmals eine Stunde schmoren lassen (nach und nach kann der restliche Rotwein zusammen mit Wasser oder Brühe angegossen werden). Ist das Fleisch weich, die Soße mit der Sahne abschmecken und das Gulasch sofort heiß servieren.

Hirschknödel mit Traubenblaukraut

Zutaten

800	Gramm	Hirschhals o.ä., z.B. Schulter
200	Gramm	Schweinebauch
3		Altbackene Brötchen
1		Zwiebel
20	Gramm	Grüne Pfefferkörner
40	Gramm	Senf
50	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
3		Eier
		Salz, Pfeffer, Kräuter, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Majoran

Zubereitung

Küchenfertigen Hirschhals und Schweinebauch unter fließendem Wasser waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. In Milch eingeweichte Brötchen und geschälte, feingehackte Zwiebel ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und zum Fleisch geben. Gemischte gehackte Kräuter und grüne Pfefferkörner sowie mittelscharfen Senf und Preiselbeermarmelade dazugeben. Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Fleisch geben und das Ganze zu einer glatten, kompakten Masse verarbeiten. Sollte die Masse zu flüssig sein, mit einigen Semmelbröseln abbinden. Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen. Gemüse- oder Wildbrühe in einem Topf erhitzen und die Knödel darin garen. Die Hirschknödel kann man auch in einer Pfanne braten. Dazu reicht man Traubenblaukraut und Eierspätzle.

Hirschragout I

Zutaten

1	kg	Hirschfleisch
60	Gramm	Fett
1	Ltr.	Fleischsuppe
2	groß.	Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
400	Gramm	Champignons
1		Grüne Paprika
1		Rote Paprika
2		Karotten
2	Essl.	Kräuter
100	Gramm	Durchwachsener Speck
4	Essl.	Süße Sahne

Zubereitung

Das gewürfelte Fleisch in Fett anbräunen, Zwiebeln dazugeben und mitrösten. Mit Fleischbrühe aufgießen.

Champignons und die übrigen Zutaten dazugeben und würzen.

80 bis 90 Minuten dünsten und zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Hirschragout III

Zutaten

1,2	kg	Hirschfleisch (o. Knochen) Eventuell 1/3 weniger S. Anmerkung
1	groß.	Möhre
200	Gramm	Schalotten
250	Gramm	Champignons
150	Gramm	Durchwachsener Speck
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Mehl
1		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
3		Wacholderbeeren
1	Teel.	Thymian
375	ml	Kräftiger Rotwein
200	ml	Wildfond
150	Gramm	Crème fraîche Cayennepfeffer

Zubereitung

Hirschfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dabei Häute und dicke Sehnen entfernen. Die Möhre schälen, waschen und würfeln. Schalotten schälen. Champignons kurz abbrausen, trockentupfen, große Exemplare halbieren oder vierteln. Speck von der Schwarte befreien und in feine Streifen schneiden, in einer Kasserolle Butter und Olivenöl erhitzen, Speck dazugeben und anbraten. Gemüse zufügen, unter Rühren weiterbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Fleischwürfel im verbliebenen Bratfett rundum kräftig anbraten, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Gemüse, Speck, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben, mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Zugedeckt im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 1 1/2 h schmoren, Lorbeerblatt, Gewürznelke und Wacholderbeeren aus dem Ragout entfernen, Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Beilage: Semmelknödel oder Spätzle.

Hinweis zur Mengenangabe beim Hirschfleisch: meiner Meinung nach sind 2/3 der oben angegebenen Menge als Fleischeinlage gut ausreichend.

Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenkompott

Zutaten

1	kg	Hirschgulasch
800	Gramm	Birnen
100	Gramm	Printen
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Zwiebel
200	ml	Weißwein
500	ml	Rotwein
15		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Vanille-Zucker
2	Essl.	Fett zum Braten
12		Backpflaumen
		In Rotwein und Zimt
		Pfeffer, Salz

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden, dabei von Fett und Sehnen befreien. In einem Bratentopf das Bratfett zerlassen und darin das Fleisch kräftig anbraten. Nach 5 Minuten das gewürfelte Wurzelgemüse dazu und mit dem Fleisch anrösten. Dann kommen Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinein. Zwei Minuten rühren, jetzt mit dem Rotwein ablöschen. Rund 10 Minuten bei voller Hitze kochen, dann einen Liter Wasser zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit wird das Birnenkompott zubereitet. Dafür Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel grob würfeln, in Weißwein mit Vanillezucker eine Minute köcheln lassen. Dann grob pürieren.

Das gegarte Fleisch und Wurzelgemüse aus der Sauce holen. Das Fleisch von den Gemüsen trennen, diese dann durch ein Haarsieb auf das Fleisch passieren und warmstellen. Die gewürfelten Printen in die Sauce geben und auflösen. Jetzt kommt das Fleisch zurück in die Sauce, dazu die eingeweichten Backpflaumen. Alles kurz erhitzen, nicht mehr kochen.

Hirschragout neben Spätzle auf Tellern anrichten. Das Birnenkompott auf separaten Tellern servieren.

Hirschragout mit Backpflaumen in Printensauce und Birnenk

Zutaten

1	kg	Hirsch (z.B. Gulasch)
800	Gramm	Birnen
100	Gramm	Printen (ohne Schokolade!)
300	Gramm	Wurzelgemüse (zu gleichen Teilen Möhren, Zwiebeln, Sellerie)
188	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Rotwein
15		Wacholderbeeren
3		Lorbeerblätter
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Vanillezucker
2	Essl.	Fett zum Braten
12		Backpflaumen (in Rotwein und Zimt)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Backpflaumen für einige Stunden in Rotwein und Zimt einweichen. Das Fleisch in Würfel schneiden und dabei von Fett und Sehnen befreien. In einem Bratentopf das Bratfett zerlassen und darin das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Nach 5 min das gewürfelte Wurzelgemüse dazu und mit dem Fleisch anrösten. Zwei Minuten rühren, jetzt mit dem Rotwein ablöschen. Rund 10 min bei voller Hitze kochen, dann 1 l Wasser zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit wird das Birnenkompott zubereitet. Dafür Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse

entfernen. Die Birnenviertel grob würfeln, in Weißwein mit Vanillezucker eine Minute köcheln lassen. Dann groß pürieren.

Das gegarte Fleisch und Wurzelgemüse mit einem Schaumlöffel aus der Soße entfernen. Das Fleisch von den Gemüsen trennen, diese dann durch ein Haarsieb auf das Fleisch passieren und warmstellen. Die gewürfelten Printen in der Sauce auflösen. Jetzt kommt das Fleisch zurück in die Soße, dazu die eingeweichten Pflaumen. Alles kurz erhitzen, nicht mehr kochen.

Birnenkompott separat servieren.

Dazu passen Spätzle und ein badischer Rotwein.

Hirschragout mit Champignons

Zutaten

1,2	kg	Hirschfleisch o. Knochen
1	groß.	Möhre
200	Gramm	Schalotten
250	Gramm	Champignons
150	Gramm	Durchwachsener Speck
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Mehl
1		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
3		Wacholderbeeren
1	Teel.	Thymian
375	ml	Kräftiger Rotwein
200	ml	Wildfond
150	Gramm	Creme fraiche
		Cayennepfeffer

Zubereitung

Hirschfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, dabei Häute und dicke Sehnen entfernen. Die Möhre schälen, waschen und würfeln. Schalotten schälen. Champignons kurz abbrausen, trockentupfen, große Exemplare halbieren oder vierteln. Speck von der Schwarte befreien und in feine Streifen schneiden, in einer Kasserolle Butter und Olivenöl erhitzen, Speck dazugeben und anbraten. Gemüse zufügen, unter Rühren weiterbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Fleischwürfel im verbliebenen Bratfett rundum kräftig anbraten, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Gemüse, Speck, Lorbeerblatt, Gewürznelke, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben, mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Zugedeckt im auf 180 Grad vorgeizten Backofen (mitte) etwa 1 1/2 h schmoren. Lorbeerblatt, Gewürznelke und Wacholderbeeren aus dem Ragout entfernen, Creme fraiche einrühren. mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Beilage: Semmelknödel oder Spätzle.

Hirschrollbraten mit Feiner Füllung

Zutaten

2	kg	Hirschrollbraten (Bauchlappen oder Hals)
3		EI Senf
2		EI Olivenöl
1		Zwiebel
50	Gramm	Champions
60	Gramm	Räucherbauch
250	Gramm	Wirsing in Streifen oder (TK Produkt)
		Salz
		Pfeffer
		Kümmel
		Majoran
		Wildgewürz
250	Gramm	Hirschhackmasse oder Hirschfarce
1		Karotte
50	Gramm	Sellerie
1		Lorbeerblatt
		Nelken
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Hirschrollbraten unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. die Innenseite mit mittelscharfem Senf bestreichen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, geschälte und feingehackte Zwiebeln, Champions und durchwachsenen, geräucherten, in feine Würfel geschnittenen Speck darin glasig schwitzen. Wirsing dazugeben und 4 - 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Die fertige Hackmasse dazugeben und alles mischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Rollbraten verteilen und glattstreichen. Den Braten zusammenrollen. Mit Küchenschnur binden oder in ein Küchennetz hüllen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Rollbraten darin rundherum Farbe nehmen lassen. Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen und in grobe Würfel schneiden, zum Fleische geben und kurz mit etwas Wildbrühe auffüllen.

Lorbeerblatt, einige Nelken, Wacholderbeeren und einige Pfefferkörner in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Den Bräter verschließen und das Ganze im auf 180 ~ 200°C vorgeheizten Backofen 70 - 80 Minuten schmoren lassen. Je nach Bedarf etwas Wildbrühe nachgießen. Den fertig gegarten Rollbraten herausnehmen, die Küchenschnur bzw. das Netz entfernen und den Rollbraten in Scheiben schneiden. Dekorativ mit Broccoli-Karotten-Gemüse anrichten, ausgarnieren und servieren. Tipp: Dazu reicht man Herzoginkartoffeln.

Hirschroulade (I)

Zutaten

8 kg Als Roulade
zugeschnittenes

Rippenfleisch/Bauchlappen
von Rotwild
Senf

60 Gramm Karotten

80 Gramm Lauch (weißes Endstück)

80 Gramm Staudensellerie

100 Gramm Frühstücksspeck im ganzen

4 Liebstöckelblätter

Pfeffer

Salz

Küchengarn

30 Gramm Butterschmalz

1 Zwiebel

2 Essl. Paradeismark

1 Speckschwarte

3 Scheiben Pumpernickelbrot

50 ml Sahne

Zubereitung

Die Fleischstücke mit der Außenseite nach oben legen und mit Senf bestreichen. Die Karotten, den Lauch und die Hälfte des Frühstücksspecks in dünne Streifen schneiden und die Roulade damit belegen. An der Staudensellerie die Fäden abziehen. Ein Stück Staudensellerie und ein Liebstöckelblatt auf jede Roulade geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Roulade zusammenrollen, binden, überpfeffern und salzen. In einem Bratentopf das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Die feingeschnittene Zwiebel zufügen und mit angehen lassen. Das Paradeismark einrühren, mit 1/2 l heißem Wasser aufgießen, die Speckschwarte zugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer

Hitze (Backofen 180° C) ca. 60 Minuten schmoren. Die Speckschwarte entfernen, die Rouladen aus dem Topf nehmen und warmstellen. Die in Stücke gebrochenen Pumpernickelbrote in den Soßenfond geben, mit dem Rührstab zerkleinern und die Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße passieren, mit dem Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Beilage Waldviertler Knödel (von rohen Kartoffeln) und Kohlsprossen in Speck. Die Kohlsprossen in sprudelndem Wasser kurz blanchieren, kalt abspülen und abtropfen lassen. Den verbliebenen Frühstücksspeck in Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz angehen lassen. Die Kohlsprossen zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze 3 bis 5 Minuten schmoren. Bei Bedarf mit Pfeffer würzen.

Mit Pilzen Gefüllte Rippenrolle

Zutaten

1		Dünnung (vom Damwild, Rotwild oder Sikawild)
100	Gramm	Geräucherter Schweinebauch
200	Gramm	Wildfarce
200	Gramm	Mischpilze
1		Zwiebel
50	Gramm	Butter
	Etwas	Petersilie Salz Pfeffer Wildgewürz Röstgemüse
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Wildfond
		Saure Sahne Salz, Pfeffer
1		Karotten bis doppelte Menge
1		Zwiebel
1/2		Selleriel

Zubereitung

Rippen aus dem Fleisch lösen, von Fett befreien. Zwiebel würfeln und in Butter glasig dünsten. Geschnittene Mischpilze zugeben und weiterbraten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pilzmasse und gehackte Petersilie unter die Fleischfarce mischen und auf das Rippenstück geben. Zum Braten rollen und mit einer Schnur mehrmals binden. Den Braten in heißem Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen, Wurzelgemüse in den Bräter geben und Farbe geben lassen, Tomatenmark zugeben und etwas weiterschmoren. Mehl einstäuben und ein weiteres Mal kurz mit anbraten. Nun mit Rotwein und Wildfond unter ständigem Rühren auffüllen. Bratenstück zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. im Rohr garen. Mehrmals wenden. Braten entnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. TIP: Die Sauce kann auch mit verschiedenen Pilzen bereichert, werden.

Rotweinsinsen mit Hirschgulasch

Zutaten

2		Zwiebeln
3	Essl.	Öl
600	Gramm	Hirschgulasch
580	ml	Ananasstücke Dose
1/2	Ltr.	Klare Brühe
1/2	Ltr.	Trochener Rotwein
250	Gramm	Linsen getrocknet
1		Lorbeerblatt
4		Gewürznelken
2		Porreestangen
		Salz
		Cayennepfeffer
250	Gramm	Spätzle
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Zwiebeln schälen und würfeln. Gulasch im heißen Öl kräftig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Ananas abtropfen lassen. Saft auffangen. Brühe, Wein, Saft und Wasser in den Schmortopf gießen. Aufkochen. Linsen, Lorbeerblatt und Nelken zufügen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze garen. Nach 1/2 Stunde das Fleisch zugeben. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. mit den Ananasstücken 5 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Das Gericht mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Spätzle in reichlich Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen.

Sauerkraut-Gratin mit Hirschgulasch

Zutaten

500	Gramm	Sauerkraut
1		Zwiebel
50	Gramm	Butter
125	ml	Apfelwein
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
400	Gramm	Hirschgulasch
2	Essl.	Pflanzenöl
300	Gramm	Kartoffeln
2		Birnen
40	Gramm	Rosinen
150	ml	Sauerrahm
100	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Sauerkraut zerpfücken und etwas kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter erhitzen und die Zwiebel drin glasig dünsten. Sauerkraut zufügen und kurz mitdünsten. mit Apfelwein ablöschen, würzen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen. Inzwischen das Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl erhitzen und das Fleisch darin ringherum braun anbraten. mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren und dann gut abtropfen lassen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Birnen in dünne Streifen schneiden. Nun Sauerkraut, Fleisch, Kartoffeln und Birnen abwechselnd in eine gefettete flache Auflaufform schichten. Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und darübersteuen. Sahne verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über das Gratin gießen und mit Käse bestreuen.

Das Gratin bei 200 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Wildeintopf nach Art der Assiniboin

Zutaten

4		Frühlingsswiebeln
1		Lauchstange
4		Weißer Rüben
4	mittl.	Kartoffeln
1	kg	Hirschfleisch in Würfel Geschnitten Alternativ Rindfleisch
2	Essl.	Pflanzenöl
75	Gramm	Ahornsirup
600	ml	Wasser
		Salz

Zubereitung

Schneiden Sie die Frühlingsswiebeln und den Lauch in Scheiben. Die Rüben und Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten.

Braten Sie das Hirschfleisch im Öl in einer großen beschichteten Pfanne braun an.

Dann geben Sie es mitsamt den übrigen Zutaten und dem Wasser in einen großen Topf, lassen Sie das Ganze bei mittlerer Temperatur aufkochen und anschließend eine Stunde lang köcheln, bis das Fleisch zart ist.

Wildgulasch

Zutaten

750	Gramm	Wildfleisch
30	Gramm	Fett
2		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Brühe
1	Tasse	Orangensaft
		Salz, Pfeffer
1		Nelke
1		Reife Birne
1	Essl.	Kokosraspeln
20	Gramm	Butter
	Etwas	Süße Sahne

Zubereitung

Zwiebeln würfeln und in heißem Fett glasig dünsten. Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und anbraten. Mit Orangensaft und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Nelke würzen. 50 Minuten schmoren. Kokosraspeln in heißer Butter rösten. Zusammen mit der geschälten, entkernten und gewürfelten Birne zum Gulasch geben. Mit Sahne binden. .

Wildklopse mit Kaperntunke

Zutaten

500 Gramm	Hirsch- oder Rehfleisch
125 Gramm	Durchwachsener Speck
1	Zwiebel
2 Teel.	Butter
1	Ei
2 Essl.	Gehackte Petersilie
	Salz und Pfeffer
50 Gramm	Semmelbrösel
1/4	Unbeh. Zitrone die Schale

FÜR DIE KAPERNTUNKE

40 Gramm	Butter oder Margarine
30 Gramm	Mehl
1/2 Ltr.	Fleischbrühe
1 Prise	Zucker
1 Teel.	Zitronensaft
2 Essl.	Weißwein
2 Essl.	Sahne
2 Essl.	Kapern
1	Eigelb

Zubereitung

Fleisch und Speck durch den Wolf drehen oder fein wiegen. Zwiebel abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten und mit Hackfleisch, Ei, Petersilie, Zitronenschale und Semmelbrösel verkneten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6-8 Klöße formen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Klöße hineingeben. Hitze etwas reduzieren und ca. 15 Minuten garziehen lassen. Für die Kaperntunke Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun anschwitzen.

Mit Brühe langsam aufgießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 5-10 Minuten gut durchkochen lassen. Mit Zitronensaft, Weißwein, Sahne und Kapern verfeinern. Kochstelle auf kleine Flamme drehen. Eigelb verquirlen, Sauce damit legieren und nicht mehr kochen lassen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Wildschützensgulasch

Zutaten

1	kg	Hirschgulasch
4	Essl.	Olivenöl
4		Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Majoran
1	Teel.	Thymian
150	ml	Bier
400	ml	Wildfond
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Obstessig
40	Gramm	Speisestärke
150	Gramm	Crème Fraîche
1	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Zwiebel und Schnittlauch kleinschneiden. Fleisch trockentupfen.

Hirschgulasch salzen&pfeffern, in Öl anbraten, Zwiebeln zugeben, mitbraten.
Gewürze zugeben. Mit Bier & Fond auffüllen, ca. 25 Min. im Schnellkochtopf garen.

Gulasch mit Honig, Essig, Pfeffer abschmecken. Mit angerührter Speisestärke binden,
Crème fraîche zugeben.

Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Beilagen: Kroketten, Salat

Hirschrücken

Damwildkotelett in Schokoladensauce mit Pfefferkirschen

Zutaten

1		Damwildrücken
100	Gramm	Möhren grob zerschnitten
100	Gramm	Sellerie grob zerschnitten
100	Gramm	Zwiebeln grob zerschnitten
100	Gramm	Lauch grob zerschnitten
		Öl
1	Ltr.	Rotwein
		Salz, Pfeffer
3		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
5	Essl.	Balsamessig
50	Gramm	Bitterschokolade
1	Essl.	Tomatenmark
500	Gramm	Entsteinte Kirschen
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker
1		Zitronen den Saft
1/2		
3		Nelken
1	Prise	Piment

Zubereitung

Aus dem Rücken 12 Koteletts mit Knochen schneiden. Aus den Abfällen (Häute, Rippenknochen) zusammen mit dem Wein, den Gemüsen und Gewürzen einen Fond kochen. Das dauert gut 2 Stunden, lässt sich jedoch ohne weiteres 1-2 Tage vorher erledigen. Entfetten und auf ein Drittel der Menge einkochen.

Die Schokolade hinein bröckeln, schmelzen lassen, immer wieder abschmecken und das Ganze aufmixen. In der Zwischenzeit den Zucker in der Butter karamelisieren, die Kirschen und den Zitronensaft zufügen und weich dünsten.

Mit den zerstoßenen Nelken und dem Piment abschmecken. In die Sauce rühren, nochmals abschmecken. Die Koteletts im heißen Öl schnell braten, salzen und pfeffern. Mit der Sauce servieren.

Dazu: Mohnschupfnudeln und glasierte Karotten.

Flambiertes Hirschschnitzel

Zutaten

4		Hirschschnitzel ss 15 dag
80	Gramm	Selchspeck
100	Gramm	Butterschmalz
150	Gramm	Champignons
1/4	Ltr.	Rotwein
1		Stamperl Weinbrand
1	Essl.	Wacholderbeeren
		Thymian
		Majoran
		Salz
1		Eidotter zum Legieren
1/8		Sauerrahm (Schmant)

Zubereitung

VORTAG: Spicken, je 3 Speckstreifen durch das Schnitzel ziehen. Mit Wacholderbeeren, Thymian, Majoran fest einreiben und andrücken. HEUTE: Schnitzel in Butterschmalz beidseitig scharf anbraten, salzen, geviertelte Champignons dazugeben, mit 1/8 L Wein angießen. So lange dünsten, bis sich die Flüssigkeit einreduziert hat. FLAMBIEREN: Mit Weinbrand flambieren. Dazu etwas Weinbrand in einer Schöpfkelle über der Gasflamme erhitzen bis es sich entzünden lässt. (Vorsicht vor evt. Stichflamme!). Rest des Weines (wenn zu wenig auch Wasser dazunehmen) angießen, weitere 20 Min. dünsten. Fertig! Vom Herd nehmen, (darf nicht mehr aufkochen) Sauce nach belieben mit Rahm und Dotter legieren. Beilage, Dekor: 1/2 Birne (Dose), Preiselbeermarmelade, Salatgarnitur, Serviettenknödel, Dralli

Fränkischer Hirschrücken

Zutaten

1 kg Hirschrücken bis 1/3 mehr
1/2

(ca.)

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

50 Gramm Butter

50 Gramm Speck

100 ml Sauerrahm

200 ml Rotwein

Etwas Mehl zum Binden der
Soße

Für die Beize:

1/4 Ltr. Essig

1/4 Ltr. Rotwein

4 Lorbeerblätter

Thymian

Wacholderbeeren

Nelken

1 Zwiebel, Pfefferkörner

Zubereitung

Den Rücken mit einem scharfen Messer gut häuten. Das Beizen oder Einlegen ist Geschmackssache und bei jungem Wild, das Sie vom Gehegewildhalter erhalten, nicht unbedingt notwendig. Falls Sie das Wild gerne einlegen möchten, sollten Sie die Beize mit allen Zutaten in 1,5 Liter Wasser aufkochen und anschließend erkalten lassen. Den Hirschrücken wenigstens über Nacht in die Beize legen. Er muss mit der Beize ganz überdeckt sein. Den Rücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem Rücken in einer entsprechend großen Kasserolle mit Butter leicht anbraten. Den angebratenen Rücken mit dünn geschnittenen Speckscheiben bedecken und die Speckscheiben mit

Rouladennadeln sichern. Dann gibt man eine Tasse Wasser oder Brühe dazu (falls vorhanden kann man etwas Flüssigkeit von der Beize dazugießen). Die Kasserolle mit Deckel in den Herd schieben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Ab und zu nachsehen, ob sich noch genügend Flüssigkeit in der Kasserolle befindet, evtl. nachgießen. Den Deckel von der Kasserolle nehmen und bei mittlerer Hitze noch ca. 20 Minuten weiterbraten lassen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat. Das Bratenstück dabei ab und zu mit dem Bratensaft begießen. Der Braten ist fertig, wenn sich die Filets leicht vom Knochen lösen lassen und der Braten im Kern noch leicht rosa ist. (Sie können das testen, indem Sie eine Rückenhälfte schräg anschneiden.) Ist Ihr Braten fertig, so lösen Sie mit einem Messer die Filets vom Knochen ab und schneiden diese mit einem scharfen Messer schräg in portionsgerechte Scheiben (schräg deshalb, damit Sie die Scheiben wieder wie unzerschnitten zusammensetzen und den Rücken als 'Ganzes' servieren können) und ordnen diese wieder so auf dem Knochenstück an, dass der Rücken wieder wie ein Rücken aussieht. Aus dem Bratenfond mit etwas Mehl, Wasser, Sauerrahm und Rotwein nach Genuss eine Soße herstellen. Die Soße getrennt reichen. Als Beilagen eignen sich Klöße, Kartoffelpüree (heißt bei uns Stampf), Rotkraut und natürlich Preiselbeeren.

Gebratener Hirschrücken

Zutaten

- 1 Hirschrücken
- Salz
- Speck
- Butter
- evtl. Knochenbrühe

Zubereitung

Dieser wird quer durch in 2 Teile geteilt, abgewaschen, abgehäutet und mit Salz eingerieben dann spickt man den Rücken recht dicht in gleichmäßigen Reihen mit Speck, legt ihn in eine tiefe Pfanne, so dass der Speck nach unten kommt. Dann begießt man den Braten mit angebräunter Butter, schließt die Pfanne, stellt sie in die heiße Bratröhre und lässt den Braten bei mäßigem Feuer unter öfterem Begießen langsam braten. Wenn es sich in der Pfanne braun anlegt, wendet man den Braten um, begießt ihn fleißig mit der Butter, gießt, wenn nötig, einige Löffel heißes Wasser oder Knochenbrühe zu und brät ihn, bis der Braten weich und der Speck goldbraun ist. Das Fleisch darf nur braun anlaufen und nicht hart oder trocken sein. Sodann löst man behutsam das Fleisch von den Knochen, tranchiert es in schöne Stücke, drückt sie vorsichtig in die bereit gehaltenen Fleischgläser, übergießt mit der durchpassierten Bratensauce und sterilisiert 45 Minuten bei 100 Grad.

Goldener Hirschrücken in Wacholderrahm mit Pilzen Überbacken und Blütengemüse, Apfelrotkraut, Serviettenknödeln und Preiselbeeren

Zutaten

1 Hirschrücken

WILDGEWÜRZ

10 Gramm Salz
50 Gramm Pfefferkörner
2 Gramm Rosmarin
2 Stücke Lorbeerblätter
50 Gramm Wacholderbeeren
10 Gramm Thymian

WILDSAUCE

50 Gramm Knochen
10 Gramm Parüren
20 Gramm Fett zum Anrösten
15 Gramm Lauch
15 Gramm Sellerie
20 Gramm Karotten
Petersilienstengel
3 Gramm Tomatenmark
7 Gramm Senf
25 Gramm Preiselbeeren
5 Gramm Schwarzbrot
1 Orange
Lorbeer
Thymian
Weiße Pfefferkörner
125 ml Rotwein
1/4 Ltr. Wasser

VOLLENDUNG

1 Teel. Cognac
1 Essl. Kirschwasser
1 Essl. Sherry
62 ml Rotwein
1/2
30 Gramm Mehl
25 Gramm Ribisel-Gelée
62 ml Sahne
1/2
Wildsalz, Pfeffer

APFEL-ROTKRAUT 1.
TEIL

1 kg Rotkraut
40 Gramm Zucker
35 Gramm Zwiebel
100 ml Apfelsaft
200 ml Rotwein
200 ml Wasser
1 Apfel fein würfelig
Gesnitten

APFEL-ROTKRAUT 2.
TEIL

50 Gramm Butter
45 Gramm Zucker
18 Gramm Salz
1/2 Teel. Kümmel
5 Orangen den Saft
2 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Apfelessig
1 Geriebener Apfel
1 Apfel fein würfelig
Gesnitten

SERVIETTENKNÖDEL

4 Toastwecken (ca. 1 cm
groß
Würfelig geschnitten),
Braun geröstet
2 Ltr. Milch
1/2
900 Gramm Mehl
100 Gramm Grieß

10 Eier
10 Dotter
1/2 kg Butter
Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Wildsauce:

Kräuter mixen und mit Salz vermengen. Knochen rösten, Mirepoix mitrösten, aromatisieren, mit Rotwein ablöschen und Wasser aufgießen, aufkochen und gut degressieren, restliche Zutaten beifügen und ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Vollendung der Sauce:

Fond abpassieren, Ribisel-Gelée beifügen, Mehl mit Alkohol glattrühren und Fond damit binden. Ca. 15 Min gut auskochen und Sahne beifügen.

Hirschrücken vom Knochen lösen und 4 Hirschrückenfilets à ca. 150 g portionieren, mit Wildgewürz gut bestreut in Butter anbraten und in kochende Wildsauce legen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

Hirschrücken halbieren, auf Teller legen, Pilze über Hirschrücken streuen mit Sauce nappieren, Apfelrotkraut und Serviettenknödel auf Teller platzieren und Preiselbeeren extra servieren.

Apfelrotkraut:

Rotkraut am Vortag mit Zutaten des 1. Teils marinieren.

Butter zergehen lassen, Zucker karamelisieren, Zwiebel hellbraun darin rösten und mariniertes Rotkraut beifügen. Mit Apfelsaft, Rotwein und Wasser aufgießen und dünsten lassen. Fein würfelig geschnittene Äpfel leicht andünsten und erst am Teller über Rotkraut streuen.

Serviettenknödel:

Milch aufkochen, Muskat, Salz und Pfeffer begeben, Mehl und Grieß einrühren und vom Feuer nehmen. Eier und Butter schaumig rühren und darunter ziehen, danach geröstetes Weißbrot in die Masse begeben. In Servietten einwickeln, Durchmesser ca. 6 cm, Länge ca. 30 cm und in Salzwasser 30 min. kochen.

Hirsch Baden-Baden

Zutaten

2		Birnen
200	Gramm	Hirschsteak
3		Kartoffeln
1		Ingwerknolle
1	Pack.	Pilzmischung
2		Zwiebeln rot
100	ml	Weißwein

Zubereitung

Die Birnen tournieren und in Weißwein mit etwas Zucker angehen lassen. Das Hirschsteak würzen, in Öl anbraten und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Eine rote Zwiebel würfeln, mit den kleingeschnittenen Pilzen anbraten, würzen und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Kartoffeln mit Hilfe einer Mandoline zu 'Kartoffelspaghetti' drehen. Diese in einer Pfanne verteilen und knusprig braten. Mit Salz und Muskat würzen. Die Pilze auf einen Teller geben, das Fleisch und die Birnen darauf verteilen. Mit Himbeeren garnieren. Das 'Kartoffelspaghettinest' zum Schluß obendraufsetzen.

Hirsch-Medaillons mit Honig-Essig Sauce

Zutaten

1	Essl.	Butterschmalz
8		Hirschmedaillons (je 70g)
		Vom Rücken
		Salz
		schw. Pfeffer a.d.M.
1		Zitronenmelisse
1	Zweig	F. d. Garnitur

Zubereitung

Für die Sauce die Schlotten mit dem Honigessig, dem Weißwein und den leicht zerdrückten Pfefferkörnern in eine kleine Pfanne geben und 10 Minuten kochen lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, dabei die Schalotten gut ausdrücken. Die aufgefangene Flüssigkeit wieder in das Pfännchen zurückgießen und auf einen Esslöffel reduzieren. Den Wildfond zufügen und um einen Drittel einkochen lassen. Das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Die Hirschmedaillons 3-4 Minuten auf beiden Seiten braten. Die genaue Bratzeit richtet sich nach der Dicke der Fleischstücke und danach, ob man das Fleisch rosa oder durchgebraten wünscht. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Sieb etwas ruhen lassen. Den eventuell auslaufenden Saft auffangen. Den Honig zur vorbereiteten

Sauce geben und aufkochen. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Unter die Sauce rühren und bei schwacher Hitzeiterrühren, bis die Sauce wieder klar wird. Den ausgelaufenen Saft vom Fleisch zugeben. mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Sauce nach Belieben mit dem Mixerstab schaumig rühren. Die Sauce auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Fleischstücke dazulegen und nach Belieben mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Hirschbraten, Olenina-Sharkoje

Zutaten

1	kg	Hirschrücken
1/2		
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
1/2	Teel.	Gewürznelke gemahlen
3	Teel.	Wacholderbeeren gemahlen
2	Essl.	Salz
		Marinade für großes Wild
		Siehe unten
		Kwas
100	Gramm	Dünne Speckstreifen
		Salz

MARINADE FÜR GROSSES WILD

1		Petersilienwurzel
1		Möhre
1		Sellerieknolle
1		Zwiebel gehackt
12		Pimentkörner
6		Lorbeerblätter
6		Gewürznelken
3		Kardamomkapseln
200	ml	Essig, 9 %ig
200	ml	Wasser
1/2		Knoblauchknolle

Essig und Wasser darübergießen und aufkochen. Den Knoblauch hacken und in die heiße Marinade geben. Bemerkung: Älteres Fleisch mit heißer Marinade übergießen, frisches mit kalter.

Zubereitung

Altes russisches Rezept. Beachten: 2-3 Tage marinieren. Das Fleisch waschen, von Häuten befreien und leicht klopfen. Den Pfeffer, die Gewürznelken und die Wacholderbeeren mischen. Das Wild damit und mit Salz einreiben. In die Marinade legen und ein bis zwei Tage kaltstellen. Anschließend einen Tag in Kwas einlegen und wieder kaltstellen. Gelegentlich wenden. Das Wild aus der Marinade nehmen, mit einigen Speckstreifen spicken, außen mit Speckstreifen belegen und diese mit Zwirn befestigen. Auf ein Backblech legen, in den auf 200 oC vorgeheizten Ofen stellen und etwa zwei Stunden braten. Sobald sich eine Kruste gebildet hat, die Temperatur um 20 oC reduzieren. Alle zehn Minuten mit Bratenfond übergießen. Marinade für großes Wild (Marinad dlja wymotschki krupnoj ditschi): Die Petersilienwurzel, die Möhre und die Sellerieknolle in Stücke schneiden. Mit der Zwiebel, den Pimentkörnern, den Lorbeerblättern, den Gewürznelken und den Kardamomkapseln vermengen. Den

Hirschbraten im Römertopf

Zutaten

ZUTATEN	
1	kg Hirschfleisch (Rücken, Keulen oder Ragout)
125	Gramm Speck, geräuchert
1/4	Ltr. Estragonessig
1	Zwiebel
2	Essl. Butter
1/2	Ltr. Saure Sahne (od.Schmand, Joghurt, Buttermilch) Und Rosmarin
8	Wacholderbeeren (evtl. mehr
1	Lorbeerblatt
1	Zitrone, abgeriebene Schale Salz, Pfeffer

Zubereitung

je 1 pn Majoran, Thymian, Salbei Aus dem Essig, den Zwiebelscheiben und den Gewürzen eine Beize kurz aufkochen, nach dem Abkühlen Fleisch darin einlegen und evtl. mit Wasser soweit auffüllen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Fleisch ca. 3 Tage in dieser Beize lassen. Herausnehmen und abtrocknen. Mit Speck spicken. In den gewässerten Römertopf Butterflöckchen geben, Bratenstück auflegen, Beize dazugeben und das ganze ca. 120 min bei 250 Grad garen. Dann vorsichtig die Soße abgießen und den Braten noch 10 min Kruste bilden lassen. Soße durch ein Sieb geben und mit 1 EL Johannisbeergelee, 1 EL Senf, reichlich gehackter Petersilie, 1 EL geriebenen Pfefferkuchen und der sauren Sahne auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beilagen Klöße und Preiselbeerkompott

Variationen: - Fleisch in Buttermilch oder Rotwein mit Gewürzen einlegen - Rotwein und Buttermilch zur Beize beimischen - Etwas weniger Gewürze, dafür reichlich gehackte Gewürzgurke - 250 g Pfifferlinge und etwas Tomatenmark mitdünsten kleine Äpfel, geschält und vom Kernhaus befreit im ganzen mitschmoren lassen Auf gleiche Weise wird Rehbraten zubereitet, jedoch braucht das zartere Rehfleisch keine Beize. Dafür sollte es ca. 1 Tag in essigetränktem Tuch eingeschlagen werden

Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeerknödeln

Zutaten

400	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
2		Eigelb
2	Essl.	Kartoffelstärke
4	Essl.	Preiselbeeren aus dem Glas
300	Gramm	Hirschrücken ohne Knochen
100	Gramm	Champignons
4	Scheiben	Frühstücksspeck
2		Schalotten, fein geschnitten
40	ml	Gin
100	ml	Sahne
200	ml	Wildfond
50	Gramm	Butter, kalt Salz, Pfeffer Muskat, Wacholder Olivenöl

Zubereitung

Für die Knödel die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und anschließend gut ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelb und Kartoffelstärke schnell darunter mischen und mit Salz und Muskat würzen. Aus der Masse kleine Klöße formen, die mit den Preiselbeeren gefüllt werden. Die Knödel in leicht kochendem Salzwasser ca. 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

Vom Hirschrücken Fett, Haut und alle Sehnen entfernen. Dann in 4 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Champignons in Scheiben, den Speck in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Speckstreifen anbraten, Fleischstreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Wacholder würzen. Schalotten und Champignons zugeben und alles gut anbraten. Mit Gin ablöschen, mit Sahne und Wildfond auffüllen. Das Geschnetzelte 3-4 Minuten köcheln, zum Schluss die kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschnetzelte mit den Knödeln servieren.

Hirschkalb-Entrecôte mit Eierschwammerlsauce

Zutaten

600 Gramm Entrecôte vom Hirschkalb
Salz
Pfeffer
1 Orange die Schale
Muskatnuss
Thymian
Öl zum Braten
Für die Sauce:
200 Gramm Eierschwammerl (außerhalb
Der Saison getrocknet
Oder gefroren)
125 ml Wildfond
Öl zum Braten
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Essl. Preiselbeeren bis doppelte
Menge
200 ml Obers
Salz
Pfeffer
Mehl zum Stauben
Serviettenknödel:
200 Gramm Semmelwürfel
2 Eier
150 ml Sodawasser
150 ml Milch
Salz
Gehackte Petersilie
Butter
Zum Garnieren:
Preiselbeeren
Babybirnen
Gekrauste Petersilie

Zubereitung

Entrecôte salzen und pfeffern. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Orangenschale und Muskatnuss über das Fleisch reiben. Einige Thymianzweige auf das Fleisch legen, im auf 220° C vorgeheizten Rohr ca 15 Minuten braten. Gebratene Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Rohr noch ca 10 Min. rasten lassen. Den Bratenrückstand mit Wildfond loskochen und durch ein Sieb seihen. In die Pfanne ganz wenig Öl geben. Die zugeputzten Frühlingsswiebeln darin anrösten. Eierschwammerl begeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit Wildfond aufgießen. Sauce einige Minuten einkochen lassen. Obers begeben, nochmals kurz einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer Preiselbeeren würzen. Zubereitung der Serviettenknödel: Eier, Milch, Sodawasser, Salz, Petersilie miteinander verrühren. Über die Semmelwürfel leeren, durchziehen lassen und zu einer kompakten Masse verarbeiten. Aus der Masse eine Rolle formen. In Klarsichtfolie oder ein Tuch wickeln, sorgfältig verschließen. In reichlich Salzwasser ca 1/2 Std. köcheln lassen. Danach herausnehmen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen und die Serviettenknödelscheiben beidseitig braten.

Hirschkalb-Entrecôte mit der Eierschwammerlsauce und den gebratenen Serviettenknödeln anrichten. Mit Preiselbeeren, Babybirnen und gekrauter Petersilie anrichten.

Hirschkalbmedaillons Trompetenpilze Kartoffel-Lauch-Crepe

Zutaten

8 Hirschmedaillons a je 150
g
8 Scheiben Mageres Dörrfleisch

FÜLLUNG
MEDAILLONS

100 Gramm Trompetenpilze
Frische, geputzt

100 Gramm Frische Champignons
4 Scheiben Toastbrot gerieben

1 Bund Schnittlauch

50 Gramm Mehl

50 Gramm Butter

40 ml Milch

1 Teel. Grüner Pfeffer

30 ml Alter Sherry

Salz

Streuwürze

Thymian

FÜR DIE SAUCE

50 ml Alter Sherry

1/2 Ltr. Brauner gebundener
Wildfond

1/4 Ltr. Rahm

100 ml Rotwein

10 Wacholderbeeren

Salz

Pfeffer

Streuwürze

COX ORANGE

2 Cox Orange

1/4 Ltr. Fruchtiger lieblicher
Weiß

		Wein
1		Zimtstange
2		Anissterne
1	Teel.	Bienenhonig
150	Gramm	Preißelbeeren

		WIRSING
1		Wirsingkopf
100	Gramm	Dürrfleisch
50	Gramm	Zwiebeln gewürfelt
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
150	Gramm	Creme fraiche
		Oregano
		Salz
		Pfeffer

		KARTOFFEL-LAUCH- CREPES
1	kg	Kartoffeln geschält,roh
1/2		
2		Lauchstangen
1		Zwiebel
2		Eier
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Medaillons:

Butter zerlassen und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, etwa eine Minute unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme aufkochen, Sherry hinzufügen. vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren die Milch hinzugeben, Pfefferkörner, Salz und Streuwürze nach Geschmack hinzufügen. Drei Minuten unter ständigem Rühren aufkochen. Kurz vor Ende der Kochzeit grob gewürfelte Pilze, Champignons, geriebenes Toastbrot und Schnittlauch hinzufügen, noch einmal kurz aufkochen, auskühlen lassen. Medaillons mit einem Teil der erkalteten Füllung füllen, mit Dürrfleisch umwickeln und mit Bindfaden umbinden. Kurz anbraten, auf ein Backblech geben und mit der restlichen Füllung belegen. Sherry - Wacholder - Rahmsauce: In die Pfanne mit dem Bratensatz Sherry mit den zerquetschten Wacholderbeeren geben und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Wildfond und den Rahm hinzufügen, Sauce passieren. Warmhalten. Cox Orange: Weißwein mit Gewürzen kurz aufkochen, Honig hinzugeben und die geviertelten Apfelstücke darin kurz pochieren. Im Fond erkalten lassen. Nach dem Erkalten als

Fächer schneiden und auf dem Teller mit Preiselbeeren arrangieren. Wirsing: Wirsing in feine Streifen schneiden und blanchieren. In Eiswasser geben. Aus den angegebenen Zutaten eine Rahmsauce bereiten. Den Wirsing gut trocknen, in die Sauce geben und kurz aufkochen lassen. Kartoffel - Lauch - Crepes: Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und kleine Pfannkuchen ausbacken. anrichten: Je ein Medaillon in den Apfelfächer geben, mit der Sauce nappieren. Wirsing und Crepes anlegen.

Hirschkalbrücken mit Rotweibirne

Zutaten

800	Gramm	Zugeputzter Hirschkalbsrücken
1/2	klein.	Sellerieknolle
2		Zwiebeln
1		Karotte
6	Zweige	Thymian
1	Zehe	Knoblauch
125	ml	Rotwein
1	Teel.	Dijonsenf
1	Essl.	Preiselbeeren
5		Wacholderbeeren
		Butter
125	ml	Rindsuppe
		Salz
		Pfeffer
		Öl zum Braten
<hr/>		
		FÜR DIE ROTWEINBIRNEN
2		Feste Birnen
1	Essl.	Honig
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2		Gewürznelken
2	cm	Zimtrinde
1	Essl.	Eingekochte Preiselbeeren

innen noch einen leichten Kern haben.

Hirschkalbsrücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Birnenhälften auf Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren. Dazu passen Serviettenknödel.

Getränk: Blauburgunder , fruchtiger Rotwein

Zubereitung

Zerdrückten Knoblauch, Dijonsenf, angedrückte Wacholderkörner und Preiselbeeren verrühren, das Fleisch damit gut einreiben. Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, in 1 cm-Würfel schneiden. In einer Bratenpfanne etwas Öl erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im Öl auf beiden Seiten braun anbraten. Zwiebel-, Karotten und Selleriewürfel samt 2 Thymianzweigen in die Pfanne geben. Hirschkalbsrücken im auf 220 °C vorgeheizten Rohr 10-12 Minuten rosa braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Rindsuppe und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen, danach abseihen und mit kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Honig, Rotwein, Gewürznelken, Zimtrinde und Preiselbeeren in einem engen Topf auf die Hälfte einkochen. Die Birnen einlegen und diese bedeckt ca. 3 Minuten leicht kochen lassen, danach beiseite stellen. Die Birnen sollten dann

Hirschkalbsmedaillons mit Preiselbeersabayon

Zutaten

8 Hirschkalbsmedaillons a je
75 g
Salz
Pfeffer
Butter zum Braten

PREISELBEERSABAYON

120 Gramm Preiselbeeren
100 Gramm Zucker
200 ml Porto
100 ml Rotwein
4 Eigelb
1/2 Zitrone Saft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Hirschkalbsrückenmedaillons salzen und pfeffern und in Butter bei mäßiger bis starker Hitze auf beiden Seiten anbraten, dabei achten, dass sie innen noch rosa bleiben. Für die Sabayon die Preiselbeeren sortieren, waschen und dann in der Hälfte vom Porto, Zitronensaft und Zucker weichkochen. Die Masse mixen und durch ein feines Sieb pressen. Die Eigelbe, den Rotwein und den restlichen Porto sowie die Preiselbeermasse schaumig schlagen und dann im heißen Wasserbad zu einer sämigen Sauce sehr schnell rühren. mit Salz und Pfeffer abschmecken. anrichten: Die Preiselbeersabayon auf die vorgewärmten Teller geben und die Medaillons darauf anrichten.

Hierzu: Spätzli oder Griessgnocchi mit Marroni und Rotkraut.

Hirschkalbsrücken in Thymiansauce

Zutaten

800	Gramm	Zugeputzter Hirschkalbsrücken
150	Gramm	Spickspeck
1/2	klein.	Sellerieknolle
2		Zwiebeln
1		Karotte
2	Zweige	Thymian
1		Knoblauchzehe
125	ml	Rotwein
1	Teel.	Dijonsenf
1	Essl.	Preiselbeeren
5		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
		Butter
100	ml	Obers
125	ml	Rindsuppe
1	Essl.	Sauerrahm
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Braten

Zubereitung

Spickspeck in ca. ½ cm breite und ca. 10 cm lange Stifte schneiden, im Tiefkühlfach anfrieren (lässt sich dann leichter spicken). Den zugeputzten Rücken parallel zur Faser spicken. 1 Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Bratenpfanne etwas Öl erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen auf beiden Seiten braun anbraten. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel samt dem Thymian in die Pfanne geben. Hirschkalbsrücken im auf 220 °C vorgeheizten Rohr 10 bis 12 Minuten rosa braten.

Währenddessen in einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen. Wacholderkörner andrücken, mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt beugeben, einkochen lassen. Senf und Preiselbeeren kurz mitkochen, danach abseihen.

Fleisch aus dem Rohr geben, in Alufolie einwickeln. Bratensatz mit Rindsuppe und Obers aufgießen, kurz durchkochen lassen. Durch ein Sieb zur Sauce seihen. Diese Sauce mit etwas kalter Butter und Sauerrahm binden und nochmals abschmecken. Hirschkalbsrücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Serviettenknödel.

Hirschkalbsrücken in Wacholderrahm

Zutaten

800	Gramm	Hirschkalbsrücken
150	Gramm	Spickspeck
1/2	klein.	Sellerieknolle
2		Zwiebeln
1		Karotte
2	Zweige	Thymian
1		Knoblauchzehe
125	ml	Rotwein
1	Teel.	Dijonsenf
1	Essl.	Preiselbeeren
10		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
		Butter
125	ml	Obers(Sahne)
125	ml	Rindsuppe
2	Essl.	Sauerrahm
		Salz
		Pfeffer
		Öl zum Braten

Zubereitung

Spickspeck in ca 1/2 cm breite und ca. 10 cm lange Stifte schneiden, im Tiefkühlfach anfrieren (lässt sich dann leichter spicken). Den zugeputzten Rücken parallel zur Faser spicken. 1 Zwiebel, Karotte und Sellerie putzen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In Bratpfanne etwas Öl erhitzen, Fleisch mit Salz, Pfeffer würzen auf beiden Seiten braun anbraten. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel samt dem Thymian in die Pfanne geben. Hirschkalbsrücken im auf 220 Grad vorgeheizten Rohr ca.10 - 12 Min. rosa braten. Währenddessen in einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen. Wacholderkörner andrücken, mit der in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt beigeben, etwas einkochen lassen. Senf und Preiselbeeren kurz mitkochen, danach abseihen. Fleisch aus dem Rohr geben, in Alufolie einwickeln. Bratensatz mit Rindsuppe, Obers aufgießen, kurz durchkochen lassen. Durch ein Sieb zur Wacholdersauce seihen. Diese Sauce mit etwas kalter Butter und Sauerrahm binden und nochmals abschmecken. Hirschkalbsrücken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Serviettenknödel. Nährwert pro Person: 856 kcal

Hirschkalbsrücken in Wirsinghülle

Zutaten

600	Gramm	Hirschkalbsrücken ohne Knochen
3		Wacholderbeeren zerdrückt
1		Rosmarin fein gehackt
1		Poulardenbrust
120	ml	Sahne
1		Wirsing
300	Gramm	Schweinenetz
100	Gramm	Preiselbeeren
1/2	Ltr.	Wildfond
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten

Zubereitung

Den Hirschrücken von allen Sehnen befreien. mit Salz, Pfeffer, Wacholder und Rosmarin würzen und in heißem Öl von beiden Seiten je eine Minute anbraten. Danach kalt stellen.

Die Poulardenbrust in Würfel schneiden und mit 100 ml Sahne im Kutter fein mixen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Wirsing die großen Blätter vorsichtig entfernen und diese in heißem Salzwasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Dann sofort mit Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Das Fleisch mit der Geflügelfarce einstreichen, fest in die Wirsingblätter und in das gut gewässert Schweinenetz wickeln. Den eingewickelten Hirschrücken in einen Bräter geben und im Ofen bei 170 Grad 12-15 Minuten braten.

Für die Soße den Wildfond einkochen, restliche Sahne und Preiselbeeren untermischen und abschmecken.

Den Hirschrücken nach dem Garen noch 2 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Als Beilage passen Spätzle oder Kartoffelbällchen.

Der restliche Wirsing kann blanchiert und anschließend mit Sahne, Salz und Muskat zu Rahmwirsing gekocht werden.

Hirschkalbsrücken mit Champignons

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschkalbsrücken mit Knochen Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Pimentkörner
2		Zwiebeln
2		Möhren
2	Stangen	Staudensellerie
2	Essl.	Pflanzenöl zum Braten
1		Lorbeerblatt
100	Gramm	Fetter Speck in dünnen Scheiben
1/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
250	Gramm	Champignons
1	Essl.	Butter
1	Pack.	Sahne (200 g) Majoran, Thymian

Zubereitung

Den Hirschkalbsrücken kurz abspülen, mit Küchenkrepp trocknen und anhängende Häute abziehen. Das Fleisch links und recht des Rückenknöchens etwa 2 cm tief einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und zerstoßenem Piment rundum einreiben. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Zwiebeln und Möhren schälen, fein würfeln. Die Selleriestangen waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem flachen Bräter erhitzen, Gemüsewürfel darin anschmoren. Lorbeerblatt dazulegen und das Fleisch daraufsetzen, mit den Speckscheiben belegen. In den heißen Ofen schieben, Temperatur auf 220 Grad zurückschalten. 1 Stunde bis 70 Minuten braten. Vom gebratenen Hirschrücken die Speckscheiben abnehmen und das Fleisch warmhalten. Den Bratensatz mit Rotwein aufgießen und etwas einkochen, durch ein feines Sieb streichen. Die Champignons putzen, säubern und blättrig schneiden, in Butter anbräunen. Den passierten Bratenfond zugeben und um die Hälfte einkochen. Die Sahne einrühren und ebenfalls etwas einkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken. Zum Braten servieren. Dazu passen Serviettenknödel oder Kartoffelklößchen

Hirschkalbsrücken mit Lebkuchenhaube in Schokoladensosse mit Gebackenen Sellerietaschen

Zutaten

1 kg Hirschkalbsrücken
Mit Knochen

LEBKUCHENHAUBE

250 Gramm Lebkuchen
250 Gramm Butter
2 Eier
1 Prise Lebkuchengewürz
Salz, weißer Pfeffer
Öl zum Braten

SCHOKOLADEN SOSSE

1 kg Hirschkalbsknochen
100 Gramm Wurzelgemüse
500 ml Dunkler Kalbsfond
50 ml Roter Portwein
50 Gramm Zartbitterschokolade
Öl zum Braten

SELLERIETASCHEN

600 Gramm Sellerie
100 Gramm Butter
50 Gramm Sahne
50 ml Milch
Salz, weißer Pfeffer
Muskat
40 Gramm Mehl
2 Eier
80 Gramm Geriebenes Weißbrot
Butter zum Braten

Zubereitung

Lebkuchen in grobe Stücke teilen und in der Küchenmaschine (Cutter) Brösel herstellen. Dabei schnell arbeiten, damit die Masse nicht zu warm wird, da sie sonst verklebt. Lebkuchen aus der Maschine nehmen. Die zimmerwarme Butter in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit Eiern und Gewürzen schaumig schlagen. Die Brösel dazugeben und vermengen. Die Lebkuchenmasse aus der Maschine nehmen und in Folie oder Backpapier einschlagen. Im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank fest werden lassen.

Hirschkalbsrücken vom Knochen lösen und von parieren. Zerkleinerte Knochen und Gemüse anbraten, mit dem Fond ablöschen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach passieren. Portwein reduzieren. Mit Fond auffüllen und auf 150 ml einkochen. Die fein geriebene Schokolade einrühren und abschmecken.

Aus dem Fleisch 150 g schwere Portionen schneiden. Den portionierten Hirschkalbsrücken in einer Pfanne wie ein Steak von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen. Würzen. In ein backofenfestes Geschirr geben und 7 Minuten bei 180 Grad garen. Danach mindestens 8 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf Grill stellen. Die festgewordene Lebkuchenbutter in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen und überbacken.

12 Scheiben Sellerie auf der Aufschnittmaschine oder dem Gemüsehobel auf 3mm Stärke schneiden mit einem Ringausstecher 6 ? 8 cm große Kreise ausstechen. Diese in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenkrepp trocknen. Restlicher Sellerie in kleine Würfel schneiden und in Milch und Sahne weich kochen. Butter und Gewürze untermixen. Selleriescheiben mit Eiweiß bestreichen. In die Mitte etwas Selleriepüree geben. Selleriescheiben zu Halbmonden einschlagen. Sellerietaschen zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in geriebenem Weißbrot wenden. In aufschäumender Butter braten.

Als Garnitur frittierte Selleriescheiben anlegen.

Hirschkarree in Pfeffer mit Apfelgalette und Berberitzen

Zutaten

500	Gramm	Hirschkarree im Ganzen
		Frisch geschrotete schwarze Pfefferkörner
		Salz
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Berberitzen (Sauerdorn)
5		Wacholderbeeren
1	Essl.	Butter
125	ml	Rotwein
1	Essl.	Hagebuttenmarmelade

Zubereitung

Das Hirschkarree in geschrotetem Pfeffer wälzen, salzen, in Butter rundum anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad etwa 15 Minuten. fertig braten. Anschließend kurz rasten lassen.

Butter im Bratensatz zerlaufen lassen, Berberitzen und Wacholderbeeren darin anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und die Sauce etwas reduzieren. Zuletzt mit der Hagebuttenmarmelade verfeinern und die Sauce durch ein Sieb passieren.

		APFELGALETTE
100	Gramm	Weißbrot (ohne Rinde)
100	ml	Obers
1		Apfel
1	Essl.	Zitronensaft
30	ml	Läuterzucker
30	ml	Calvados
1	Essl.	Topfen
3		Dotter
		Geriebene Muskatnuss
		Salz, Pfeffer
		Geklärte Butter zum Braten

Das feinwürfelig geschnittene Weißbrot im Obers einweichen und sofort wieder ausdrücken. Den Apfel schälen, kleinwürfelig schneiden und sofort mit Zitronensaft, Läuterzucker und Calvados ca. 1/2 Stunde marinieren.

Den Topfen in ein Tuch einschlagen und fest ausdrücken, anschließend durch ein Haarsieb passieren und mit den Dottern verrühren. Die Apfelstücke auf ein Sieb

leeren, mit dem Topfen und dem Weißbrot vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken, kleine Galettes formen und diese in geklärter Butter braten.

Das Hirschkarree in Tranchen schneiden, Apfelgalettes und die Wildsauce mit Berberitzen am Teller arrangieren und sofort servieren.

Hirschkarree mit Glaciertem Pfirsich und Balsamicorotkraut

Zutaten

700	Gramm	Hirschkarree
2		Vollreife Pfirsiche
20	Gramm	Butter
1	Kopf	Rotkraut
62 1/2	ml	Alter Balsamico
1		Apfel
1		Orange
10	Gramm	Bitterschokolade
1	Essl.	Preiselbeermarmelade
		Salz
		Pfeffer
		Zimt
		Zucker
		Wildfond
		Koriander
		Sternanis
		Rote Pfefferkörner
125	ml	Roter Portwein
1/2	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Hirschkarree: Das Hirschkarree in Butter anbraten und für ca. 10 min ins vorgeheizte Rohr (170C)geben. Danach an einem warmen Ort noch 5 min nachziehen lassen und tranchieren.

Rotkraut: Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit Rotwein, Preiselbeermarmelade, Gewürzen und Balsamico marinieren. (Vortag!!) Alles in einem Topf ca. 10 min köcheln und die Bitterschokolade dazugeben. Die Schokolade verleiht dem Rotkraut einen besonders schönen Glanz.

Pfirsich: Für den glacierten Pfirsich die Früchte halbieren. In einer Sauteuse etwas Zucker karamellisieren und mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Butter dazugeben, und zugedeckt ca. 2 min köcheln lassen.

Sauce: Wildfond mit Rotwein und Portwein einreduzieren und zum Schluss die Gewürze darin ziehen lassen.

Hirschkarree mit Preiselbeersabayon

Zutaten

- 1 Hirschkarree a ca 1,2 kg
(entspricht 10
Stielkoteletts), fertig geputzt
 - Salz
 - Grob geschroteter Pfeffer
 - Butterschmalz
-

PREISELBEER-SABAYON

- 4 Essl. Preiselbeerkonfitüre
- 50 ml Weißwein
- 2 Eigelb
- Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Das Hirschkarree kräftig salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz in einer schweren ofenfesten Pfanne oder einem Bräter rundum kräftig anbraten. Die Pfanne in den Backofen schieben und je nach gewünschtem Gargrad 15-25 Minuten garen. Den Backofen ausschalten, die Türe öffnen und das Karree noch 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Preiselbeersabayon Preiselbeerkonfitüre, Weißwein und Eigelb über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Mit Salz abschmecken.

Mit Gemüse nach Wahl servieren.

Hirschmedaillons mit Birnen und Kartoffelschnee

Zutaten

8		Hirschmedaillons je ca. 75g Pfeffer
8	Scheiben	Frühstücksspeck
1	Pack.	Getrocknete Steinpilze a 5g
75	ml	Rotwein (1)
400	Gramm	Rote Zwiebeln
2		Birnen reife, je ca. 200 g
100	ml	Wasser
20	Gramm	Butterschmalz Salz
3	Essl.	Öl
175	ml	Rotwein (2)
150	Gramm	Crème fraîche
2	Essl.	Soßenbinder

Zubereitung

Hirschmedaillons waschen und sorgfältig trockentupfen. Pfeffern. Jeweils mit 1 Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. Steinpilze in Rotwein (1) einweichen. Zwiebeln abziehen, achteln. Birnen waschen, schälen, vierteln. Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Birnen zufügen, andünsten. Das Wasser zufügen. Pfeffern, salzen, ca. 10 Minuten schmoren. Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Salzen. Von jeder Seite 2 Minuten weiterbraten. Herausnehmen, warm stellen. Bratensatz mit Rotwein (2) ablöschen. Eingeweichte Steinpilze mit Flüssigkeit und Crème fraîche zufügen, alles etwas einkochen lassen binden und abschmecken. Alles anrichten. Eventuell mit Rosmarin garnieren. Als Beilage dazu passt sehr gut Kartoffelschnee. Kartoffelschnee geht ganz einfach: Salzkartoffeln kochen, abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine vorgewärmte Schüssel drücken. Nach Wunsch etwas gebräunte Butter darübergeben.

Hirschmedallions mit Birnen und Brombeeren

Zutaten

- 80 Gramm Feingewürfelter
Bauchspeck
- 1 groß. Birne
Zitronensaft
Salz
- 4 Hirschsteaks a ca.150 g,
Pfeffer
- 125 Gramm Tiefkühl-Brombeeren
- 1 Teel. Grüner Pfeffer

Zubereitung

Speck in einer großen Pfanne ausbraten. Währenddessen die Birne schälen und in dünne Schnitzen schneiden.

Speck aus der Pfanne nehmen und im verbliebenen Fett die Steaks kräftig anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Nun in der Pfanne kurz die Birnen anbraten, dann Brombeeren, Speck und grünen Pfeffer dazugeben und einige Minuten schmoren, abschmecken und mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen Schupfnudeln.

Hirschriemer (Rücken) Gebraten

Zutaten

1		Hirschrücken
		Salz
		Speck
		Butter
120	Gramm	Butter oder Fett
1	Bund	Suppengrün
1	mittl.	Zwiebel
		Muskatnuß
1		Ingwerstück
		Wacholderbeeren
		Pfefferkörner
		Gewürzkörner
1		Lorbeerblatt
1		Thymianstengel
		Knochenbrühe
		Puderzucker
		Zitronensaft

Zubereitung

Der Rücken wird zugerichtet, mit Salz eingerieben und recht gleichmäßig und dicht gespickt. Dann legt man ihn in eine tiefe Bratpfanne, begießt ihn mit etwas brauner Butter dann wird in 12 dkg Butter oder Fett Wurzelwerk, eine mittlere, in Scheiben geschnittene Zwiebel, je 1 Stückchen Muskatnuß und Ingwer, einige Wacholderbeeren, einige Pfeffer und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Stengelchen Thymian angeröstet, zu dem Braten gegeben und dieser unter fleißigem Begießen, indem man immer etwas Knochenbrühe zugießt, gar gebraten. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, tranchiert, in die Fleischgläser gedrückt zu der Sauce gibt man etwas Staubzucker, läßt sie braun anlegen, gießt etwas Knochenbrühe auf, gibt etwas Zitronensaft dazu, läßt es aufkochen, passiert die Sauce, schmeckt sie ab, gießt sie über den Braten und sterilisiert.

Beim Gebrauch brät man das Fleisch rasch an, bindet die Sauce mit etwas in sauerem Rahm verquirlten Mehl und richtet an. Einige Löffel voll gießt man über den Braten, die übrige extra.

Hirschrücken

Zutaten

2	kg	Hirschrücken
3/16		
100	Gramm	Speck frischer ungesalzener Wildgewürz Liebstöckelsalz Pfeffer Salz
1		Zwiebel kleingeschnitten
500	ml	Wildsuppe
50	Gramm	Butterschmalz
1	Pack.	Getrocknete Steinpilze
100	ml	Sahne

Zubereitung

Den Rücken häuten, Wildgewürz, Liebstöckelsalz 1:1 mit etwas Pfeffer auf einem kleinen Teller mischen. Den Speck in Streifen schneiden, die Streifen in der Würzmischung wälzen. Mit dem Spickmesser in gleichen Abständen in den Rücken stechen, die Öffnungen mit dem Finger erweitern und die Speckstücke in die Löcher drücken. Entlang des Rückenknorpels die Muskelstränge bis zum Ansatz der Rippen mit dem Messer anlösen. Den

Rücken mit der Fleischseite nach unten in den Bräter setzen und die kalte Wildsuppe über den Rücken gießen. Die Fleischteile sollten von der Suppe umspült werden. Die getrockneten Steinpilze zugeben und mitweichen lassen. Den Rücken 3-4 Stunden in der Suppe liegen lassen, dann herausnehmen und die Oberfläche an der Luft kurz trocknen lassen. Die Suppe durch ein Sieb in ein Gefäß gießen, den Bräter für den Bratvorgang vorbereiten. Die Steinpilze kleinschneiden. Den Rücken mit Pfeffer und Salz würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und den Rücken wechselseitig auf den Fleischseiten (zusammen rund 10 Minuten) anbraten, dabei auf mittlere Hitze zurückschalten. Zwischendurch den Bratensatz mit etwas Wildsuppe anlösen. Den Rücken auf den Knochen stellen, die Fleischteile mit Wildgewürz und Liebstöckelsalz würzen, 250 ml Suppe angießen, die Steinpilze und die Zwiebel zugeben. Den Deckel auflegen und den Rücken im Backofen ca. 35-40 Minuten (abhängig von der Dicke der Muskelstränge) garen. Den Rücken aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einschlagen. Die verbliebene Wildsuppe zugießen und auf ein Drittel einkochen. Sahne zufügen und die Soße zu einer sämigen Konsistenz einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rücken auf eine Platte setzen. Mit den mit Preiselbeeren gefüllten Birnenhälften dekorieren. Beilagen Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rapunzelsalat. Als Getränk passt ein kräftiger Rotwein.

Hirschrücken, Klassisch

Zutaten

1	kg	Von Haut und Fett befreiter Hirschrücken
1/2		
3/4	Teel.	Wildgewürz
15		Fein gehackte Wacholderbeeren
5		Dünne Scheiben fetter Speck
2	Essl.	Butter
100	Gramm	Magerer gewürfelter Räucherspeck
2		Gehackte Zwiebeln
2		In Scheiben geschnittene Karotten
1/2		Gewürfelte Sellerieknolle
1	Essl.	Geriebener Kren
150	ml	Trockener Weißwein
50	ml	Heißes Wasser oder Suppe
50	ml	Cognac
		Sauce:
1	Teel.	In etwas kaltem Wasser Gelöste Speisestärke
1	Essl.	Zitronensaft
		Pfeffer
		Salz
2	Essl.	Gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Backrohr auf 240 ° C vorheizen. Den Hirschrücken mit Wildgewürz und den Wacholderbeeren einreiben und mit den Speckscheiben belegen. In einer großen Bratkasserolle die Butter zergehen lassen, den Räucherspeck hinzu geben, etwas anbraten, dann das Gemüse und den Kren zufügen und unter Rühren andünsten. Den Hirschrücken darauflegen, die Kasserolle in den Ofen schieben und 15 Minuten braten. Den Weißwein, Wasser und Cognac zugießen, die Hitze nach weiteren 5 Minuten auf 180 ° C reduzieren und noch 35 Minuten braten. Die Speckscheiben abnehmen und den Braten unter häufigem Begießen mit dem Fond noch 20 - 25 Minuten braten. Den Braten herausnehmen und im abgeschaltetem Rohr bei geöffneter Tür warm halten. Die Sauce mit der Speisestärke etwas eindicken und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rücken tranchieren und die Sauce mit dem Gemüse dazu servieren. Mit Petersilie bestreuen.

Hirschrücken an Rotweindrübenkrautsauce mit Rosenkohl und lippischer Kastenpickert

Zutaten

HIRSCHRÜCKEN UND ROSENKOHL	
700 Gramm	Hirschrücken, pariert (*)
50 Gramm	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 kg	Rosenkohl, kleine Röschen
	Muskat

LIPPISCHER KASTENPICKERT	
250 Gramm	Mehl
15 Gramm	Hefe
25 Gramm	Zucker
125 ml	Milch
1	Ei
125 Gramm	Rosinen
1/2 Teel.	Salz
	Paniermehl
100 Gramm	Butter

ROTWEINRÜBENKRAUTSAUCE	
	Knochen vom Hirschrücken, Zerkleinert
350 ml	Trockener Deutscher Rotwein (Ahr)
3	Zwiebeln
50 Gramm	Butter
1 Essl.	Rübenkraut
100 Gramm	Butter, eisgekühlt

Zubereitung

(*) aus heimischen Revieren ersatzweise Damhirschrücken

Hirschrücken und Rosenkohl:

- * Hirschrücken kurz in Butter anbraten, salzen, pfeffern und im Backofen bei 180 Grad Celsius circa 15 Minuten in der Fettpfanne schmoren lassen.
- * Rosenkohl kurz in Wasser kochen, abschrecken, vor dem Servieren in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Lippischer Kastenpickert:

- * Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, mindestens eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
- * Teig in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestäubte Kastenform verteilen.
- * Im Backofen bei 170 Grad Celsius 60 bis 80 Minuten goldgelb backen, abkühlen lassen.
- * Kastenpickert vor dem Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in etwas Butter anbraten.

Rotweinrübenkrautsauce:

- * Für die Sauce die Knochen vom Hirschrücken in wenig Fett scharf anbraten, salzen und pfeffern, mit einem Schuss Rotwein ablöschen.
- * Zwiebeln putzen und hacken und in Butter glasig dünsten, zu den Knochen geben.
- * Etwas Wasser angießen und reduzieren lassen, danach den restlichen Rotwein angießen und ebenfalls reduzieren lassen.
- * Knochen herausnehmen, Sauce durch ein feines Sieb streichen, mit Rübenkraut andicken und vor dem Servieren eisgekühlte Butter in Flocken einmontieren.

Dazu schmecken Kartoffeln.

Hirschrücken auf Burgunder-Art

Zutaten

1	kg	Ausgelöster Hirschrücken
300	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
200	Gramm	Champignons
20		Schalotten
1/2	Stange	Lauch
1		Karotte
3	klein.	Petersilienwurzeln
3		Peperoni
1	Tasse	Fleischbrühe
1/4	Ltr.	Rotwein
1/2	Bund	Majoran
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Öl, Butterschmalz

Zubereitung

Die Kohlebriketts anbrennen, den Hirschrücken von Hautresten säubern und das Fleisch in Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden, die Champignons und die Schalotten putzen und das restliche Gemüse in große Stücke zerteilen. In einem 12-Inch Dutch Oven über der Glut den Speck mit etwas Öl anbraten, aus dem Topf nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Schalotten auf allen Seiten anbraten aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Champignons mit etwas Butterschmalz ebenfalls anbraten, zu den Schalotten geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke von beiden Seiten anbraten, den Lauch, die Karottenstücke, die Petersilienwurzeln, die Peperoni und den Majoran dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Brühe und Rotwein ablöschen. Mit dem Deckel verschließen und mit neun Briketts unter dem Topf und 15 Stück auf dem Deckel 30 Minuten fertig dünsten. Für die letzten fünf Minuten den Speck, die Champignons und die Schalotten dazugeben, den Majoran entfernen und im Topf servieren.

Hirschrücken Gebraten

Zutaten

- 1 Hirschrücken
- Salz
- Speck
- Butter
- evtl. Knochenbrühe

Zubereitung

Dieser wird quer durch in 2 Teile geteilt, abgewaschen, abgehäutet und mit Salz eingerieben dann spickt man den Rücken recht dicht in gleichmäßigen Reihen mit Speck, legt ihn in eine tiefe Pfanne, so daß der Speck nach unten kommt. Dann begießt man den Braten mit angebräunter Butter, schließt die Pfanne, stellt sie in die heiße Bratröhre und läßt den Braten bei mäßigem Feuer unter öfterem Begießen langsam braten. Wenn es sich in der Pfanne braun anlegt, wendet man den Braten um, begießt ihn fleißig mit der Butter, gießt, wenn nötig, einige Löffel heißes Wasser oder Knochenbrühe zu und brät ihn, bis der Braten weich und der Speck goldbraun ist. Das Fleisch darf nur braun anlaufen und nicht hart oder trocken sein. Sodann löst man behutsam das Fleisch von den Knochen, tranchiert es in schöne Stücke, drückt sie vorsichtig in die bereit gehaltenen Fleischgläser, übergießt mit der durchpassierten Bratensauce und sterilisiert 45 Minuten bei 100 Grad.

Hirschrücken im Blaukrautmantel

Zutaten

1,8	kg	Rothirschrücken mit Knochen
50	Gramm	Röstgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln)
20	Gramm	Tomatenmark
1	kg	Wildknochen
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeeren
3		Nelken
1	Kopf	Blaukraut
500	Gramm	Hirschfarce oder Hirschhackfleisch
30	Gramm	Pistazien
		Thymian
		Rosmarin
		Schweinenetz
		Johannisbeergelee
		Rotwein

Zubereitung

Hirschrücken auslösen, das Fleisch von Häuten und Sehnen befreien. Die Knochen klein hacken und in Öl zusammen mit den Gemüsewürfeln kräftig anbraten. Das Tomatenmark unter kräftigem Rühren mit rösten. Das Ganze mit Brühe auffüllen, salzen und pfeffern. Lorbeerblatt und Nelke dazugeben. Etwa 2 bis 3 Std. köcheln lassen. Dabei öfters abschäumen und nach und nach bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Blaukrautblätter in Wasser leicht kochen, Strunk herausschneiden, Pistazien und Kräuter unter Farce mischen, auf Blaukrautblatt streichen, angebratenen Rothirschrücken darauf legen, zu einer Rolle formen und ins Schweinenetz einhüllen. Ca. 35 bis 40 Min. bei 170 C braten. Soße abpassieren, evtl. mit Johannisbeergelee und Rotwein verfeinern. Dazu reicht man grüne Spätzle und Salat von Rosenkohlblättern.

Hirschrücken mit Berberitzen- Zwiebelkruste auf Steinham...

Zutaten

		HIRSCHRÜCKEN
800	Gramm	Hirschrücken (fertig pariert Und in 200g-Stücken Portioniert)
3	Essl.	Butterschmalz

		ZWIEBELKRUSTE
200	Gramm	Röstzwiebeln
40	Gramm	Getrocknete Berberitzen, Etwas Klein gehackt
4		Eigelb
10	Gramm	Butter
70	Gramm	Paniermehl
1	Prise	Thymian, frisch oder Getrocknet Salz, Pfeffer

		CHAMPIGNONS
400	Gramm	Braune Champignons
250	ml	Sahne
1	Essl.	Speck, kleingewürfelt
1	Essl.	Schalottenwürfel
1	Essl.	Schnittlauch
1	Essl.	Berberitzen, getrocknet, in Etwas Cognac eingelegt
1	Schuss	Cognac
1	Essl.	Butterschmalz Salz, Pfeffer Evtl. Kürbiskernöl

Zubereitung

Hirschrücken: Die Fleischmedaillons im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten kurz anbraten und in eine Form legen.

Die Röstzwiebeln im Mixer nicht zu sehr zerkleinern und mit der Butter (Zimmertemperatur), den gehackten Berberitzen sowie den restlichen Zutaten verkneten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Farce auf den angebratenen Hirschrückenmedaillons fingerdick verteilen und gut festklopfen. Bei 180°C Oberhitze und 140°C Unterhitze ca. 5-7 Minuten im Ofen garen.

Champignons: Die Champignons im Butterschmalz anbraten, die Zwiebelwürfel, den Speck dazugeben, kurz mit anbraten und mit dem Cognac flambieren. Nun die Sahne auf die Pilze gießen und kurz aufkochen lassen. Dann die Masse durch ein Sieb gießen. Die Pilze beiseite stellen und die Sahne wieder in die Pfanne geben. Zu der Sahne nun die eingelegten Berberitzen geben und alles zusammen einkochen lassen, bis die Sahne Bindung bekommt. Die Pilze wieder in die Sahne zurückgeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nicht mehr kochen lassen. Vor dem Anrichten den Schnittlauch dazu geben.

Anrichten: Das Champignonragout auf

Teller geben und die Hirschmedaillons darauf setzen. Wer mag, kann ein paar Tropfen Kürbiskernöl über die Champignons träufeln.

Dazu schmeckt Baguettebrot, aber auch kleine, angebratene Kartoffeltaler aus Kartoffelpüree sind zu empfehlen.

Hirschrücken mit Glasierten Kastanien

Zutaten

750	Gramm	Ausgebeinter Hirschrücken
150	Gramm	Gewürfelter Räucherspeck
50	Gramm	Fett zum Braten
1		Gewürfelte Zwiebel
100	Gramm	Steinpilze, in Scheiben
1/4	Ltr.	Rotwein
150	Gramm	Saure Sahne
		Salz
		Pfeffer
1/2	Bund	Gehackte Petersilie
2	Essl.	Mehl
500	Gramm	Esskastanien
180	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Prise	Salz

Zubereitung

Den Räucherspeck in einem Bräter auslassen. Fett zugeben und den Hirschrücken gut anbraten. Zwiebeln mitrösten, Steinpilze zugeben. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Gewürze zufügen und bei geschlossenem Topf auf Mittelhitze 40 bis 50 Minuten garen.

Inzwischen die Kastanien im Ofen rösten, bis die Schalen aufplatzen. Abschälen, in einem Topf Butter und Zucker erhitzen, Kastanien zugeben. Unter ständigem Rühren 10 Minuten karamelisieren. Mit Brühe aufgießen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Die Kastanien sollen noch ganz bleiben. In einer Schale anrichten und warm stellen. Den Hirschrücken aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Soße abschmecken, Sahne und Petersilie einrühren und mit Mehl andicken. Über das Fleisch gießen und die glasierten Kastanien dazu reichen.

Als Beilage reicht man hausgemachte Spätzle oder Kroketten und Feldsalat.

Hirschrücken mit Johannisbeersauce und Steinpilzen

Zutaten

1	kg	Hirschrücken mit
13/16		Knochen
1		Möhre
1		Stellerieknollenstück
1	klein.	Kauchstange
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
50	Gramm	Butterschmalz (1)
25	Gramm	Butterschmalz (2)
1		Lorbeerblatt
5		Waholderbeeren zerdrückt
		Salz
		schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Butter eiskalt
2	Essl.	davon (3)
1	Essl.	Zucker
100	Gramm	Schwarze Johannisbeeren
125	Gramm	Crème fraîche
400	Gramm	Steinpilze
1	Scheibe	Durchwachsener Räucherspeck
1		Majoranzweig
2	Ltr.	Wasser (4)
300	ml	Fond einkochen lassen (5)

Zubereitung

Den Hirschrücken von den Knochen lösen und von den Sehnen befreien. Waschen und abtrocknen, zugedeckt kalt stellen. Die Knochen walnussgroß hacken. Möhre, Sellerie und Lauch putzen und grob würfeln. Etwa (1) Schmalz in einem großen Topf erhitzen, die Knochen darin kräftig anbraten. Die Gemüsewürfel mit anrösten, dann alles mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze dazu geben und die Flüssigkeit mehrmals einkochen lassen, zwischendurch immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Wenn eine schöne dunkle Farbe entstanden ist, die Knochen mit Wasser (4) aufgießen und

etwa 4 Stunden lang im geschlossenen Topf sanft köcheln lassen. Den entstandenen Fond anschließend durch ein Tuch passieren und in einem Topf auf (5) ml einkochen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Hirschfleisch salzen und pfeffern. Das restliche Schalz (2) in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum kurz anbraten. In den Ofen stellen und das Fleisch noch gut 5 Minuten lang braten. Es soll innen noch sehr rosa sein. Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Den Bräter auf den Herd stellen, den Fond hineingießen und den Bratensatz im Bräter unter Rühren loskochen. Etwas Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker dazugeben und karamelisieren lassen. Die geputzten Johannisbeeren hinzufügen und mit der Bratensauce ablöschen. Creme fraiche unterrühren und Butter (3) in Flöckchen mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Speck klein würfeln. Die restliche Butter in eine Pfanne zerlassen und den Speck darin ausbraten. Die Steinpilze mit anbraten, mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen. Den Hirschrücken in Scheiben schneiden, die Sauce darübergießen und die Steinpilze dazulegen. Als Beilage Roggenfäden oder Spätzle servieren.

Hirschrücken mit Polenta

Zutaten

1	kg	Hirschrücken
2		Karotten
1		Sellerieknolle das Grün
2		Knoblauchzehen
		Zitronenschale
1	Zweig	Salbei
1	Zweig	Rosmarin
3		Lorbeerblätter
150	Gramm	Grünen Speck oder Lardo
		Salz und Pfeffer
		Öl
		Butter
125	ml	Weißwein

Zubereitung

Rücken (mit Knochen) in Stücke teilen, würzen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch mit den in dünne Scheiben geschnittenen Speck und den Kräutern anbraten, mit Weißwein ablöschen. Die Fleischstücke kommen in einen Dampftopf. Zu dem Bratensaft in der Pfanne das kleingeschnittene Gemüse geben, kurz dünsten und auch in den Dampftopf füllen, und fertig garen.

Beilage: Polenta

Hirschrücken mit Preiselbeeren

Zutaten

800 Gramm Ausgelöster Hirschrücken
150 Gramm Preiselbeeren
3 Rote Zwiebeln
1 Tasse Fleischbrühe
2 Gläser Rotwein
1/2 Bund Zitronenthymian
2 Essl. Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Die Haut vom Hirschrücken entfernen, und das Fleisch in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Preiselbeeren gut waschen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Butterschmalz in der Pfanne glasig braten und auf einen Teller legen. Die Hirschsteaks von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelringe mit den Preiselbeeren und dem Thymian zurück in die Pfanne geben. Zuckern, die Flüssigkeit reduzieren und die Steaks zurück in die Pfanne legen. Zugedeckt etwa zehn Minuten fertig garen und mit grünen Bohnen und Schupfnudeln servieren. Dazu passt ein Dornfelder aus der Pfalz

Hirschrücken mit Wurzelgemüse

Zutaten

750	Gramm	Ausgelöster Hirschrücken
200	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
1-2		Zwiebeln
1	Stange	Lauch
2		Karotten
2	Scheiben	Sellerie von 1 cm
1	Tasse	Fleischbrühe
1	Tasse	Kräftigen Rotwein
1	Bund	Petersilie
		Getrockneter Majoran
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Öl zum Braten

Zubereitung

Die Zwiebeln grob hacken, den Speck in Streifen schneiden, zusammen in einem Gemüsetopf mit Öl anbraten und den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Karotten und den Lauch in Scheiben schneiden, den Sellerie würfeln, dann das Gemüse dazugeben. Den Hirschrücken enthäuten, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, danach auf das Gemüse legen. Den Majoran in einen Filterbeutel geben und zusammen mit der Petersilie in den Gemüsetopf legen. Mit der Brühe und dem Rotwein den Fond vom Boden der Pfanne lösen. Die daraus gewonnene Sauce über das Gemüse gießen, den Topf mit dem Deckel verschließen, und das Ganze im Ofen etwa eine Stunde lang dünsten. Später Majoran und Petersilie herausnehmen, die Medaillons und das Gemüse mit Kartoffelpüree servieren.

Hirschrücken mit Zimt-Kürbis-Ravioli

Zutaten

600	Gramm	Hirschrücken, ausgelöst
400	ml	Wildfond (aus dem Glas)
100	ml	Rotwein
1	Essl.	Speisestärke
500	Gramm	Muskatkürbis (etwa 800 g Brutto)
1		Zimtstange
1		Sk Ingwer
		Muskat
1/2		Getrocknete Chilischote
3	Essl.	Amaretti (Mandelkekse), Zerbrösel
125	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
250	Gramm	Mehl (Typ 405)
1		Eigelb
1/2		Orange, abgeriebene Schale
1	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Pflanzenöl
100	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Muskatkürbis in zwei Zentimeter große Stücke schneiden, mit etwas Wasser, der Zimtstange, dem gehackten Ingwer, Salz, Pfeffer, Muskat und der zerbröselten Chilischote in einen Topf geben. Mit Alufolie zudecken und im Backofen bei 200 Grad 2 Stunden lang garen. (Man kann das Kürbis-Mus auch auf dem Herd kochen. Dann geht es wesentlich schneller.)

Für den Ravioli-Teig die Kartoffeln kochen, pellen und gut ausdampfen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln noch warm darauf pressen, anschließend mit 3-4 EL Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kurz auskühlen lassen und dann mit einer Nudelmaschine (oder einer Nudelrolle) zwei gleichmäßige dünne Bahnen ausrollen.

Die Zimtstange aus dem Kürbis-Mus herausfischen und einen EL zerbröselte Amaretti unterrühren. Mit einem Teelöffel gleichmäßige Häufchen der Kürbismasse auf die eine Teigbahn verteilen, rundherum mit verquirltem Eigelb bestreichen, dann die zweite Teigbahn darüber legen und fest andrücken. Mit einem Ausstecher runde

Ravioli ausstechen.

Rehfond mit Rotwein um fast die Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit einem EL Rotwein verrühren und die Sauce damit abbinden. Evtl. abschmecken.

In einem großen Topf Wasser mit Salz und etwas Olivenöl zum Kochen bringen. Die Ravioli hinein geben und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Den Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen, in dem Pflanzenöl in einer Pfanne gut anbraten und dann zum Nachgaren für etwa 8 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die Orangenschale und die restlichen Amaretti-Brösel dazu geben und die Ravioli darin kurz anbraten.

Den in Scheiben geschnittenen Hirschrücken mit der Sauce und den Ravioli anrichten. Die restliche Butter über die Ravioli geben.

Hirschrücken nach Englischer Art

Zutaten

- 1,2 kg Hirschrücken
- 1/2 Teel. Wildgewürzmischung
- 15 Gehackte Wacholderbeeren
- 4 Dünne Speckscheiben (fett)
- 2 Essl. Weiche Butter (Folie!)
- 2 Essl. Zerlassene Butter mit Wildgewürz (Bepinseln!)
Sauce:
- 200 ml Wildbrühe oder Suppe
- 1 Geriebener Zwiebel
- 5 Essl. Crème fraiche
- 1 Essl. Johannisbeergelee
- 2 Teel. Scharfer Senf
- 2 Essl. Geriebener Saucenlebkuchen
Pfeffer
Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 4 Essl. Gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Rohr auf 240 ° C vorheizen. Den Rücken mit dem Wildgewürz und den Wacholderbeeren gut einreiben und mit den Speckscheiben belegen. Ein passendes Stück Alufolie ausbreiten und bis auf einen breiten Seitenstreifen mit Butter bestreichen. Den Rücken in die Mitte legen, in der Folie nicht zu knapp verpacken und die Ränder gut falzen, damit das Paket dicht ist. Auf die tiefe Bratpfanne legen und in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 190 ° C reduzieren. Nach weiteren 35 Minuten die Folie der Länge nach aufschneiden, den Speck neben den Braten legen und beides noch 25 Minuten bräunen lassen, dabei öfter mit etwas Butter bepinseln.

In der Zwischenzeit die Sauce bereiten. In einem Topf die Brühe mit Zwiebel, Crème fraiche, Johannisbeergelee, Senf und Extrakt zum Kochen bringen, Saucenlebkuchen unterrühren und sämig werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Petersilie dazugeben und noch ein wenig durchkochen. Den Braten noch 20 Minuten im abgeschalteten, halb geöffneten Rohr ruhen lassen, die Bratflüssigkeit unter die Sauce mischen. Den Speck klein schneiden und mitservieren.

Hirschrückenfilet mit Knödel-Chips

Zutaten

600	Gramm	Hirschrücken
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Bratfett
200	ml	Weinbrand
		Wildsoße oder Rindsuppe
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
2		Nußgroße Stücke kalte Butter
		Knödel-Chips:
2		Eier
		Salz
		Muskatnuß
1	Essl.	Butter
12	Scheiben	Toastbrot

Zubereitung

Hirschrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten rasch anbraten. Anschließend im Backrohr bei ca. 220° C ca. 12 Min. garen. Das Hirschrückenfilet dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Rohr bei ca. 90° C einige Minuten rasten lassen. Den Bratenrückstand mit Weinbrand und Wildsoße bzw. Rindsuppe ablöschen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren begeben und einige Minuten einkochen lassen. Mit der eiskalten Butter zu einer sämigen Soße rühren. Beilagen Eier trennen, Eiweiß mit Salz und geriebener Muskatnuß zu Schnee schlagen. Die Toastbrot-Scheiben entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit den Eidottern in den Schnee einrühren. In einer flachen Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Masse im Durchmesser von ca. 15 cm kleinfingerdick einstreichen. Beidseitig knusprig braten. Danach mit einem runden Ausstecher Chips ausstechen. Hirschrückenfilet in Scheiben schneiden und mit Knödel-Chips und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hirschrückenmedaillons auf Brombeersauce mit Topfen- Spätzle

Zutaten

900 Gramm Hirschrückenmedaillons
ohne
Knochen
Salz
Pfeffer
Brombeersauce
150 ml Wildfond
1 Schalotte
150 ml Sahne (Obers)
100 Gramm Brombeeren
ZUM ABSCHMECKEN:
Zucker
Salz
Pfeffer
Cognac
50 Gramm Butter
TOPFENSPAETZLE:
125 Gramm Mehl
125 Gramm Quark (Topfen)
2 Eier
2 Eigelb
1 Essl. Grieß
Salz
Muskat

Zubereitung

Klassisches Kochrezept aus der Feder von: Johann Wolfgang von Goethe Geburtstag: 28. 8 1849 in Frankfurt Todestag: 22. 3. 1832 in Weimar Poet Silberhaut der Hirschrückenmedaillons entfernen und portionieren. Wildfond aus Abschnitten Nelke, Lorbeer, Wacholder und Thymian. Schalotte anschwitzen. Sahne und Wildfond zugeben und reduzieren lassen. Brombeeren zufügen und pürieren. Danach durch feines Sieb passieren. Butter abseits der Hitze unterpürieren. Zutaten für Spätzle durch Handtuch ausdrücken. Einen glatten Teig rühren und ca. 30 Min. ruhen lassen. Danach vom Brett in kochendes Salzwasser schaben. Kalt abschrecken und kurz mit Butter in der Pfanne schwenken.

Hirschrückensteak auf Marillen-Rotkraut

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschrücken
		Salz
		Pfeffer
		Öl
		Butter
		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Wildfond
		Mehl zum Stauben
2		Butterflocken
1		Rotkrautkopf
		Öl
2		Schalotten,
		Koriander
		Honig
10		Marillen
1/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Den Hirschrücken von den Sehnen befreien mit Salz und weißem Pfeffer würzen in einer Pfanne mit heißem Öl und Butter von allen Seiten anbraten den Thymianzweig und die Wacholderbeeren mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne geben und diese ca. 10 bis 15 Minuten ins vorgewärmte Rohr (180 °C) stellen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen in Folie einpacken und an einen warmen Ort zum Rasten geben. Den in der Pfanne verbliebenen Bratenrückstand leicht stauben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Alles zur Hälfte einreduzieren lassen und mit Butterflocken montieren. Das Rotkraut in grobe Streifen schneiden (etwa 1 cm breit) in einem Topf Öl erhitzen Schalotten fein geschnitten beigegeben das Rotkraut zugeben mit Salz und Koriander würzen und 3 bis 4 Minuten abgedeckt dünsten lassen. Den Honig und die Marillen beifügen (nach Geschmack) mit Rotwein ablöschen. Weitere 2 bis 3 Minuten leicht dahinkochen lassen.

Knuspriger Hirschrücken

Zutaten

1	kg	Gehäuteter Hirschrücken
1/4	Teel.	Wildgewürz
12		Fein gehackte Wachholderbeeren
2		Fette Scheiben Speck
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
2		Gehackte Zwiebeln
100	ml	Trockener Rotwein
100	ml	Suppe
		Für die Kruste:
1		Verquirltes Ei
125	Gramm	Schwarzbrotbrösel
2	Teel.	Zucker
2	Teel.	Weiche Butter
2	Prisen	Nelkenpfeffer
40	ml	Rotwein
2	Teel.	Cognac
		Sauce:
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
4	Essl.	Wildgewürz
80	Gramm	Schwarzbrotbrösel
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
2	Essl.	Orangensaft
2	Essl.	Zitronensaft
40	ml	Cognac
		Salz
		Pfeffer
2		Verquirlte Eigelb

Zubereitung

Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Den Hirschrücken mit dem Wildgewürz und Wachholderbeeren gut einreiben und die Speckscheiben auflegen. Öl und Butter in einer Bratkasserolle erhitzen, den Braten mit dem Speck nach oben hineinlegen, die Zwiebeln daneben verteilen und die Kasserolle in den Ofen schieben. Nach 20 Minuten mit dem Rotwein und der Suppe aufgießen, die Hitze auf 175 ° C reduzieren und weitere 30 Minuten braten.

Inzwischen die Zutaten für die Kruste gut vermischen. Oberhitze einschalten, die Speckscheiben abnehmen (für das Servieren warm halten). Die Oberseite des Rückens mit der Schwarzbrotmischung dick bestreichen und 20 Minuten braun werden lassen. Den Braten herausheben und im abgestellten und halb geöffneten Ofen warm halten. Die Sauce entfetten. Rotwein, Wildgewürz, Schwarzbrotbrösel und Zitronenschale zugeben und sämig einkochen. Orangen- und Zitronensaft dazugeben, Cognac untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Eigelben legieren.

Marinierter Hirschbraten

Zutaten

1	Bund	Suppengemüse
2		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
6		Wacholderbeeren
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
2	kg	Gespickter Hirschrücken
4	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Sahne
1	Scheibe	Schwarzbrot
2	Essl.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Gemüse und Zwiebeln würfeln. Mit Rotwein, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfeffer 10 Minuten kochen und abkühlen lassen, Hirschrücken darin einlegen, zwei Tage (!) kühlen und zwischendurch als wenden. Das Fleisch in einen Bräter legen. Öl stark erhitzen, über das Fleisch gießen. In den Ofen schieben, Gemüse und Marinade nach und nach dazugeben. Das Fleisch dann bei 175 C 1 1/2 Stunden braten (Gasherd: Stufe 2-3). Gemüse und Fond aus dem Bräter in ein Sieb schütten und gut durchdrücken: In den Saucetopf, dazu Sahne, Brot und Johannisbeergelee. Die Sauce einige Minuten kochen, abschmecken und durch ein Sieb in die Sauciere geben. Als Beilage nimmt man Kartoffelklöße und in Butter geschwenkte Pfifferlinge und nach Belieben glasierte Kastanien. Oder Apfelkompott, Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten. Als Getränk reicht man ein Glas guten Rotwein.

Marinierter Hirschrücken mit Klößen und Pilzen

Zutaten

1	Bund	Suppengemüse
2		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
6		Wacholderbeeren
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
2	kg	Hirschrücken, gespickt
4	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Sahne
1	Scheibe	Schwarzbrot
2	Essl.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Beachten: 2 Tage Marinierzeit. Gemüse und Zwiebeln würfeln. mit Rotwein, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfeffer 10 Minuten kochen und dann abkühlen lassen. Den Hirschrücken darin einlegen, zwei Tage kühlen, zwischendurch wenden. Das Fleisch in einen Bräter legen. Öl stark erhitzen, über das Fleisch gießen. In den Ofen schieben, Gemüse und Marinade nach und nach dazugeben. Gemüse und Fond aus dem Bräter in ein Sieb schütten und gut durchdrücken: In den Saucetopf, dazu Sahne, Brot und Johannisbeergelee. Die Sauce einige Minuten kochen, abschmecken und durch ein Sieb in die Sauciere geben. Als Beilage Kartoffelklöße mit in Butter geschwenkten Pilzen und glasierte Kastanien. Dazu ein Glas guter Rotwein, z.B. Coteaux du Languedoc v. 1991

Wildmedallions mit Lebkuchenkruste

Zutaten

12	Medaillons a 90 g (vom Damwild, Rotwild Salz Pfeffer
1/8	Rotwein
1/2	Ltr. Wildsosse
100	ml Creme Fraiche
80	Gramm Preiselbeeren

Zubereitung

Für die Lebkuchenkruste 80 g Lebkuchen, 100 g schaumig geschlagene Butter, etwas Lebkuchengewürz, 30 g geriebene Nüsse, 1 Brise Salz und Pfeffer vermengen. Die Medaillons 3 Min. auf beiden Seiten anbraten, dann mit Lebkuchenmasse überziehen und für etwa 5 Min. bei etwa 200°C in den Ofen schieben. Sobald die Kruste schön braun ist, die Medaillons herausnehmen. Den Bratensatz mit Rotwein loskochen, Wildsosse zugießen, das Ganze aufkochen lassen und mit Creme Fraiche und Preiselbeeren verfeinern. Dazu kann man Pfifferlingsknödel reichen.

Hirschnitzel

Böhmische Hirschrouladen

Zutaten

100	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Champignons
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
12		Dünne Hirschschnitzel (ß
75		G)
12	Scheiben	Durchwachsener Speck
12		Getrocknete Pflaumen
12		Getrocknete Aprikosen
12		Walnüsse
50	Gramm	Butterschmalz
1		Lorbeerblatt
5		Wacholderbeeren
400	ml	Pilzfond
1/4	Ltr.	Rotwein
100	Gramm	Süße Sahne
		Salz
		Pfeffer
		Küchengar

Zubereitung

Zwiebeln und Schalotten schälen. Zwiebeln in Ringe schneiden, die Schalotten vierteln. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren und Sellerie putzen, waschen, schälen und würfeln. Die Hirschrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe durchwachsenem Speck, einigen Champignons, dünnen Zwiebelringen, je einer Pflaume, Aprikose und Walnuß belegen und fest ausrollen. Mit Küchengar zusammenbinden. Butterschmalz erhitzen. Rouladen ringsherum anbraten. Das Gemüse und die Schalotten kurz mitbraten. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und mit dem Pilzfond und Rotwein ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen. Dann die Rouladen herausnehmen, Fond durch ein Sieb gießen, Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Rouladen mit der Sauce servieren. Dazu schmecken gedünstete Birnen mit Preiselbeeren und Reibekuchen.

Gefülltes Hirschschnitzel mit Waldpilzen, Kohlsprossen, Wacholderrahmsauce und Schupfnudeln

Zutaten

- 8 klein. Hirschschnitzel
Salz, Pfeffer
Gestoßener Wacholder
 - 1 Essl. Gehackte Kräuter
(Rosmarin, Thymian,
Salbei)
 - 50 Gramm Butterschmalz
-

FÜR DIE SAUCE

- 40 ml Gin
 - 125 ml Wildjus (oder sehr kräftige
Suppe)
 - 1 Teel. Gestoßenen Wacholder
 - 50 ml Obers
 - 1 Essl. Crème fraîche
-

FÜR DIE PILZE

- 300 Gramm Frische Waldpilze
 - 80 Gramm Zwiebel (fein geschnitten)
 - 30 ml Olivenöl
 - 1 Essl. Gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
 - 1 Prise Five spices-Gewürz
-

FÜR DIE KOHLSPROSSEN

- 250 Gramm Kohlsprossen
Etwas Butter und wenig Obers
- 1 Essl. Speck (fein geschnitten)
- 1 Essl. Schalotten (fein gewürfelt)
Salz, Pfeffer

SCHUPFNUDELN

500 Gramm Kartoffeln
140 Gramm Mehl
50 Gramm Topfen
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Hirschschnitzel würzen, in Butterschmalz scharf anbraten und warm stellen. Den Bratensatz mit Gin ablöschen, Wacholder, Wildjus, Obers und Crème fraîche begeben, langsam einköcheln lassen. Sauce abseihen und vor dem Servieren mit etwas kalter Butter montieren.

Von den Kohlsprossen die unansehnlichen Blätter entfernen. Dabei den Strunk immer wieder minimal einschneiden, damit die Blätter gut abgelöst werden können. Kohlsprossen in Salzwasser blanchieren, danach auf ein Sieb schütten. In einer Pfanne in wenig Butter mit Schalotten und Speck durchschwenken und abschmecken. Zum Schluss mit wenig Obers verfeinern.

Die Pilze säubern (aber nicht waschen!) und blättrig schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze mit den Zwiebeln anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Five spices-Gewürz abschmecken. Die Pilze jeweils zwischen zwei Hirschschnitzel schichten (= 'füllen'). Die so locker gefüllten Hirschschnitzel mit der aufgeschäumten Wacholdersauce überziehen. (*)

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schon am Vortag weich kochen. Schälen und zerdrücken. Mit Mehl, Ei, Topfen, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dicke Rollen drehen. Kleine Stücke abschneiden und mit einer bemehlten Hand die Nudeln 'wuzeln'. Das bedeutet, den Teig mit wenig Druck zwischen der gewölbten Handfläche und der Arbeitsplatte so abdrehen, dass die Enden spitz zulaufen. In gesalzenem Wasser kurz kochen, dann in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren in Butterschmalz goldbraun braten.

Gefülltes Hirschschnitzel mit Waldpilzen, Kohlsprossen, Wacholderrahmsauce und Schupfnudeln auf Tellern anrichten.

Tipp Heino Huber: Etwas geschlagenes Schlagobers in die Sauce geben, nur leicht verrühren, dann entstehen beim Übergießen der Schnitzel leicht marmorierte Bahnen.

Hirsch-Saltimbocca mit Veltliner Polenta ()*

Zutaten

8		Hirsch-Schnitzel oder Reh, Gämse, Kalb, Schwein, Wildschwein)
8	Scheiben	Rohschinken
8	groß.	Salbeiblätter
		Olivenöl zum Braten
		Salz
		Pfeffer

		VELTLINER POLENTA
100	Gramm	Veltliner Polenta Oder feine Polenta
400	ml	Milch
100	ml	Kräftige Hühnerbouillon
150	Gramm	Butter
6		Schalotten
6		Knoblauchzehen
200	Gramm	Parmesan gerieben
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

(*) Bergrisotto: Die Veltliner Polenta wird fast wie ein Risotto zubereitet. Schnitzel mit Salbeiblatt belegen und Rohschinken daraufpressen. In Olivenöl auf der Schinkenseite anbraten. Die Rückseite mit Salz und Pfeffer würzen, dann umkehren und die andere Seite braten.

Polenta: Schalotten und Knoblauch hacken, in 1/3 der Butter glasig dünsten, Polenta dazugeben und wie Reis etwa eine Minute rösten. Milch und Bouillon dazugeben und 20 bis 30 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Falls die Polenta zu dick wird, eventuell etwas Milch dazugeben. Restliche Butter in der Bratpfanne braun werden lassen und daruntermischen, zum Schluss Parmesan dazugeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit Saisongemüse und/oder einem guten Glas Wein servieren.

Hirschschnitzel an Cranberry-Sauce mit Rosenkohlgemüse

Zutaten

8		Hirschschnitzel a je 80 g
2	Essl.	Erdnussöl
		Salz
		Pfeffer

CRANBERRY-SAUCE

1	klein.	Karotte
1	Stück	Sellerie
2		Schalotten
		Petersilie
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
4		Pfefferkörner +/-
200	ml	Rotwein
1	Essl.	Erdnussöl
250	Gramm	Cranberries
		Kulturpreiselbeeren
2	Essl.	Tomatenpüree
200	ml	Klare Bratensauce

GEMÜSE

500	Gramm	Rosenkohl
250	Gramm	Eierschwämme
250	Gramm	Schalotten
20	Gramm	Butter
100	ml	Gemüsebouillon

Zubereitung

Für die Cranberrysauce Karotte, Sellerie, Schalotten und die Petersilie kleinschneiden. Mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und Rotwein in ein Pfännchen geben. Auf hoher Hitze und ohne Deckel um die Hälfte einkochen lassen. In einer zweiten Pfanne Öl erwärmen. Cranberries und Tomatenpüree andünsten. Mit der Rotweinreduktion und der Bratensauce ablöschen und nochmals etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, dabei Cranberries und Gemüse durchdrücken Für das Gemüse die Rosenkohlköpfchen frisch anschneiden und den Strunk kreuzweise einschneiden. Die größeren Pilze halbieren, die Schalotten vierteln. Die Butter schmelzen und das Gemüse darin andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. zwanzig Minuten garen. Für die Schnitzel: In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Hirschschnitzel beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Das überschüssige Öl abgießen und den Bratsatz mit der Cranberrysauce auflösen. Schnitzel mit

Salz und Pfeffer würzen. In der warmen Sauce vier bis fünf Minuten durchziehen lassen. Tipp: Wenn Sie keine frischen Eierschwämme erhalten, können Sie auch getrocknete Morcheln verwenden. Diese weichen Sie vorher zehn Minuten ein, halbieren sie und spülen sie gut ab. Wild braten Hirsch- und Rehschnitzel sowie Hirsch-Entrecotes sollen - wie Rindfleisch - nur kurz braten, sonst wird das zarte Fleisch zäh. Wird das Fleisch nature serviert oder an einer Sauce, die man separat zubereitet, wird das Fleisch so lang gebraten, bis es halb oder knapp durch ist. Wenn Sie das Fleisch in der Sauce erwärmen wollen, soll es nur kurz auf beiden Seiten angebraten werden, damit die Gesamtgarzeit nicht zu lang wird.

Hirschschnitzel in Haselnuss-Panade

Zutaten

150 Gramm	Frisch geriebenes Weißbrot
50 Gramm	Grob gemahlene Haselnüsse
2	Eier
80 Gramm	Mehl
8	Dünne Hirschschnitzel aus der Keule (a 60-70 g)
	Salz

GEWÜRZMISCHUNG

1/2	Teel.	Pfefferkörner
1/2	Teel.	Pimentkörner
1/2	Teel.	Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Zerbröckelte Zimtrinde
2		Chilischoten

AUSSERDEM

200 Gramm	Butterschmalz ca.
1/2	Unbehandelte Zitrone oder Orange

Zubereitung

Weißbrotbrösel und Haselnüsse mischen. Eier verquirlen. Bröselmischung, Eier und Mehl jeweils in tiefe Teller füllen. Die Hirschschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen und salzen. Die Gewürze in eine Gewürzmühle füllen und die Schnitzel damit würzen. Eines nach dem anderen im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden, diese dabei aber nicht zu fest andrücken.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schnitzel darin zuerst auf einer Seite goldgelb backen. Wenden und die zweite Seite ebenfalls goldgelb backen. Die Schnitzel mit heißem Fett begießen, bis die Panade sich von der Fleischoberfläche leicht gelöst hat und beide Seiten gleichmäßig gebräunt sind. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen und je nach Geschmack mit etwas Zitronen- oder Orangensaft beträufeln.

Hirschschnitzel mit Quittensauce und Eierschwämmen

Zutaten

		Bratbutter
8		Hirschschnitzel je ca. 75 g
2	Essl.	Quittengelee
1	Essl.	Butter
2		Schalotten fein gehackt
250	Gramm	Eierschwämme
		Salz
		Pfeffer

		QUITTENSAUCE
200	ml	Fleischbouillon
1		Quitte a ca.170 g
		Geschält, in Schnitzchen
100	ml	Saucenhalbrahm +/-
2	Essl.	Quittengelee

Zubereitung

Ofen auf sechzig Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Schnitzel portionenweise beidseitig je ca. zwei Minuten braten, herausnehmen.

Quittengelee glattrühren, würzen, Schnitzel damit bestreichen, warm stellen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen. Pilze ca. fünf Minuten mitdämpfen, würzen, herausnehmen, warm stellen.

Quittensauce: Bouillon in dieselbe Pfanne gießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Quittenschnitzchen begeben, zugedeckt ca.zehn Minuten weich köcheln. Rahm dazugießen, Quittengelee begeben, einköcheln, bis die Sauce sämig ist.

Servieren: Hirschschnitzel mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Eierschwämme darüber verteilen.

Dazu passt: Kräuterpolenta

Hirschspießli mit Süß-Sauren Zwetschgen

Zutaten

		SÜSS-SAURE ZWETSCHGEN
200	ml	Rotwein
2	Essl.	Zwetschgenkonfitüre
2	Essl.	Flüssiger Honig
2	Essl.	Rotweinessig
		Roter Tabasco
1		Zimtstange halbiert
1	Teel.	Sternanis
2		Kardamomkapseln
400	Gramm	Zwetschgen entsteint, Geviertelt

		SPIESSLI
500	Gramm	Hirsch-Schnitzel in mund- Gerechte Stücke
100	Gramm	Speck am Stück quer in ca 5
		Mm breite Streifen Geschnitten

		MARINADE
1	Essl.	Rotweinessig
4	Essl.	Öl
5	Tropfen	Roter Tabasco
1		Knoblauchzehe gepresst
10		Schwarze Pfefferkörner Zerstoßen
		Bratbutter zum Braten

Zubereitung

Süßsaure Zwetschgen: Rotwein mit den restlichen Zutaten aufkochen. Zwetschgen begeben, aufkochen in eine Schüssel geben, zugedeckt ca. acht Stunden ziehen lassen. Die Gewürze herausnehmen und für die Garnitur beiseite stellen.

Spießli: Die Fleischstücke abwechslungsweise mit den Speckstreifen auf die Spießchen stecken.

Marinade: Zutaten bis und mit Pfefferkörner in einer Schüssel verrühren, Fleisch bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren. fünfzehn Minuten vor dem Braten herausnehmen, Marinade abstreifen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen, Spießli portionenweise beidseitig je ca. zwei Minuten braten. Bei 60 Grad warm stellen.

Servieren: Zwetschgen warm werden lassen, mit den Spießli auf Tellern anrichten.

Dazu passen: Rösti, glasierte Kastanien, Rotkraut, Spätzli.

Tipps Dieses Gericht lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten Die doppelte Menge der süß-sauren Zetschgen zubereiten und die Hälfte einfrieren.

Saltimbocca vom Hirsch mit Rosenkohlrisotto

Zutaten

10		Hirschschnitzel a 70 g
10		Salbeiblätter
10	Scheiben	Rohschinken
40	Gramm	Bratbutter
30	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Gemüsewürfeli
300	ml	Braune Sauce
20	Gramm	Kalte Butter

RISOTTO

30	Gramm	Olivenöl
50	Gramm	Schalotten
300	Gramm	Risottoreis Vialone
50	Gramm	Weißwein
900	ml	Geflügelbouillon +/-
30	Gramm	Mascarpone
200	Gramm	Rosenkohl
		Salbeiblätter
		Thymianzweige

Schalotten fein schneiden und anschwitzen, Risottoreis zugeben und glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen. Geflügelbouillon nach und nach zugeben, bis der Risotto gar ist. Mascarpone zugeben, abschmecken. Rosenkohl, gut vorgekocht, geviertelt, zugeben und kurz unterrühren.

Den Risotto auf Tellern anrichten, die Schnitzel dazu und mit der Sauce umgießen, mit Salbeiblatt und Thymianzweig garnieren.

Zubereitung

Die Hirschschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegen, mit Zahnstochern den Rohschinken und Salbei anheften. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika würzen. Bratbutter erwärmen und die Schnitzel zuerst auf der Rohschinkenseite und dann auf der zweiten Seite anbraten. Das Fleisch im Backofen bei 70 oC warm stellen.

Schalotten fein schneiden in wenig Butter in der Bratpfanne anschwitzen, Gemüsewürfeli zugeben und mitdünsten braune Sauce zugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Kalte Butter unter die Sauce mischen, abschmecken und mit wenig Wacholderschnaps verfeinern.

Rosenkohlrisotto: Olivenöl erwärmen,

Hirschsteak

Harmonie-Hirsch

Zutaten

3		Äpfel grün
3		Äpfel rot
600	Gramm	Hirschsteak
150	Gramm	Tomatenmark
1	Pack.	Shii-Take Pilze
2	Becher	Sahne süß
250	Gramm	Mehl
250	ml	Milch
4		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Das Hirschsteak würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Shii-Take-Pilze in Scheiben schneiden und in dem Bratensaft des Steaks angehen lassen. Mit einem guten Schuss Sahne und Tomatenmark ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls mit dem Fleisch angehen lassen. Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat einen Teig anrühren. Einen Pfannkuchen backen, diesen mit kleingeschnittenem Schnittlauch bestreuen, aus der Pfanne nehmen und in kleine Streifen schneiden. Diese Streifen kurz in einer Pfanne anschwanken und auf einen Teller geben. Das Fleisch tranchieren und dazugeben. Die Pilzsauce mit frischer Blattpetersilie verfeinern und ebenfalls auf den Teller geben. Die Apfelscheiben daneben verteilen.

Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen

Zutaten

1	Pack.	NESTLE Blätterteig
1		Broccoli
150	Gramm	Hirschsteak
1	Schale	Johannisbeeren rot
2		Kiwis
1	Pack.	Krokant
5		Möhren
3		Schalotten

Zubereitung

Das Hirschsteak in drei Medaillons schneiden, auf einen Spieß stechen, würzen und in Butter garziehen. Die Schalottenringe dazugeben, glasieren, mit Balsamico und Honig ablöschen und ziehen lassen. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Aus drei Eiern, Mehl, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat einen Spätzleteig zubereiten und durch ein Lochsieb in siedendes Wasser streichen. Die Spätzle abschöpfen, in Butter nachschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

Hirschmedaillons in Haselnusskruste an Maronenspätzle

Zutaten

2		Birnen
150	Gramm	Hirschsteak
200	ml	Hagebuttenmarmelade
1	Pack.	Haselnüsse geraspelt
1	Dose	Maronen
2		Pfirsiche
1	Schale	Spinat
3		Zwiebeln

Zubereitung

Das Hirschsteak zu Medaillons schneiden, würzen und in Pflanzenfett anbraten. Eine Masse aus Weißbrotwürfeln, geraspelten Haselnüssen, einem Ei, Honig und Mehl zubereiten, auf den Medaillons anrichten und 10 Min. im Ofen bei 180°C garziehen lassen. Den gewaschenen Spinat und die gewürfelten Zwiebeln in Butter anschwitzen und würzen. Einen Teig aus einem Ei, Mehl und gepresster Maronenmasse zubereiten, diese auf ein Brett streichen und dünn in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzle abschöpfen, in Butter schwenken und einige Maronen als Garnitur dazu anrichten. Für die Soße ein halbes Glas Hagebuttenmarmelade einreduzieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschmedaillons mit Birnen und Brombeeren

Zutaten

- 80 Gramm Feingewürfelter
Bauchspeck
- 1 groß. Birne, Zitronensaft, Salz
- 4 Hirschsteaks a ca.150 g
Pfeffer
- 125 Gramm Tiefkühl-Brombeeren
- 1 Teel. Grüner Pfeffer

Zubereitung

Speck in einer großen Pfanne ausbraten. Währenddessen die Birne schälen und in dünne Schnitzen schneiden.

Speck aus der Pfanne nehmen und im verbliebenen Fett die Steaks kräftig anbraten, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Nun in der Pfanne kurz die Birnen anbraten, dann Brombeeren, Speck und grünen Pfeffer dazugeben und einige Minuten schmoren, abschmecken und mit dem Fleisch servieren.

Dazu passen Schupfnudeln.

Hirschrückensteak mit Grüner Pfeffersauce und Getrüffelten Erdäpfelkrapfen

Zutaten

4		Hirschrückensteaks à 180 g
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
30	ml	Tafelöl
35	Gramm	Butter
30	Gramm	Schalotten
40	Gramm	Grüner Pfeffer
100	ml	Rotwein
30	ml	Cognac
30	ml	Madeira
20	ml	Portwein
200	ml	Brauner Wildfond
300	ml	Obers
15	Gramm	Kalte Butter zum Montieren
1	Essl.	Schlagobers
1/2		
4		Äpfel oder Birnen Preiselbeeren

GETRÜFFELTE ERDÄPFELKRAPFEN

Für den Teig:

250	Gramm	Mehlige Erdäpfel (roh, Geschält)
60	Gramm	Griffiges Mehl
20	Gramm	Butter
1		Eidotter
1	Prise	Salz

Für die Fülle:

55	Gramm	Schinken
35	Gramm	Lauch
20	Gramm	Butterschmalz
1		Ei (verschlagen)

Öl zum Backen
Trüffelöl

Zubereitung

Die Steaks salzen, pfeffern und in Tafelöl auf beiden Seiten anbraten. Danach das Fett abgießen, 20 g Butter zugeben und die Steaks fertig braten, bis sie zartrosa sind. In der restlichen Butter die fein geschnittenen Schalotten anschwitzen, die Hälfte der Pfefferkörner (abgespült und zerdrückt) dazugeben, etwas durchschwenken. Mit Rotwein ablöschen und zur Gänze einkochen. Anschließend Cognac, Portwein und Madeira zugeben und abermals etwas einreduzieren. Die Sauce mit Wildfond auffüllen, bis zur Hälfte einkochen. Das Obers dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Erdäpfelkrapfen: Erdäpfel in kleine, gleichmäßige Stücke teilen. In Salzwasser kernig weich kochen, abseihen und auf einem Backblech im heißen Backrohr ca. 5 Minuten ausdampfen lassen. Heiße Erdäpfel durch ein Passiersieb streichen und erkalten lassen! Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit griffigem Mehl bestäuben, ca. 5 mm dick ausrollen. 16 Taler mit einem rundem Ausstecher ausstechen. Schmalz erhitzen, klein geschnittenen Lauch anschwitzen, in Folge auch den klein geschnittenen Schinken begeben. Masse auf 8 Talern aufdressieren. Rundum mit Ei bestreichen. Jeweils mit einem Taler belegen und diesen leicht anpressen. Mit Trüffelöl bepinseln und schwimmend im heißen Öl beidseitig goldbraun backen. Aus dem Öl heben und mit Küchenpapier abtupfen.

Dann die Sauce passieren, mit kalten Butterflocken montieren und mit geschlagenem Obers vollenden. Die verbliebenen Pfefferkörner als Einlage in die Sauce geben.

Die Steaks auf Tellern angerichtet, mit der Pfeffersauce und den getrüffelten Erdäpfelkrapfen anrichten. Mit gedünsteten Apfel- oder Birnenhälften (mit Preiselbeeren belegt) garnieren.

Getränk: Cabernet Sauvignon 2000, Weingut Rosner, finessenreicher Rotwein

Hirschrückensteak mit Pfefferkirschen Flambiert

Zutaten

8		Hirschrückensteaks (je circa 80 g)
25	Gramm	Butterschmalz
6	Essl.	Schattenmorellen (entsteint aus dem Glas)
1	Teel.	Eingelegter Grüner Pfeffer
40	ml	Bourbon Whiskey
100	ml	Sahne

Zubereitung

Steaks im heißen Butterschmalz saftig braten, so dass in der Mitte das Fleisch zart rosa ist.

Die Schattenmorellen und die grünen Pfefferkörner zugeben und kurz mit dem Fleisch heiß werden lassen. Dabei die Pfanne leicht schwenken.

Flambieren:

Den Whiskey in einen Schöpflöffel geben und über einer Flamme erhitzen bis er sich von selbst entzündet.

Vorsichtig nun den Whiskey über die Steaks und Kirschen verteilen und restlos verbrennen lassen.

Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf angewärmten Teller anrichten.

Für die Sauce:

Die Sahne in die Pfanne geben und kurz einkochen lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce und Pfefferkirschen über die Steaks verteilen.

Als Beilage eignen sich frische Steinpilze oder Champignons in Speck und Zwiebeln angebraten und Kartoffelkroketten.

Hirschsteak mit Eierschwammerl

Zutaten

8	Scheiben	Vom Hirschrücken
		Salz
		Pfeffer
		Wildjus
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Eierschwammerl (Pfifferlinge)
1		Zwiebel, fein gehackt
1/4	Ltr.	Bouillon
		Paprika edelsüß
100	Gramm	Fett

Zubereitung

Zunächst den Zwiebel mit etwas Fett in einer Pfanne anschwitzen, anschließend die gewaschenen und zugeputzten Eierschwammerl mitrösten, paprizieren, salzen, pfeffern, etwas stauben und mit Bouillon aufgießen.

Inzwischen die Hirschrückensteaks leicht klopfen, salzen, pfeffern und auf beiden Seiten anbraten, im Rohr warm stellen.

Den Bratensatz etwas aufgießen und durch ein Sieb zur Eierschwammerlsauce geben. Die Hirschsteaks mit der Eierschwammerlsauce anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelkroketten.

Hirschsteak mit Frischen Steinpilzen

Zutaten

1	kg	Hirschsteak
100	Gramm	Rauchspeck
100	Gramm	Schweineschmalz
200	Gramm	Rohe Steinpilze
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
100	ml	Olivenöl
15	Gramm	Paprika
50	Gramm	Gehackt Zwiebel
1		Knoblauchzehe, Kleingeschnitten
50	Gramm	Mehl
200	Gramm	Saurer Rahm
200	ml	Bouillon oder Wildfond
30	Gramm	Butter
1		Starke Prise Kümmel Gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Hirschfilets häuten und in 6 gleichmässige Scheiben schneiden, leicht plattieren, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und bis zum nächsten Tag kühl aufbewahren.

Für die Sauce den kleingewürfelten Speck anschwitzen, die gehackte Zwiebel darin blondieren und die gewürfelten Steinpilze im Speck sautieren. Mit Paprika bestreuen, salzen und den Knoblauch und den kleingeriebenen Kümmel hinzugeben. Mit der Bouillon aufgießen und 10 Minuten kochen. Den Sauerrahm mit dem Mehl glattrühren, die Sauce damit binden und langsam 20 Minuten köcheln lassen. Die Steaks auf beiden Seiten im heißen Fett rosa braten. Nachträglich salzen, anrichten, die Sauce mit der Butter vervollständigen, über die Steaks gießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hirschsteak mit Lebkuchensauce

Zutaten

120 Gramm Geräuchertes Lendenfleisch
Vom Hirsch
Etwas Lebkuchen
Öl
Salz, Pfeffer
125 ml Rotwein
Wenig Butter

Zubereitung

Man lässt die Hirschlende in Öl anbraten, dann salzen. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Topf und legt es auf eine warme Stelle. Nun bereitet man die Soße mit dem Rotwein, dem Lebkuchen und Butter vor, einkochen lassen, das Fleisch mit der Soße servieren.

Hirschsteak mit Orangenscheiben

Zutaten

4		Hirschsteaks
2		Orangen
4	Essl.	Cognac
2	Essl.	Butterfett
		Salz Pfeffer

SAUCE

2	Essl.	Cognac
150	Gramm	Creme fraiche

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Orangen in Scheiben schneiden. Das Fleisch nebeneinander auf eine Platte legen. Mit Cognac beträufeln.

Aufeinanderlegen. Im Kühlschrank 1/2 Stunde stehen lassen. Butterfett in der Pfanne rauchheiß werden lassen. Die Steaks dazulegen und auf jeder Seite 1 1/2 Minuten braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne in den heißen Backofen stellen. (Ein Steak sollte mindestens 5 Minuten ruhen, bevor es angeschnitten wird.) Erst vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Zum Bratensatz gibt man nun die Butter und gibt die Orangenscheiben dazu und dämpft sie zugedeckt während ca. 4 Minuten. Dann legt man sie zum Fleisch. Im Bratenrückstand lässt man die zweite Portion Cognac einige Minuten auf großer Flamme einkochen und gießt sie vor dem Servieren über das Fleisch.

Hirschsteak mit Pfeffersoße

Zutaten

- 4 Hirschsteaks (à 18 dag)
- 1 Essl. Pfefferkörner (bunte Mischung)
Salz, Pfeffer
- 4 Essl. Öl
- 1 Essl. Butter
- 1 groß. Zwiebel
- 1/16 Ltr. Weinbrand
- 3/8 Ltr. Bratensaft
- 1/8 Ltr. Schlagobers
- 1 Essl. Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Pfefferkörner grob zerdrücken, Hirschsteaks salzen, pfeffern und in Öl bei starker Hitze beidseitig anbraten (je nach Dicke ca. 5 Minuten). Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratrückstand Butter erhitzen, die feingeschnittene Zwiebel und Pfefferkörner darin anschwitzen, mit Weinbrand ablöschen und mit Bratensaft aufgießen. Soße aufkochen, Schlagobers zugießen und die Soße cremig einkochen. Schnittlauch einrühren, die Soße mit Salz abschmecken. Hirschsteaks in die Soße legen, kurz ziehen lassen, dann herausheben und mit Soße, Röstinchen und Apfel-Rotkraut anrichten.

Röstinchen Backrohr auf 200° C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. 1 TK-Pkg. Röstinchen (400 g) auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backrohr (mittlere Schiene) 8 Minuten backen. Röstinchen wenden und weitere 8 Minuten fertigbacken.

Apfel-Rotkraut In einem Topf 2-3 EL Wasser erhitzen. 1 TK-Pkg. Rotkraut (600 g) zugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme auftauen lassen, dabei mehrmals umrühren. Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten in etwa 1 EL aufgeschäumter Butter unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten und auf dem Rotkraut anrichten.

Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln

Zutaten

150	Gramm	Hirschsteak
3		Feigen
3		Kartoffeln
1	Schale	Pilzmischung
1	Bund	Thymian
1		Steckrübe
1		Netz Rosenkohl
500	Gramm	Vorgekocht Rote Bete

Zubereitung

Das Hirschsteak würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die geputzten Pilze würzen, mit dem gehackten Thymian in Olivenöl anbraten, mit einem Eigelb binden, über das Hirschsteak geben und im Ofen 12 Min. garen. Die geschälten Kartoffeln mit einem Pariser Löffel und einem Messer zu Champignonköpfen tournieren und im Rote-Bete-Sud mit kleingeschnittener Roter Bete garen. Die Rosenkohlblätter würzen, in Milch und Sahne blanchieren, mit einem Eigelb binden und in einer gefetteten Form im Ofen garen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Château la Renjardière La Renjardière / Rhône aus Frankreich

Hirschsteak mit Polentaschnitte

Zutaten

HIRSCHSTEAKS	
6 Stücke	Hirschsteaks je 180g, Möglichst vom Junghirsch Oder Hirschkalb
20 Gramm	Steinpilze getrocknet
1 Schuss	Schwarzer Pfeffer
1 Schuss	Salz
2 Teel.	Preiselbeerkonfitüre
1 Schuss	Thymian
125 ml	Rotwein
2 Essl.	Olivenöl extra Vergine
1 Essl.	Butter
3 Essl.	Süßer Rahm

POLENTA	
400 Gramm	Polentagries
1 1/4 Ltr.	Wasser
1/4 Ltr.	Milch
2 Teel.	Salz
2 Teel.	Butter oder Butterschmalz

Zubereitung

Für die Polenta:

In einem großen Topf die Milch und das Wasser zum Kochen bringen. Salzen und erneut zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen wird der Polentagries eingerieselt. Es sollte ein dünner Strahl sein, um das Klumpen zu vermeiden. Bei reduzierter Hitze wird die Polenta nun mit einem Holzlöffel gerührt, bis ein sähmig-fester Brei entsteht. (ca. 15 Min.) Die Polenta nun in eine Kastenform umziehen, erkalten lassen und anschließend auf ein Holzbrett stürzen. In fingerdicke Scheiben schneiden.

Die Hirschsteaks: Zuerst die Steinpilze in lauwarmem Wasser mindestens 30 Minuten einweichen. Anschließend vorsichtig abgießen. Dabei sollen nur kleine Steinchen etc. zurückgehalten werden.

In einer schweren Pfanne das Olivenöl und 2 TL Butter erhitzen. Die Hirschsteaks (ca. 1,5cm dick) beidseitig pfeffern. Auf beiden Seiten ca. 1,5 bis 2 Minuten braten. Beim Wenden salzen. Evtl. mit etwas Thymian würzen. In ein feuerfestes Geschirr geben und bei ca. 80-100 Grad im Backofen ruhen lassen.

Inzwischen die Bratflüssigkeit mit Rotwein ablöschen, die Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit aufgießen, abschmecken und reduzieren. Den Rahm und die Preiselbären nach Geschmack hinzufügen und erhitzen, nicht mehr kochen.

Währenddessen restliche Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. darin die Polentastücke goldgelb braten.

Auf einem Teller je ein Steak und zwei Polentascheiben anrichten, Sauce angeben und genießen.

Wichtig ist, daß die Steaks nur kurz gebraten werden. Während der Ruhezeit garen sie nach und sind sehr saftig und dennoch mürbe.

Hirschsteak mit Preiselbeernockerl

Zutaten

4		Hirschsteaks à 160 g
1		Gelber und 1 roter Paprika
2		Zwiebeln
100	Gramm	Selchspeck
200	Gramm	Champignons (blättrig Geschnitten)
	Etwas	Gehackte Petersilie
		Salz
		Pfeffer
		Worcestersauce
30	ml	Weinbrand
1/2		Zitrone den Saft
	Einige	Angedrückte Pfefferkörner
		Öl zum Braten
		Kräuterbutter

FÜR DIE NOCKERLN

250	Gramm	Topfen
100	Gramm	Grieß
50	Gramm	Glattes Mehl
1	Prise	Salz
1		Ei
50	Gramm	Preiselbeeren zum Füllen

ZUM RÖSTEN

40	Gramm	Margarine
30	Gramm	Brösel

ZUM GARNIEREN

2		Pochierte Äpfel oder Birnen Gefüllt mit Preiselbeeren
---	--	--

Zubereitung

Paprika und Zwiebeln putzen. Die Zwiebeln fein, die Paprika und den Selchspeck in Streifen schneiden. Steaks mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Steaks beidseitig braten. Sie sollten im Kern noch rosa sein. Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Paprika, Zwiebeln, Speck und Champignons im Bratenrückstand anschwitzen, mit Salz, Zitronensaft, Pfefferkörnern und Worcestersauce würzen, mit Weinbrand ablöschen. Alle Zutaten für die Nockerln in einer Schüssel glatt rühren. Einen Esslöffel in Mehl tauchen und 12 Portionen ausstechen. Nockerln auf einem bemehlten Brett etwas flach drücken, mit Preiselbeeren belegen und zu Nockerln zusammenschlagen. In kochendes Salzwasser einlegen und ca 8 Minuten kochen. Gegarte Nockerln aus dem Wasser heben. In einer Pfanne Margarine und Brösel anrösten, die Nockerln darin wälzen. Hirschsteaks mit der Hirschsauce überziehen, ein Stück Kräuterbutter darauf legen, mit den Preiselbeernockerln auf Tellern anrichten. Mit pochierten Äpfeln oder Birnen, gefüllt mit Preiselbeeren, garnieren.

Hirschsteak mit Steinpilzen

Zutaten

1	kg	Hirschsteak aus der Keule oder Filets
100	Gramm	Rauchspeck
100	Gramm	Schweineschmalz
200	Gramm	Rohe Steinpilze
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
100	ml	Olivenöl
15	Gramm	Paprika
50	Gramm	Gehackte Zwiebeln
1		Knoblauchzehe, kleingeschnitten
50	Gramm	Mehl
200	Gramm	Saure Sahne
200	Gramm	Bouillon Wildfond
30	Gramm	Butter
1	Prise	Kümmel reichlich Gehackte Petersilie

WILDFOND

		Frische Wildknochen keine alten, die haben
1		Zu strengen Geruch Suppengrün Zwiebel Thymian Lorbeerblätter Öl zum Anbraten

macht den Fond trüb!

Nun den Fond passieren: Das Sieb mit einem Tuch auslegen, das Trübstoffe zurückhält. Gemüse nicht auspressen - auch dadurch kann der Fond trüb werden. Für einen perfekt geklärten Fond bringt man die kalte Brühe mit angeschlagenem Eiweiß langsam zum Kochen, bis ein 'Schaumteppich' aufsteigt. Dann gießt man die Brühe nochmals durch ein ausgelegtes Sieb.

Zubereitung

Das Hirschfleisch häuten und in 6 gleichmäßige Scheiben schneiden, leicht plattieren, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und bis zum nächsten Tag kühl aufbewahren.

Für die Sauce den kleingewürfelten Speck anschwitzen, die gehackten Zwiebeln darin blondieren und die gewürfelten Steinpilze im Speck sautieren. Mit Paprika bestreuen, salzen und den Knoblauch und den kleingeriebenen Kümmel hinzugeben. Mit der Bouillon aufgießen und 10 Minuten kochen. Die saure Sahne mit dem Mehl glattrühren, die Sauce damit binden und langsam 20 Minuten köcheln lassen. Die Steaks auf beiden Seiten im heißen Fett rosa braten. Nachträglich salzen, anrichten, die Sauce mit der Butter vervollständigen, über die Steaks gießen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die Wildknochen in wenig Öl anrösten, Gemüse und Gewürze zugeben, mit Wasser auffüllen und 3 - 4 Stunden leicht kochen lassen. Zu starkes Kochen

Hirschsteak mit Steinpilzen II

Zutaten

4		Hirschsteaks vom Entrecote
		A je ca. 180 g
50	Gramm	Steinpilze, getrocknet
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Zwiebeln fein gehackt
1	Essl.	Knoblauch fein gehackt
1	Essl.	Petersilie fein gehackt
100	ml	Rotwein
1	Essl.	Mehl
200	ml	Einweichwasser der Pilze
100	ml	Rahm
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze ca. 2 Stunden einweichen, gut abtropfen lassen. Einweichwasser für die Sauce reservieren. Die Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und die Steinpilze begeben. 2-3 Minuten anziehen, mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Das Mehl beifügen, gut umrühren, mit dem Einweichwasser aufkochen lassen. Die Pfanne vom Feuer nehmen, den Rahm darunterziehen und die Sauce würzen. Warm stellen, nicht mehr kochen. Etwas Öl in Bratpfanne erhitzen. Die gewürzten Steaks beidseitig kurz anbraten, die Hitze reduzieren und je nach Dicke der Steaks unter mehrmaligem Wenden ca. 4-5 Minuten braten. Auf vorgewärmte Platte anrichten und mit der Sauce nappieren. Spätzli oder Nudeln passen gut dazu.

Hirschsteaks

Zutaten

4	Hirschsteaks (je etwa 2 cm Dick)
2	Öl
4	Wacholderbeeren
1 Teel.	Thymian
8	Pfefferkörner
30 Gramm	Butterschmalz

Zubereitung

Hirschsteaks rundum mit Öl bestreichen.

Wacholderbeeren, Thymian und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, Fleisch damit einreiben und 30 Minuten kühl stellen.

Butterschmalz erhitzen und Steaks darin von jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten.

Beilage: Kroketten, Rotkohl.

Hirschsteaks (Ii)

Zutaten

1,2	kg	Vier Schmetterling-Steaks (aus dem Rücken geschnitten)
40	ml	Portwein Pfeffer
1		Schalotte Salz
100	Gramm	Butter
1	Teel.	Feingeschnittenes Basilikum
30	ml	Pflanzenöl

Zubereitung

Steaks an den Rändern häuten, die Hälfte des Portweines beidseitig aufträufeln und mit den Fingern leicht ins Fleisch massieren. 10 Minuten einwirken lassen. Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in Salz zerdrücken. Butter in eine Schüssel geben, Schalotten und Basilikum zufügen, leicht pfeffern. Mit einer Gabel gut durcharbeiten. Butter auf Alufolie setzen und zu einer Rolle formen. Im Tiefkühlfach festwerden lassen. Öl in der Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten anbraten und bei milder Hitze zugedeckt ca. 10 bis 14 Minuten fertigbraten (Kerntemperatur 70° C!). Zwischendurch wenden. Steaks mit dem restlichen Portwein beträufeln und mit grobem Pfeffer übermahlen. Mit Scheiben von der Basilikumbutter servieren.

Hinweis Die Hirschsteaks können mit Öl eingepinselt auch gegrillt werden. Gepfeffert und gesalzen werden sie vor dem Servieren.

Beilage Folienkartoffeln mit Sauerrahm, mit Balsamico-Essig und Olivenöl angemachter Lollo rosso.

Hirschsteaks -Kreolisch- auf Chili- Mais-Salsa

Zutaten

		ZUTATEN
650	Gramm	Hirschfleisch aus der Keule, in 4 Steaks à 1 Geschnitten Trockene Marinade:
1	Essl.	Zerstoßener schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Mohnsamen
1	Essl.	Paprikapulver
1/2	Teel.	Chili-Pulver
1/4	Teel.	Zerstoßene Koriandersamen Je 1 Tl klein gehackter Frischer Oregano, Basilikum, Thymian, Koriander Mais-Salsa
1		Fein gewürfelte Zwiebel
6		Tomaten, in Concasse Geschnitten
2	klein.	Gehackte Jalapeno-Chilis Je 1 klein gehackte rote, Grüne und gelbe Paprika
4	Scheiben	Frühstücksspeck
1	Essl.	Tomatenpaste Chili-Sauce oder Tabasco
1	Essl.	Öl
2		Blanchierte Maiskolben
3		Zerdrückte Knoblauchzehen
450	ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Speck, Tomaten-Concasse und Paprika zugeben. Tomatenpaste und Hühnerbrühe unterrühren, würzen und nach Geschmack mit Chili oder Tabasco abschmecken. Das Fleisch rosa grillen und ruhen lassen. Jedes Steak auf ein Salsa-Bett setzen und mit Guacamole garnieren.

Hirschsteaks auf Paprikagemüse

Zutaten

6		Hirschsteaks aus der Nuss Oder Oberschale
2	Essl.	Öl
75	Gramm	Magerer Räucherspeck Gewürfelt
1		Roter Paprika
1		Grüner Paprika
1		Gelber Paprika (in Streifen Geschnitten)
2	groß.	Geschnittene Zwiebeln
1		Gehackte Knoblauchzehe
3	Essl.	Butter
3	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin etwas auslassen. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch unter Rühren schnell rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren und 7 Minuten in der offenen Pfanne dünsten, mehrmals wenden. Beiseite stellen und warm halten. Nicht ganz zudecken, damit der Paprika nicht ganz weich wird. In einer anderen Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Steaks darin auf beiden Seiten 2 Minuten braten. Die Hitze reduzieren und weiter je 3 Minuten auf jeder Seite braten. Salzen und pfeffern, auf eine vorgewärmte Platte legen, mit dem Gemüse garnieren und mit Petersilie bestreuen.

Hirschsteaks auf Pilz-Porree-Gemüse

Zutaten

20 Gramm Pfifferlinge getrocknet
1 Zwiebel
30 Gramm Butter oder Margarine (1)
30 Gramm Butter oder Margarine (2)
200 Gramm Schlagsahne
750 Gramm Porree
Salz
Pfeffer
600 Gramm Hirschsteaks 4 Stück

Zubereitung

Pilze abspülen und 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Zwiebel würfeln. In Fett (1) andünsten. Pfifferlinge mit der Flüssigkeit und die Sahne angießen. Bis zur Hälfte bei mittelhitzte einkochen lassen. Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. In reichlich Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. In die Soße geben. mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Fett in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin 3 bis 4 Minuten braten. Salzen und Pfeffer.

Hirschsteaks mit Nüssen

Zutaten

4	Hirschsteaks a 200 g
4	Essl. Öl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1	Ei
100	Gramm Haselnüsse gehobelt
40	Gramm Butter

Zubereitung

Die Hirschsteaks mit Öl einreiben und zugedeckt mindestens zwei Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen. Das Fett mit Küchenpapier abtupfen und die Steaks mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Steaks zuerst in verquirltem Ei, dann in Haselnüssen wenden. In geschmolzener Butter bei mittlerer Hitze von jeder Seite fünf bis sechs Minuten braten.

Hirschsteaks mit Pilzsauce

Zutaten

8	Scheiben	Hirschsteaks a 80 g
2		Wacholderbeeren
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1	Teel.	Schwarzer Pfefferkörner
1	Prise	Thymian, getrocknet
1/4	Ltr.	Sherry, trocken
2	Bund	Schalotten
1/2	Bund	Kerbel
80	Gramm	Frühstücksspeck
500	Gramm	Pilze, frisch
1	Teel.	Salz
		Weißer Pfeffer frisch Gemahlen
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Öl
1/2	Ltr.	Sahne

Zubereitung

Die Hirschsteaks waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. mit dem Handballen leicht flachdrücken. Die Wacholderbeeren und die weißen Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit dem Thymian und den schwarzen Pfefferkörnern in einer Schüssel mischen. Die Steaks darin wenden, mit der Hälfte vom Sherry übergießen und über Nacht zugedeckt marinieren lassen. Die Schalotten und den Kerbel waschen und fein hacken. Den Frühstücksspeck würfeln. Die Pilze vorbereiten und ebenfalls würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Hälfte der Schalotten darin ca. 1 Minute anbraten, dann die Pilze und den Kerbel hinzufügen und ebenfalls anbraten. mit Salz und Pfeffer bestreuen und 5 Minuten dünsten. anschließend zugedeckt warmhalten. Die Butter und das Öl erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite 5 Minuten braten. Nach dem Wenden leicht salzen, dann aus der Pfanne nehmen und heiß halten. Die restlichen Schalotten mit dem übrigen Sherry zum Bratensatz geben, unter Rühren etwas einkochen lassen, dann die Sahne zufügen und noch etwas einkochen lassen, die Pilze dazurühren. Die Steaks auf einem vorgewärmten Teller geben, mit der Sauce übergießen. Als Beilage Nudeln und gedünstete, mit Preiselbeeren gefüllte Birnenhälften.

Hirschsteaks mit Rosmarinsahne

Zutaten

4		Hirschsteaks ca. 180g/stck
1		Rosmarinzweig frisch
		Ersatzweise:
1	Teel.	- Rosmarin getrocknet
4	Essl.	Öl (1)
1	Essl.	Öl (2)
		Salz
		Pfeffer a.d.M.
125	Gramm	Schmand oder Creme fraiche
1	Essl.	Butter
500	Gramm	Pfifferlinge
30	Gramm	Butter oder Margarine
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
4		Reife Birnen
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Essig
1		Zimtstück
1		Zitrone die Schale davon
3		Gewürznelken
1	klein.	Ingwerstück ca. 1 cm
100	Gramm	Zucker

Zubereitung

Hirschsteaks mit Rosmarinnadeln bestreuen, mit Öl (1) bestreichen und kalt stellen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen (besser über Nacht). Eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Öl (2) erhitzen. Steaks von jeder Seite 1 Minute anbraten und jeweils 3 bis 4 Minuten weiterbraten. mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten. Öl aus der Pfanne gießen. Schmand oder Creme fraiche hineinrühren. Aufkochen lassen und die Butter mit einem Schneebesen darunterschlagen, bis sie vollständig gelöst ist. Die Pfifferlinge putzen, waschen und abtropfen lassen. Fett erhitzen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und darin andünsten. Pilze zufügen und 15 Minuten ohne Deckel dünsten. mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, hacken und untermischen. Für die Gewürzbirnen die Früchte rundherum schälen. Rotwein, Essig, Zimt, Zitronenschale, Nelken, Ingwer und Zucker mischen und aufkochen. Im Sud erkalten lassen und zu den Hirschsteaks mit Pfifferlingen servieren. Dazu schmecken Kartoffelmaidallons oder Salzkartoffeln

Hirschsteaks mit Sardellensauce

Zutaten

- 4 Hirschsteaks aus dem Filet
(2 cm, schräg
Geschnitten)
- 2 Gehackte Wacholderbeeren
Pfeffer
- 5 Essl. Olivenöl
- 2 Essl. Butter
- 2 Essl. Öl
- Sauce:
- 1 Teel. Sardellenpaste
- 4 geh. EL Geriebener
Saucenlebkuchen
- 2 Essl. Geriebener Zwiebel
- 1/4 Ltr. Trockener Rotwein
- 2 Essl. Johannisbeergelee
- 1 Prise Nelkenpfeffer
- 4 Essl. Wildgewürz
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Steaks mit der Hand leicht flach klopfen, mit Wacholderbeeren, Pfeffer und Olivenöl auf beiden Seiten einreiben und 2 -4 Stunden einziehen lassen. Butter und Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und die Steaks von beiden Seiten kurz anbraten, auf einen heißen Teller legen und warm halten. Alle Saucenzutaten außer Pfeffer und Salz in die Pfanne geben, gut verrühren und die Sauce kurz durchkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaks hineinlegen und bei niedriger Hitze in 5 Minuten in der Sauce fertig garen.

Muffel

Ausgebackene Muffelkoteletts

Zutaten

4		Muffelkoteletts
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Zerlassene Butter
6	Essl.	Paniermehl
4	Essl.	Butter
4	Essl.	Öl
8		Tomaten
2	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Die Koteletts auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in der zerlassenen Butter und anschließend im Paniermehl wenden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts schnell darin je 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten und bei reduzierter Hitze weitere 3 Minuten goldbraun braten. Inzwischen die Tomaten im Olivenöl rundherum anbraten, die Hitze herunterschalten und weich dünsten.

Gratinierte Muffelkoteletts

Zutaten

- 4 Essl. Butter
- 4 Essl. Öl
- 4 Muffelkoteletts
- 2 Essl. Butter
- Salz
- Pfeffer
- 150 Gramm Gehackte Champignons
- 300 Gramm Mornaysauce :
- 1/2 Ltr. Heiße, nicht mehr kochende -- dicke Béchamelsauce
- 1 Essl. Parmesan
- 1/2
- 1 Essl. Geriebener Emmentaler
- 1/2
- 1 Eigelb mit
- 2 Essl. Obers verrührt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Teel. Butter

Zubereitung

In die Béchamelsauce den Käse rühren und mit dem Eigelb legieren. Erhitzen und vor dem Aufkochen vom Herd nehmen und mit den Gewürzen abschmecken und der Butter unterziehen)

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts auf jeder Seite 3 Minuten braten, herausnehmen. Eine feuerfeste, flache Schale mit Butter einstreichen und die Koteletts hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Champignons unter die Mornaysauce (siehe oben) mischen und die Koteletts damit überziehen. Bei 230 ° C überbacken.

Medaillons vom Mufflon mit Getrüffeltem Erdäpfelpüree

Zutaten

900	Gramm	Mufflonrücken (ohne -- Knochen)
		Butter zum Montieren
		Salz
6	mittl.	Erdäpfel
		Weißer Pfeffer aus der -- Mühle
1/4	Ltr.	Milch
5		Wacholderbeeren bis 20% -- mehr
100	Gramm	Butter
		Öl
		Butter zum Braten
		Salz
		Muskat
3		Lorbeerblätter
1	Teel.	Trüffelbutter
		Thymian
1		Schwarze Trüffel
125	ml	Rotwein (Zweigelt)
200	Gramm	Breite Bohnen
125	ml	Brauner Wildfond
		Butter zum Schwenken

Zubereitung

Den Mufflonrücken von Sehnen und Häuten befreien, in 6 gleichmäßige Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren mit dem Messerrücken zerstoßen und gleichmäßig auf den Mufflonrückenstücken verteilen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Mufflonstücke rundum anbraten und die Butter begeben. Lorbeerblätter und Thymian in die Pfanne geben und bei 180° C ins vorgeheizte Backrohr stellen (ca. 4-5 Minuten). Die Mufflonstücke herausnehmen und an einem warmen Ort rasten lassen.

Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, mit dem Wildfond aufgießen und mit der kalten Butter aufmontieren. Wenn nötig noch etwas würzen und durch ein feines Sieb seihen. Die Erdäpfel (vorzugsweise die Sorte Bintje verwenden) waschen, schälen, in

gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Milch und Butter erhitzen und die gekochten Erdäpfel mit einer Kartoffelpresse in die heiße Flüssigkeit drücken. Mit einem Schneebesen durchrühren, mit Trüffelbutter, Salz und Muskat abschmecken, und auf das angerichtete Püree die Trüffel hobeln.

Die Bohnen in Salzwasser kochen, in Butter schwenken, mit Salz abschmecken und zu den Mufflonmedaillons reichen.

Muffelkoteletts Gegrillt

Zutaten

4		Muffelkoteletts
		Pfeffer
		Olivenöl
8		Artischockenböden
1/2	Ltr.	Kochendes Wasser mit
1	Essl.	Zitronensaft
3	Essl.	Butter
100	Gramm	Grüne TK-Erbesen
1	Prise	Zucker
		Salz

Zubereitung

Die Koteletts auf beiden Seiten mit Pfeffer und Olivenöl einreiben und 2 Stunden einziehen lassen. Die Artischockenböden in das kochende Zitronenwasser geben und 15 Minuten bei niedriger Hitze nicht ganz weich kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Den Grill auf 270 ° C vorheizen. 2 EL Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, die Artischockenböden darin wenden und 5 Minuten dünsten. Inzwischen die restliche Butter in einem Topf zergehen lassen und die Erbsen 5 Minuten zugedeckt dünsten lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken und in die Artischockenböden füllen. Warm halten. Die Koteletts auf jeder Seite ca. 7 Minuten grillen. Etwas salzen.

Mufflonkarree in Ebereschensauce mit Grünkohl

Zutaten

1,2 kg Mufflonrücken
-- (Mufflonkarree)
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE
EBERESCHENSAUCE
400 Gramm Knochen und Abschnitte
-- vom Mufflonrücken
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
2 Schalotten, grob gewürfelt
500 ml Wildfond, siehe
-- separates Rezept
2 Essl. Apfelgelee
100 Gramm Ebereschen
10 Gramm Butter

FÜR DEN GRÜNKOHL
1 kg Grünkohl
1/2
50 Gramm Speckwürfel
50 Gramm Zwiebelwürfel
1 Essl. Schweineschmalz
125 ml Fleischbrühe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, gerieben
1 Teel. Senf

FÜR DIE KARTOFFELN
400 Gramm Kartoffeln, kleine,

- festkochende
- 2 Essl. Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Muffinrücken sorgfältig auslösen, so dass die Rückenfilets an den Kotelettknochen bleiben. Kotelettknochen mit dem Messer blank schaben und Rückenfleisch von Haut und Sehnen befreien.

Knochen und Abschnitte fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Kasserolle anbraten. Schalotten, Knoblauch und Rosmarin zugeben, anbraten, das Fett abgießen und mit dem Wildfond auffüllen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Haarsieb gießen. Apfelgelee aufkochen lassen, gewaschene Ebereschen dazugeben und einkochen lassen. Mit der Sauce auffüllen und die Butter mit dem Pürierstab unterschlagen.

Grünkohlblätter vom Strunk pflücken, waschen und in Salzwasser blanchieren. Gekräuselte Blattspitzen abzupfen und restliches Blattwerk fein hacken. Speck- und Zwiebelwürfel im Schweineschmalz andünsten und den gehackten Grünkohl dazugeben. Brühe angießen und weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken. Gekräuselte Blätter obenauflegen, abdecken und heiß werden lassen.

Kartoffeln kochen und pellen. Olivenöl mit dem Thymian in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln dazugeben, goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl ringsum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten braten, herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Sauce auf die Teller geben, das Fleisch auflegen. Grünkohlgemüse darauf anrichten und mit den Blattspitzen bedecken. Kartoffeln anlegen.

Mufflonkeule

Zutaten

1		Mufflonkeule
3/4	Ltr.	Rohe Roséwein-Marinade
1/2	Ltr.	Trockener Roséwein
1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Essig
200	ml	Öl
1		Gewürfelte Karotte
1		Gehackte Zwiebel
1		Gehackte Knoblauchzehe
1/4		Sellerieknolle
5	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Nelke
10		Pfefferkörner
6		Zerdrückte Wacholderbeeren
2		Zitronenscheiben
5	Essl.	Öl
		Zum Einreiben:
1	groß.	Gehackte Zwiebel
2	Teel.	Thymian
1	Teel.	Gehackte Rosmarin
1	Teel.	Gehackte Wacholderbeeren
5		Zerdrückte Knoblauchzehen
1	Teel.	Pfeffer
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Ingwerpulver
3	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Scharfer Senf
1/2		
		Für die Sauce:
1	Essl.	In wenig kaltem Wasser -- gelöste Speisestärke
70	ml	Cognac

70 ml Madeira
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Von der Keule den untersten Knochen abschlagen und aufbewahren. Die Keule in ein passendes Geschirr legen und mit der Marinade begießen, zudecken und 36 Stunden kühl stellen. Während dieser Zeit einige Male in der Marinade wenden. Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Die Keule aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Die Zutaten zum Einreiben gut vermischen und die Keule damit dick einstreichen. In einem passenden Bratgeschirr das Öl verteilen, die Keule hineinlegen, den abgetrennten Knochen daneben legen und das Ganze 20 Minuten im Ofen braten.

Die Marinade sieben, die festen Bestandteile neben die Keule legen und 175 ml von der Flüssigkeit zugießen. 110 Minuten unter häufigem Begießen (ohne die Paste runterzuspülen!) braten. Inzwischen die restliche Marinade auf ½ l einkochen, dabei abschäumen. Die Keule aus dem Bratgeschirr nehmen und im abgeschalteten Ofen noch 20 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit den Schmorfond und das Gemüse durch ein feines Sieb streichen (Gemüse gut zerdrücken), die eingekochte Marinade zugeben und auf etwa 150 ml einkochen. Mit der Speisestärke leicht binden. Cognac und Madeira zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch kurz kochen und getrennt zur Keule servieren.

Mufflonrücken mit Apfelsauce

Zutaten

2	kg	Mufflonrücken
3/4	Ltr.	Weißweinmarinade
1/2	Ltr.	Trockener Weißwein
1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Essig
200	ml	Öl
1		Gewürfelte Karotte
1		Gehackte Zwiebel
1		Gehackte Knoblauchzehe
1/4		Sellerieknolle
5	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Nelke
10		Pfefferkörner
6		Zerdrückte Wacholderbeeren
2		Zitronenscheiben)
1	Teel.	Salz
1/4		
3/4	Teel.	Pfeffer
1	Prise	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Koriander
1	Prise	Nelkenpfeffer
1	Teel.	Thymian
1/2		
2	Essl.	Butter
1		Gehackte große Zwiebel
2	Essl.	Zerlassene Butter
		Sauce:
60	Gramm	Butter
1	kg	Gewürfelte Äpfel
1	Prise	Pfeffer
1/3	Teel.	Zucker
1		Zitrone den Saft

1 Essl. Fleischextrakt
80 ml Calvados

Zubereitung

Den Rücken in ein passendes Geschirr legen und mit der Marinade begießen. Zudecken, 12 Stunden kühl stellen. Herausnehmen und gut abtrocknen. Den Ofen auf 225 ° C vorheizen. Die Marinade auf 200 ml einkochen lassen, dabei abschäumen, anschließend durchsieben. Inzwischen die Schwarte auf der Oberseite in Rauten schneiden ohne das Fleisch zu verletzen. Gewürze und Kräuter vermischen und den Rücken (besonders: Oberseite) kräftig damit einreiben. In einer Bratkasserolle die Butter zergehen lassen, den Rücken mit der Schwarte nach oben hineinlegen und die Zwiebel dazugeben. In den Ofen schieben und 20 Minuten braten.

Die Hitze auf 190 ° C herunterschalten, den Rücken sorgfältig mit der zerlassenen Butter einpinseln. 150 ml Marinadenflüssigkeit in die Kasserolle gießen und den Rücken weitere 50 Minuten braten. Dabei immer wieder mit Fond übergießen.

In einer großen Pfanne die Butter zum Schäumen bringen und die Apfelstücke darin von allen Seiten leicht anbraten. Die Hitze reduzieren, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft zugeben und so lange dünsten, bis sie gerade weich sind. Beiseite stellen und nicht ganz zugedeckt warm halten. Den Rücken aus der Kasserolle nehmen und im abgeschalteten, leicht geöffneten Backrohr 20 Minuten warm stellen. Den Bratenfond eventuell entfetten, die restliche Marinade zugeben, leicht sämig einkochen. Fleischextrakt und Calvados unterrühren, aufkochen, die Äpfel hineingeben, umrühren und erhitzen.

Selketaler Widderkotelettes

Zutaten

500 Gramm Kotelett vom Widder
-- oder Wildschaf
Rotwein zum Ablöschen
Sahne
10 St. Wacholderbeeren
1 Teel. Salz
1 Prise Pfeffer
50 Gramm Kräutermischung aus
-- Petersilie, Schnittlauch,
-- Knoblauch und
Walnüssen
-- gestoßen oder püriert
Wildbeeren

ROTMUS

3 mittl. Karotten
2 Kartoffeln
1/4 Sellerie
1/4 Ltr. Brühe
1 Teel. Senf

FENCHELGEMÜSE

1 Staude Fenchel
3 Rote Zwiebeln
100 Gramm Schinken gewürfelt
Butter zum Anbraten
4 Essl. Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Koteletts in Butter anbraten, mit Rotwein ablöschen. Kräutermischung begeben und die Wacholderbeeren hinzugeben. Mit 4 tb Sahne reduzieren. Die Wildbeeren unterheben.

Beilage Rotmus: Alle Zutaten ohne Senf zusammen aufkochen, bis es pürierfähig ist. Beim Püriervorgang den Senf hinzugeben.

Beilage Fenchelgemüse: Fenchel, Zwiebeln und Schinken klein schneiden oder würfeln. Mit Butter anbraten. Mit Sahne aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Wildschwein

Wildschweinblatt

Bourbelier vom Wildschwein

Zutaten

2	kg	Wildschweinbraten -- (Frischling)
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Verjus*
100	Gramm	Getoastetes Landbrot
1	Teel.	Ingwerpulver
1	Teel.	Zimtpulver
1	Teel.	Paradieskörner**, im -- Mörser -- zerstoßen
1	Prise	Nelkenpulver, -- etwas mehr
15	Gramm	Salz, grobes

Zubereitung

* ersatzweise 150 ml Apfelessig mit 100 ml Wasser verdünnt
:* Malaguettapfeffer, ersatzweise schwarze Pfefferkörner

Vorbereiten der Sauce zum Begießen:
Den Wein, den Essig, den Verjus, das Salz und die Gewürze mischen. Das Brot darin einweichen, wenn es aufgegangen ist, mit einer Gabel zerdrücken. Man kann das Ganze noch durch ein Sieb treiben, es ist jedoch nicht unbedingt erforderlich.

Den Braten abbrühen: Das Fleisch in kochendes Wasser tauchen und herausnehmen, sobald es seine Farbe verändert. Diese Vorgehensweise dient dazu, das Fleisch von seinen oberflächlichen Verunreinigungen zu säubern und verringert nicht im geringsten seine geschmeckliche Qualität, ganz im Gegenteil.

Den Braten auf einem Drehspieß befestigen, auf den Grill über eine Abtropfpfanne hängen. Die Garzeit beträgt etwa 30 Minuten pro Pfund. Den Braten häufig mit der Würzsauce beträufeln, indem man als Pinsel einen Rosmarinzweig benutzt.

Am Ende der Garzeit den Rest der Sauce über den Braten gießen. Die Sauce in eine Schüssel geben, man serviert sie zum Braten. Falls mehr Sauce gewünscht wird, die Abtropfpfanne aufs Feuer setzen und mit wenig Wasser die karamelierten Säfte lösen. Man erhält einen schönen gebräunten Saft, kostet ihn, schmeckt mit Salz ab und trägt dann auf.

Anmerkungen: Das Rezept in dieser oder ähnlicher Form ist ein Klassiker der französischen Rezeptbücher aus dem Mittelalter. Es ist schon in dem Viandier des Taillevent, einer Handschrift aus der Bibliothek des Vatikan, enthalten. Auch von Autor des Menagier des Paris wird es erwähnt - er erläutert, dass der Begriff bourbelier das Rückgrat (Kamm) des Wildschweins bezeichnet.

Crepinetten vom Wildschwein mit Wirsing

Zutaten

- 450 Gramm Wildschweinschulter mit Fett, aber ohne Sehnen
Schweinenetz (beim Metzger vorbestellen, muss -- frisch sein)
- 100 Gramm Fettes, mild geräuchertes Wammerl
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 Gramm Entenleber
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat
- 1 Prise Majoran
- 1 Essl. Cognac
- 2 Alte Semmeln (vom Vortag)
- Etwas Milch
- 2 Frische Landeier
- 50 Gramm Toastbrot ohne Rinde
- 20 Gramm Butter
- 150 Gramm Totentrompeten
- 30 Gramm Butter
- Einige Wacholderbeeren
- 1 Essl. Gehackte glatte Petersilie
- Öl und Butter zum Braten
- 1 Thymianzweig

WIRSING-PETERSILIEN- RAHMSAUCE

- 1 klein. Junger Wirsingkopf
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 Gramm Durchwachsener

		Räucherspeck
30	Gramm	Butter
		Pfeffer
		Majoran
		Frisch geriebene
		Muskatnuss
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
1/2	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

Trick: Das Einwickeln ins Schweinenetz.

1. Schweinenetz kalt wässern, zirka 1/2 Stunde.
2. Sauber zuparierte Wildschweinschulter kurz abwaschen, trockenreiben und im Fleischwolf mit mittlerer Scheibe durchdrehen. Mit Folie abdecken und kalt stellen.
3. Wammerl ohne Schwarte und Knorpel in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und langsam in der Pfanne anbraten. Zwiebel in feine Würfel schneiden und zugeben, mit einem Hauch Knoblauch würzen, langsam weich garen.
4. Sauber geputzte Entenleber (ohne Nerven und Gallenstellen), in Stücke geschnitten beigegeben, rasch anschwanken (muss innen fast noch roh sein), mit Pfeffer, Muskat, Prise Majoran würzen, mit Cognac ablöschen, auf einen Teller geben und kurz in den Tiefkühler stellen.
5. Von den Semmeln braune Kruste abschneiden, Semmeln in feine Scheiben schneiden und mit etwas lauwarmer Milch anfeuchten, mit den Eiern vermengen. Toastbrot in 1/2 cm kleine Würfel schneiden und in Butter hellbraun knusprig braten.
6. Geputzte, gewaschene, trockengeriebene Trompeten-Pilze in kleine Würfel schneiden oder hacken und in Butter rasch anschwanken, bis Flüssigkeit verdunstet ist. Kalt stellen, salzen, leicht pfeffern (statt Totentrompeten können Sie auch Steinpilze, Pfifferlinge oder Trüffeln verwenden). Wacholderbeeren und Petersilie feinst hacken.
7. Nun alles zusammenmischen, zum Schluss die Pilze darunter mischen, nachwürzen, falls nötig. Masse in mittelgroße 2 cm dicke Pflanzlerl abdrehen.
8. Auf angefeuchteter Tischplatte Schweinenetz ausbreiten, darauf die Pflanzlerl platzieren, und zwar so, dass man das Schweinenetz darüber klappen kann. Große Fettadern wegschneiden.
9. Nun etwas Öl und Butter mit einigen angedrückten Wacholderbeeren und Thymianzweig aufschäumen lassen, die Crepinetten einlegen, auf beiden Seiten hellbraun braten.

10. Inzwischen Wirsingkopf halbieren, Strunk entfernen, die Hälften in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, in kleine Würfel schneiden, ebenso den Räucherspeck. Alles in Butter andünsten. Wirsing zugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen, mit Gemüsebrühe nach und nach aufgießen. Sahne untermischen, gehackte Petersilie begeben. Abschmecken, mit den Crepinetten servieren.

Gefüllte Wildschweinschulter

Zutaten

2	kg	Wildschweinschulter
500	Gramm	Brustabschnitte vom Reh
50	Gramm	Wildschweinfett
1		Ei
5		Backpflaumen
1/2		Zwiebel
		Rosmarin
		Basilikum
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE KNÖDEL

120	Gramm	Rohe Kartoffeln
120	Gramm	Gekochte Kartoffeln
50	Gramm	Speck
50	Gramm	Semmelbrösel

Zubereitung

Brustabschnitte vom Reh und das Wildschweinfett durch den Fleischwolf drehen. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und einem Ei, der kleingehackten Zwiebel und den kleingeschnittenen Pflaumen durchkneten.

Die Wildschweinschulter ausbreiten, leicht mit Salz, Rosmarin und Basilikum würzen. Dann die Fleischmasse zu einer Rolle formen und auf die Schulter legen. Die Masse in die Schulter einrollen und verschnüren. Von außen mit Salz und Rosmarin würzen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten anschmoren. Zwischendurch wenden. Mit Wasser auffüllen und abgedeckt 45 Minuten ziehen lassen.

Die gekochten Kartoffeln musen und die rohen Kartoffeln reiben und in einem Küchentuch auswringen. Beides vermischen. Speck auslassen und die Brösel in der Pfanne rösten. Die Kartoffelmasse zu Kugeln formen und den Speck und die Brösel mittig einarbeiten.

Gerollter Wildschweinbraten

Zutaten

1	kg	Wildschweinschulter (ohne Knochen, vom Metzger zu einer flachen Scheibe geschnitten)
		Pfeffer aus der Mühle
		Salz
1/2	Teel.	Wacholderbeeren (zerstoßen)
75	Gramm	Durchwachsener Speck
1		Zwiebel
100	Gramm	Kalte Butter
50	ml	Milch
3		Altbackene Brötchen
2		Eier
30	Gramm	Pistazienkerne
		Muskatnuss (frisch gerieben)
1	klein.	Möhre
1	Bund	Suppengrün
1	groß.	Scheibe ungeräucherter, fetter Speck (ca. 125 g)
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Schlagsahne

Zubereitung

Wildschweinschulter ausbreiten und von innen und außen mit Pfeffer, Salz und zerstoßenem Wacholder einreiben. Für die Füllung Speck und Zwiebeln fein würfeln und in 30 g Butter andünsten. Die Hälfte der Milch erhitzen. Brötchen würfeln, die Milch darübergießen und die Brötchen etwas quellen lassen. Restliche Milch mit den Eiern verrühren. Brötchen, Speckmischung, Eiermilch und Pistazien verkneten, mit Salz und Muskat würzen. Möhre putzen und waschen. Die Füllung rund um die Möhre herum zu einer Rolle formen, die etwas kürzer als das Fleisch ist. Fleisch rundherum wickeln und mit Fleischfaden gleichmäßig zu einem Rollbraten verschnüren. Suppengrün putzen, waschen, würfeln und auf einer Saftpfanne verteilen. Brat auf dem Rost darüberlegen. Fleisch mit der Speckscheibe abdecken und beides zusammen im vorgeheizten Backofen bei 180° (Gas 2-3, Umluft 1 Std. bei 175°) auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde garen. Dabei nach und nach den Rotwein und 1/2 l Wasser auf das Gemüse gießen. Den fertigen Braten einige Minuten in Folie gewickelt beiseite stellen. Bratfond durch ein Sieb streichen, mit der Schlagsahne aufkochen und dann na und nach die restlichen kalten Butterstücke einschlagen. Sauce pfeffern und salzen. Braten in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Gesottenes Wildschwein mit Hagebuttenkonfitüre

Zutaten

1,3	kg	Wildschweinschulter
600	Gramm	Suppengrün (Möhren, -- Sellerie, Lauch u. Peter- -- silienwurzel)
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Zwiebeln
500	ml	Leichter Rotwein
5		Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Getrockneter Thymian
8		Wacholderbeeren evtl. 1/4 -- mehr
1	Stück	Meerrettich Salz
1	Ltr.	Fleischbrühe ODER dunkler -- Wildfond

ZUM GARNIEREN

4	Scheiben	Zitrone
4	Teel.	Meerrettich fr. gerieben
1	Essl.	Petersilie gehackt Rote-Bete-Salat

DAZU

Hagebuttenkonfitüre

Zubereitung

Die Schulter oder Keule häuten und mit Küchengarnd binden. Das Suppengrün putzen, eine Hälfte in Scheiben, die andere in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe zerstoßen. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Den Rotwein in einen Schmortopf gießen, das in Scheiben geschnittene Suppengrün, den Knoblauch, die vorbereiteten Zwiebeln, die Kräuter, Gewürze und Meerrettich nach Geschmack zufügen. Erhitzen, salzen, das Fleisch einlegen und mit so viel Brühe oder Fond auffüllen, dass alle Zutaten bedeckt sind. Im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze auf dem Herd weich kochen. Die Garzeit ist vom Alter des Wildschweins abhängig, beträgt aber etwa 1 1/2 Stunden. Kocht die Flüssigkeit ein, weitere Brühe oder Fond nachgießen. Für die Beilage in der Zwischenzeit das in feine Streifen geschnittene Suppengrün in der restlichen Fleischbrühe weich kochen und warm halten. Auf jede Zitronenscheibe 1/4 geriebenen Meerrettich häufen, mit Petersilie und

Rote-Bete-Salat garnieren und kalt stellen. Ist das Fleisch gar, aus der Kochbrühe nehmen, das Küchengarnd entfernen, in Scheiben schneiden und auf einer feuerfesten Servierplatte anrichten. Etwas Kochbrühe darüberseihen und die Suppengrünstreifen auf den Scheiben verteilen. Abdecken, auf dem Herd erneut erhitzen und servieren. Als Beilage eignen sich gekochte Kartoffeln. Die Hagebuttenkonfitüre wird separat serviert. Anmerkung: Wildbret zu kochen, ist durchaus nicht alltäglich. Diese Garmethode ist für das Fleisch im folgenden Rezept aber gerade richtig, da es von einem Überläufer stammt, dessen junges Fleisch aus der Schulter oder der Keule beim Kochen schön weich wird.

Gespickter Wildschweinbraten

Zutaten

1,2	kg	Wildschweinschulter
5		Dünne Scheiben grünerSpeck (ungeselcht, roh)
2		Gelbe Rüben
2		Karotten
150	Gramm	Zeller Öl Salz, Pfeffer
1	klein.	Bund Thymian Wildgewürz
3-4		Wacholderbeeren
3/8	Ltr.	Wasser
1/8	Ltr.	Rotwein (Blaufränkisch)
1/8	Ltr.	Bratensaft
3	Essl.	Preiselbeer-Kompott

Zubereitung

Wacholderbeeren zerdrücken. Thymian abzupfen und hacken. Gelbe Rüben, Karotten und Zeller putzen, schälen und in ca. 1/2 cm dicke und ca. 4 cm lange Stifte schneiden.

Wildschweinnuß oder -schulter mit dem Gemüse spicken. Dazu mit einem langen, spitzen Messer in gleichen Abständen Löcher ins Fleisch stechen und diese entlang der Faser mit einem Kochlöffelstiel bis ans Ende des Fleischstückes verlängern (Spickkanäle). Das in gleichgroße Stifte geschnittene Gemüse in die Spickkanäle stecken. Dann das Fleisch einölen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Wildgewürz und Wacholderbeeren rundum einreiben. In einer Bratpfanne wenig Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten, aus der Pfanne heben und ca. 1/2 Stunde auskühlen lassen. Backrohr auf 180° C vorheizen. Das Fleisch mit Speckscheiben umhüllen und diese mit Spagat festbinden. Fleisch in die Pfanne geben und im vorgeheizten Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) ca. 1 Stunde braten, dabei öfter mit Wasser untergießen und mit dem entstehenden Bratensaft übergießen.

Den Wildschweinbraten aus der Pfanne heben, mit Alufolie zudecken und im ausgeschalteten Backrohr warmstellen. Bratrückstand erst mit Rotwein, dann mit Bratensaft aufgießen, 1 1/2 Minuten kochen, abseihen und das Preiselbeer-Kompott einrühren. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Soße, Rotkraut und Serviettenknödel anrichten.

Pfeffertokany aus Frischling

Zutaten

1	kg	Frischlingsfleisch, ausgel.
150	Gramm	Räucherspeck
150	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Tomatenmark
		Salz
		Pfeffer, grob gemahlen
		Thymian
200	ml	Rotwein

Zubereitung

Am besten eignen sich Keule oder Blatt vom Frischling, doch auch Fleisch- klein kann verarbeitet werden. Das Fleisch von Knochen, Sehnen und Schwarte befreien, in Streifen schneiden, in mehrfach erneuertem Wasser waschen und abbrühen.

Räucherspeck in kleine Würfel schneiden, glasig braten, die Zwiebelscheiben zufügen und ebenfalls rösten. Das Fleisch hineinlegen, mit Salz, Pfeffer, dem zerdrückten und gehackten Knoblauch und ein wenig Thymian bei starker Hitze rösten, bis die ganze Flüssigkeit verdunstet. Mit ein wenig Rotwein auffüllen und zugedeckt bei mäßiger Hitze schmoren lassen. Die verdunstete Flüssigkeit immer mit ein wenig Rotwein ersetzen und weitergaren.

Ist das Fleisch halb gar, 1 El. Tomatenmark untermischen. Wenn das Fleisch fast weich ist, den Bratensatz einkochen und wieder mit so viel Rotwein auffüllen, dass die Sauce weder zu dick noch zu dünn ist, nachsalzen, pfeffern und fertigschmoren. In eine vorgewärmte Schüssel geben, mit dem Bratensatz übergießen und sofort heiß servieren.

Beilage: gedünsteter Reis oder Pilzreis, doch auch Röstkartoffeln passen sehr gut dazu.

Neben dem feinen Eigengeschmack dieses charakteristischen Wildgerichts dominiert der grob gemahlene Pfeffer.

Toskanischer Wildschweintopf mit Penne und Pilzen

Zutaten

800	Gramm	Wildschwein (von Schulter -- oder Schlägel)
		Zwiebeln
2	Essl.	Olivenöl bis 1/2 mehr
2		Knoblauchzehen (zerdrückt)
6		Wacholderbeeren bis 17% -- mehr
1	Prise	Muskatnuss
3		Lorbeerblätter bis 1/3 mehr
3	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Hühnerfond
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Zucker

FÜR DIE PASTA

300	Gramm	Penne
300	Gramm	Pilze (Sorte je nach Saison -- und Marktlage)
1		Zwiebel
2	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
		Gehackte Petersilie oder -- Basilikum

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Fleisch würfelig schneiden. In einem geräumigen Topf oder einer Pfanne geschnittene Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch, Lorbeerblätter Wacholderbeeren und Muskatnuss kurz mitrösten. Fleisch begeben und kurz mitbraten. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Hühnerfond, Wein und Tomatenmark zugeben, bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen. Immer wieder umrühren, je nach Konsistenz zwischendurch mit etwas Hühnerfond oder Rotwein auffüllen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen, Penne darin nach Packungsanleitung al dente garen, danach abseihen.

Zwiebel schälen und fein schneiden, Pilze putzen und grob hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Pilze darin anbraten. Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie oder Basilikum begeben, gut durchrühren und mit den Penne vermischen.

Geschmortes Wildschwein mit den Penne auf Tellern anrichten.

Wildeintopf mit Viel Gemüse

Zutaten

200	Gramm	Bohnen, weiß, dick
		-- über Nacht eingeweicht
		Salz
4		Lorbeerblätter
1	kg	Wildknochen
12		Wachholderbeeren
1		Rosmarinzweig
5	Essl.	Öl
3		Zwiebeln
1	Bund	Suppengrün
2	Teel.	Fenchelsaat
1/4	Ltr.	Rotwein
1		Knoblauchzehe
6		Pimentkörner
1	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer, aus der Mühle
1,2	kg	Wildschweinschulter, ohne
		-- Knochen, küchenfertig
150	Gramm	Ital. Fenchelsalami
80	Gramm	Staudensellerie, mit Grün
100	Gramm	Möhren
2		Fenchelknollen, a ca. 350 g
400	Gramm	Wirsingblätter
		Muskatnuss, frisch
		gerieben

Zubereitung

1. Das Einweichwasser der Bohnen abgießen. Die Bohnen in Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern in 1 1/2-2 Stunden weich kochen. Abgießen, die Flüssigkeit aufbewahren.

2. Inzwischen für einen Wildfond die Knochen kleinhacken und mit 6 Wachholderbeeren und dem Rosmarin in 2 El Öl rösten. 2 Zwiebeln mit Schale grob würfeln, Suppengrün grob zerschneiden. Mit 1 Tl Fenchelsaat zu den Knochen geben und kurz mitrösten. Den Rotwein dazugießen, aufkochen und vollkommen reduzieren. Mit 1 l Wasser auffüllen und ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze kochen, dann durch ein Mulltuch passieren. Den Fond (es sollen 700 ml sein) mit 200 ml

Bohnenflüssigkeit auffüllen und auf 400 ml einkochen.

3. Für eine Würzpaste die Knoblauchzehe pellen und grob würfeln. Mit den restlichen Wacholderbeeren, der restlichen Fenchelsaat, Piment und Olivenöl im Mörser zerstampfen. Salzen und pfeffern.

4. Das Fleisch von eventuell noch vorhandenen Häutchen und Sehnen befreien, in jeweils ca. 100 g schwere Stücke schneiden und mit der Würzpaste einreiben. Die Salami ca. 1 cm groß würfeln. Staudensellerie und Möhren putzen, das Selleriegrün beiseite legen. Die restliche Zwiebel pellen. Das Gemüse ca. 1/2 cm groß würfeln.

5. Das Fleisch in einem schweren Bräter im restlichen Öl rundum anbraten. Salami- und Gemüsewürfel dazugeben, mit 100 ml Bohnenflüssigkeit auffüllen. Im Ofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde, 30 Minuten zugedeckt schmoren, dabei mehrmals wenden (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert).

6. Inzwischen die Fenchelknollen putzen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, das Fenchelgrün aufbewahren. Wirsingblätter putzen, die dicken Rippen herausscheiden. Die Blätter in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Fenchel 3-4 Minuten in Salzwasser kochen, abschrecken. Wirsing in Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen.

7. Nach 1 Stunde, 30 Minuten Bohnen, Fenchel, Wirsing und den Wildfond zum Eintopf geben und weitere 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

8. Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten, mit Fenchel- und Selleriegrün garnieren.

Wildragout mit Rahm und Preiselbeeren

Zutaten

600 Gramm Wildschweinschulter
100 Gramm Selchspeck
2 mittl. Zwiebeln
1 Essl. Kapern
1 Teel. Zitronenschale
1/4 Ltr. Sauerrahm
1 Prise Thymian
1 Prise Majoran
2 Teel. Paprikapulver
1 Essl. Mehl
1 Essl. Paradeismark
1 Teel. Worcestershiresauce
1 Teel. Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 Essl. Preiselbeerkompott
etwas Salz, Pfeffer
Rotwein

Zubereitung

Vorbereitung: Das Fleisch von Sehnen und Häuten befreien und in grobe Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch und Thymian einreiben und 2 - 3 Stunden beizen Speck von der Schwarte trennen und in kleine Würfel schneiden Zwiebeln schälen und feinst hacken.

Zubereitung: In einem geeigneten Topf Speckwürfel hell anrösten Zwiebeln beifügen und ebenfalls hellgelb anrösten danach die Fleischwürfel zugeben und unter öfterem Rühren so lange durchrösten, bis sich das Fleisch fest anfühlt mit Mehl stauben und kurz durchrühren Paprikapulver, Paradeismark, Zitrone, Kapern, Preiselbeeren, Worcestershiresauce und Wacholderbeeren zugeben und kurz anschwitzen lassen mit Sauerrahm aufgießen Rotwein zugießen, die Sauce zu einer sämigen Konsistenz einkochen lassen und alles zugedeckt langsam weich dünsten zuletzt das Gericht mit Salz, Pfeffer und Preiselbeerkompott pikant würzen und mit Serviettenknödel als Beilage servieren.

Wildschwein mit Äpfeln

Zutaten

800	Gramm	Wildschwein
3/4	Ltr.	Rotwein
4	Essl.	Essig
6		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1		Zimtstange
1	Zweig	Pfefferminze
1	Zweig	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
1		Zwiebel, 1 Karotte
1	Stange	Sellerie
1		Chilischote
4	Essl.	Olivenöl
1	Tasse	Fleischbrühe
2		Äpfel
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Grob gewürfeltes Fleisch über Nacht in einer Mischung aus einem Liter Wein, Essig, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Zimt, Minze, Rosmarin und einem Zweig Thymian marinieren. Dann das Fleisch abtropfen lassen. Karotte, Zwiebel, Sellerie, Chilischote und restlichen Thymian klein hacken und im Öl andünsten. Fleisch zufügen und allseitig anbraten. Gesalzen und gepfeffert mit dem restlichen Wein ablöschen und diesen einkochen lassen. Brühe zugießen und alles 1 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Mit Apfelingeln belegen und eine halbe Stunde fertigkochen.

Wildschwein mit Mais

Zutaten

1	kg	Wildschweinfleisch
300	Gramm	Mais
2		Tomaten, zerkleinert
2		Zwiebeln, feingehackt
100	Gramm	Olivenöl
200	ml	Rotwein
		-- kleines Glas
		Rosmarin
		Zimtpulver
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in portionsgroße Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln anbraten.

Die Tomaten, Rosmarin, Zimtpulver, Salz und Pfeffer, Wasser und den Mais hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 1 1/2 Stunden kochen lassen.

Wildschwein mit Meerrettich

Zutaten

- 1 kg Wildschweinfleisch, ausgl.
- 100 Gramm Zwiebeln
- Salz
- 150 Gramm Suppengrün
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teel. Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Thymian
- Majoran
- Wacholderbeeren
- 4 Korianderkörner
- 1 klein. Stückchen Meerrettich
- Meerrettich, gerieben

Zubereitung

Am Besten eignet sich das Fleisch vom Frischling. Aus dem Knochen gelöste Läufe, Blatt oder Rippenstück in größere Stücke schneiden. Vorher das Fleisch gut säubern, die zu fetten Teile, Sehnen und Schwarte entfernen. D gut gewaschene Fleisch abbrühen und mit soviel Wasser aufstellen, dass es bedeckt ist. (Wenn man das Fleisch eines alten Wildschweines verwendet, wird die erste Brühe weggegossen.) Nach dem Aufkochen Suppengrün, Zwiebeln und Salz dazugeben. Ein Mullsäckchen mit zerdrücktem Knoblauch, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, Wacholderbeeren, Korianderkörnern und einem Stückchen Meerrettich am Topfdeckel befestigen und in das Kochgut hängen. Bei mäßiger Hitze zugedeckt weichschmoren lassen. Die Schmorzeit beträgt 2-3 Stunden.

Ist das Fleisch gar, das Gewürzsäckchen herausnehmen, die Fleischstücke mit einem Schaumlöffel in eine tiefe, vorgewärmte feuerfeste Schüssel geben und das gekochte Suppengrün daneben legen. Das Fleisch reichlich mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen, heiß servieren und gesondert geriebenen Meerrettich reichen. Dazu passen Petersilienkartoffeln. Nach Belieben statt des geriebenen, mit Essig zubereiteten Meerrettich anrichten.

Wildschweinragout

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinragout am -- besten aus der Keule
150	Gramm	Bauchspeck
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze am -- Abend vorher eingeweicht
4		Zwiebeln Salz, Pfeffer
4		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
2		Nelken
250	Gramm	Karotten
1/4	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Creme fraiche
	Etwas	Petersilie

Zubereitung

Fleisch würfeln, Speck sehr fein würfeln. Beides zusammen in einem Bräter anbraten, dann die Zwiebeln kurz mit braten. Gewürze dazugeben und mit Rotwein sowie der gleichen Menge Wasser aufgießen. Zugedeckt 1 Stunde schmoren.

Nun die klein geschnittenen Möhren dazu geben, nochmals auf kleiner Hitze eine knappe Stunde schmoren, zum Schluss mit der Creme fraiche binden und der gehackten Petersilie bestreuen. Dazu passen Spätzle.

Wildschweinragout mit Jägersauce

Zutaten

750	Gramm	Wildschweinbraten
1		Rote Zwiebel
1		Karotte
1		Selleriestange
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Salbei
1/2	Ltr.	Rotwein
200	Gramm	Tomaten
3	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Fleisch in einer Mischung aus einem 1/8 l Wasser, 1/4 l Wein, einer halben, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einem Rosmarinzweig und den Salbeiblättern über Nacht marinieren. Am Tag darauf das Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen, grob würfeln und scharf anbraten. In einem anderen Topf das Fleisch in etwas Olivenöl anbraten. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Rosmarin klein hacken und mitdünsten. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Gebrühte Tomate schälen und mit dem Fleisch eine Stunde schmoren lassen. Dann salzen und bei Bedarf noch etwas heißes Wasser zugeben. Das Ganze eine Stunde köcheln lassen.

Wildschweinragout mit Spätzle

Zutaten

800	Gramm	Wildbret (z. b. -- Wildschweinfleisch aus -- Schopf oder Schulter)
1		Zwiebel
3	Essl.	Öl
100	Gramm	Hamburgerspeck
1/4	Ltr.	Rotwein
1		Rindsuppe Salz, Pfeffer
3	Zweige	Thymian
1	Zweig	Rosmarin Liebstöckl Majoran
6		Wacholderbeeren
1	Handvoll	Getrocknete Pilze Muskatnuss
1	Schuss	Cognac
2	Essl.	Preiselbeeren
2	Essl.	Sauerrahm
		Für die Spätzle:
300	Gramm	Glattes Mehl
3		Eier
150	ml	Wasser Salz Butter zum Schwenken

Zubereitung

Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel fein, Speck in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Zwiebeln, Speck beigegeben kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen. Mit Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Liebstöckl, Majoran, Wacholderbeeren und getrockneten Pilzen würzen. Auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 1 1/2 bis 2 Std. schmoren. Falls notwendig zwischendurch etwas Wein oder Wasser angießen. Das weichgedünstete Wildschweinragout mit Salz, etwas geriebener Muskatnuss und einem Schuss Cognac abschmecken. Vor dem Servieren 2 EL Preiselbeeren und 2 EL Sauerrahm in das Ragout einrühren, das dann nicht mehr kochen darf.

Für die Spätzle alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel in das Wasser einkochen. Dabei immer wieder mit dem Kochlöffel umrühren, damit nichts zusammenklumpt. Spätzle einmal aufkochen lassen und abseihen. Vor dem Servieren in einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spätzle durchschwenken.

Wildschweinrollbraten mit Apfelrotkraut

Zutaten

- 2 kg Wildschweinschulter
- 1 Essl. Senf
- 2 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1 Schweinenetz
- 1 Bund Röstgemüse
- 1 Teel. Gestoßenen Wacholder
- 1 Essl. Preiselbeermarmelade
- 1/4 Ltr. Rotwein
- Kartoffelstärke
- 1 Kopf Rotkohl
- Butterschmalz
- Zucker
- Nelken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Aus der Wildschweinschulter den Knochen auslösen. Das Fleisch von Sehnen und Häuten entfernen. Die Innenseite mit Senf bestreichen. Gewürzgurken und Zwiebeln klein schneiden und ebenfalls auf dem Fleisch verteilen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Band verschnüren. Es hilft auch ein Schweinenetz. (Wer den Aufwand nicht möchte, kann den gewickelten Braten auch fertig beim Händler kaufen).

Von Außen würzen mit Salz und Pfeffer und in Butterschmalz kräftig anbraten. Das Röstgemüse, bestehend aus kleingeschnittene Lauchstange, Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Möhren dazugeben. Ebenso den gestoßenen Wacholder. Alles bei mittlerer Hitze bei mehrmaligen Wenden drei Stunden schmoren lassen. Zum Schluss die Marmelade zugeben. Danach den Braten 20 Minuten ruhen lassen.

Den Bratenfond mit Rotwein ablöschen, mit Kartoffelstärke nach Bedarf binden.

Rotkraut in Butterschmalz anschwitzen. Äpfel und Nelken zugeben. Würzen mit Salz und Zucker.

Wirsingtopf mit Wild

Zutaten

750 Gramm Wildschweinschulter
-- ohne Knochen
50 Gramm Magerer geräucherter Speck
3 Zwiebeln
30 Gramm Butterschmalz
2 Lorbeerblätter
1 Essl. Wacholderbeeren
500 Gramm Wirsing
2 Möhren
375 Gramm Kartoffeln
Salz
Pfeffer
2 Ltr. Wasser (1)

Zubereitung

Wildschweinschulter waschen, trockentupfen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Zwiebel pellen, in dünne Scheiben schneiden.

Butterschmalz erhitzen Fleisch und Speck kurz darin anbraten. Zwiebeln zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Wasser (1) ablöschen, aufkochen und abschäumen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen und zugedeckt 1 1/4 Stunden köcheln lassen.

Wirsing waschen, putzen und in Streifen schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zum Wildschwein geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Wildschweinrücken

Fontanes Frischlingsrücken - Wildschwein

Zutaten

===== SAUCE

=====

- 400 Gramm Gehackte Wildschweinknochen
- 100 Gramm Röstgemüse (Sellerie, Zwiebel, Möhre)
- 1 Essl. Tomatenmark
- 20 Wacholderbeeren
- 150 ml Rotwein
- Salz und weißer Pfeffer
- 1/2 Zitrone den Saft
- 1 Essl. Speisestärke
- 200 Gramm Entsteinte Sauerkirschen (frisch oder TK)
- 1 Essl. Butter

===== KRUSTE

=====

- 400 Gramm Altbackenes geriebenes Schwarzbrot
- 60 Gramm Butter
- 100 ml Rotwein
- 1 Prise Zimt
- Salz und Pfeffer
- 3 Eigelb

===== GEMÜSE

=====

- 800 Gramm Teltower Rübchen
- Salz
- 1 Essl. Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 kg Mehlig kochende Kartoffeln
- 375 ml Milch
- Frisch geriebener Muskat

===== FLEISCH

=====

-- =

- 400 Gramm Frischlingsrückenfilet
- Salz und weißer Pfeffer
- 50 Gramm Schweineschmalz (am besten vom Wildschwein)

Zubereitung

Für die Sauce den Backofen auf 190 Grad vorheizen, Knochen in den Bräter geben und etwa 30 Minuten anrösten. Röstgemüse fein würfeln, zufügen, weitere 10 Minuten rösten, zwischendurch rühren, dann Tomatenmark einrühren, weitere 5 bis 10 Minuten im Ofen lassen. Wacholderbeeren zerdrücken, hinzugeben, 50 ml Rotwein dazurühren, verdampfen lassen, den Vorgang wiederholen, dann mit Wasser bedecken und auf dem Herd etwa 1 Stunde geschlossen köcheln. Alles durch ein Sieb gießen und offen um die Hälfte einkochen, den Fond warm stellen.

Für die Kruste geriebenes Schwarzbrot in Butter anbraten, erst Rotwein, dann Zimt, Salz und Pfeffer und Eigelb einarbeiten, bis eine streichfähige homogene Masse entsteht. Kühl stellen.

Für das Gemüse Rübchen schälen und in Salzwasser fast weich kochen. Abgetropft in heißer Butter schwenken, mit Zucker bestreuen und langsam hellbraun glasieren. Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abdämpfen und so stampfen, dass grobe Stücke übrig bleiben. Milch mit Salz und Muskat erhitzen und dazurühren.

Grill im Backofen anheizen. Filet in 8 Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Schmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Auf ein Backblech setzen. Aus der Schwarzbrotmasse 1 cm dicke Plätzchen formen und auf die Filets setzen. Unter dem Grill oder im heißen Ofen goldgelb überbacken.

Schmalz vom Anbraten abgießen und den Wildfond in die Pfanne gießen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke mit restlichem Rotwein glatt rühren, zum Binden zufügen und aufkochen.

Sauerkirschen in Butter kurz dünsten und zur Sauce geben.

Die Wildschweinmedaillons mit Sauerkirschsauce und den Beilagen anrichten.

Frischlingsrücken im Schweinenetz an Hagebuttensauce, Pfifferlinge, Dazu Mohn-Schupf-Nudeln

Zutaten

1		Schweinenetz
200	Gramm	Leber
100	Gramm	Grüner Speck
2		Eier
100	ml	Sahne
1/2	Ltr.	Wildfond
150	Gramm	Butter
500	Gramm	Frischlingsrücken -- aufgelöst
2	Teel.	Butterschmalz
100	Gramm	Mehl
20	Gramm	Mohn
500	Gramm	Blattspinat
300	Gramm	Kleine Pfifferlinge
2	Essl.	Hagebuttengelee
100	Gramm	Grieß
		Kerbel zum Garnieren
		Salz, Pfeffer, Muskat
200	Gramm	Zwiebeln
600	Gramm	Kartoffeln

Zubereitung

Blattspinat waschen und grobe Stiele entfernen, im kochenden Wasser blanchieren.

Schweinenetz ausbreiten und mit Blattspinat, Speckscheiben und Leberfarce belegen. In der Mitte das Wildschweinfilet plazieren und zusammenrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen, Pfifferlinge zugeben, abschmecken.

Kartoffeln kochen und pürieren, mit Ei, Mehl und Grieß vermengen.

Schupfnudeln formen und im Salzwasser abkochen. Zum Schluss in Mohnbutter Farbe nehmen lassen.

Schweinenetz aus dem Ofen nehmen, warm stellen, den Bratenansatz mit Wildfond ablöschen, Hagebuttengelee zugeben und mit eiskalter Butter binden.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Frischlingsrücken mit Gratinierten Maroni

Zutaten

800	Gramm	Ausgelöster und -- zugeputzter -- Frischlingsrücken
2		Abgerebelte Zweige Thymian
2	Zehen	Knoblauch
2	Essl.	Preiselbeeren
1	Teel.	Dijon-Senf
5		Zerstoßene Körner -- Wacholder Öl zum Braten
2	Handvoll	Röstgemüse -- würfelig geschnitten -- Zwiebel, Sellerie und -- Karotte
2	Essl.	Kalte Butter
125	ml	Rotwein Salz, Pfeffer Butter zum Braten

FÜR DIE MARONI

200	Gramm	Gekochte und geschälte -- Maroni
2	Essl.	Kristallzucker
125	ml	Orangensaft
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Geschlagenes Obers

ALS BEILAGE

Schupfnudeln

Zubereitung

In einer Schüssel Preiselbeeren mit zerdrücktem Knoblauch, Dijon-Senf, Thymian, zerstoßenem Wacholder verrühren. Frischlingsrücken damit einreiben, mit Salz, Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch beidseitig anbraten. Röstgemüse begeben und für 10-15 Minuten in das auf 200 Grad vorgeheizte Backrohr stellen. Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort rasten lassen. Röstgemüse mit Rotwein und etwas Wasser ablöschen, etwas einkochen lassen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter binden.

Maroni grob hacken. In einer Pfanne Zucker erhitzen bis er karamellisiert. Mit Orangensaft ablöschen, Butter zugeben und dickflüssig einkochen lassen. Das Karamell im Kühlschrank erkalten lassen, es sollte dann zähflüssig sein. Das geschlagene Obers unter das Karamell heben, die Maroni ebenfalls unterheben. 2 EL der Karamellmasse auf einen hitzefesten Teller geben und im Rohr bei maximaler Oberhitze goldbraun überbacken. Den Frischlingsrücken in etwas Butter nachbraten. In Scheiben schneiden und auf die gratinierten Maroni legen.

Etwas Rotweinsaft angießen und am besten mit Schupfnudeln servieren.

Frischlingsrücken mit Pfefferkuchenkruste

Zutaten

1		Frischlingsrücken a 1,5 kg
		-- mit Knochen
50	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Selleriewürfel
100	Gramm	Möhrenwürfel
100	Gramm	Zwiebelwürfel
50	Gramm	Porreewürfel
2		Lorbeerblätter
9		Thymianzweige
10		Wacholderbeeren
2	Essl.	Tomatenketchup
1/2	Ltr.	Rotwein
4		Rosmarinzweige
100	Gramm	Zimmerwarme Butter
1		Eigelb
30	Gramm	Semmelbrösel
		Salz
70	Gramm	Geriebener Pfefferkuchen
		Pfeffer (a. d. Mühle)
1	Teel.	Speisestärke
100	Gramm	Preiselbeerkompott
3	Essl.	Gin

Zubereitung

1. Den Frischlingsrücken auslösen und parieren. Die beiden langen Stränge in 4 gleich große Stücke schneiden, mit Klarsichtfolie zudecken und beiseite stellen. Die Knochen kleinhacken.

2. Für den Fond 30 g Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Knochen darin anbraten. Die Gemüswürfel zugeben und 5 Minuten mitrösten. Lorbeer, 3 Thymianzweige und 5 Wacholderbeeren zugeben. Den Ketchup unterrühren. Den Rotwein zugießen, 10 Minuten einkochen lassen. Den Saucenansatz mit 2 Ltr. Wasser aufgießen und 2 Stunden bei milder Hitze leise kochen lassen. Die Trübstoffe abschöpfen.

3. Inzwischen für die Pfefferkuchenkruste von 2 Rosmarinzweigen die Nadeln

abzupfen und fein hacken. Die Butter mit dem Eigelb schaumig rühren. Den gehackten Rosmarin und die Semmelbrösel zugeben und mit Salz würzen. Zum Schluss den Pfefferkuchen unterrühren. Die Masse zwischen 2 Klarsichtfolien (20x20 cm) 3 mm dünn ausrollen und in der Folie kalt stellen.

4. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen. Den Wildfond in einen Topf umgießen, in 40 Minuten offen auf die Hälfte einkochen .

5. Die Filets von allen Seiten salzen und pfeffern. Das restliche Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Den restlichen Rosmarin und 3 Thymianzweige zum Würzen mit in die Pfanne geben. Ein Stück Alufolie unter die Fleischstücke legen und das Fleisch mit dem Bratfett beschöpfen. Die Kräuter aus der Pfanne auf das Fleisch legen.

6. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste von unten bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 15-20 Minuten braten.

7. Den eingekochten Wildfond mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Die restlichen Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Die Sauce mit Preiselbeerkompott, Thymianblättchen, dem restlichen gemahlenden Wacholder (Gewürzmühle) und Gin würzen.

8. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Von der Pfefferkuchenkruste die obere Folie abziehen. Die Platte in 4 breite Streifen schneiden. Die Streifen kopfüber auf die Fleischstücke legen, die Folie abziehen. Das Fleisch unter dem Backofengrill 3-4 Minuten gratinieren.

9. Die Frischlingsfilets in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu: Sächsische Wickelklöße (siehe Extra Rezept)

Frischlingsrücken mit Pilzfarce und Gemüsemelange

Zutaten

		FRISCHLINGSRÜCKEN
1,8	kg	Frischlingsrücken -- mit Knochen, vom Händler -- filetieren lassen, -- Knochen -- nussgroß hacken lassen Salz Pfeffer, frisch gemahlen
2		Knoblauchzehen
90	Gramm	Fett, zum Braten
1	klein.	Zwiebel, gewürfelt
1	Bund	Suppengrün, gewürfelt
5		Wacholderbeeren, zerdrückt
1		Lorbeerblatt
1	Prise	Thymian, gereblt
1	Prise	Majoran
1/2	Ltr.	Rotwein, trocken
1	Ltr.	Fleisch-Brühe
20		Butter
2	Essl.	Portwein
20	Gramm	Mehl

		PILZFARCE
400	Gramm	Champignons
50	Gramm	Fett oder Öl Fett für das Blech
50		Zwiebel, gewürfelt
100	ml	Weißwein, trocken
200	Gramm	Schlagsahne
1	Bund	Schnittlauch, in Röllchen Salz Pfeffer, frisch gemahlen

2	Essl.	Zitronensaft
1		Knoblauchzehe, gehackt
50	Gramm	Weißbrotkrumen
4		Eigelb, Gewichtsklasse M
450		TK-Blätterteig

HERZOGINKARTOFFELN

800	Gramm	Kartoffeln
		Salz
1	Prise	Muskatnuss, gerieben
4		Eigelb, Gewichtsklasse M
20		Walnusskerne , halbiert

GEMÜSEMELANGE

150	Gramm	Karotten, in Scheibchen
150	Gramm	Kohlrabistifte
150	Gramm	Sellerie, in dünne Stücke
150	Gramm	Brokkoliröschen, klein
		-- oder
600	Gramm	Gemüse der Saison
1/2		Zitrone, Saft davon
50		Butter, oder Bratfett
1	Prise	Zucker
100	ml	Fleischbrühe

Zubereitung

1. Den Frischlingsrücken mit Salz, Pfeffer und 1 aufgeschnittenen Knoblauchzehe einreiben. 40 g Fett in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

2. Für die Sauce die Frischlingsknochen in 50 g Fett anbraten und rösten. Knoblauchzehe häuten und in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse bis auf den Lauch mit anrösten, Tomatenmark unterrühren, 6 - 8 mal abwechselnd mit Rotwein und Wasser ablöschen. Einkochen lassen, dabei sehr gründlich rühren, damit nichts ansetzt.

3. Lauch zugeben, mit Brühe auffüllen, Gewürze zugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 2 - 3 Stunden köcheln, nach Bedarf zwischendurch noch etwas Wasser zugeben. Anschließend durch ein Tuch abgießen und den Fond bei starker Hitze einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Mehl verkneten, die Sauce damit abbinden. Mit Portwein abschmecken.

4. Während der Fond köchelt die Pilzfarce zubereiten. Champignons putzen und in Scheibchen schneiden. Fett in einer hohen Pfanne erhitzen, erst Zwiebelwürfelchen, dann Champignons darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen und

bei starker Hitze dick einkochen, ohne dass die Sahne gerinnt. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch abschmecken und auf ein Blech geben. Die Pilzfarce im Kühlschrank erkalten lassen, anschließend hacken, Weißbrotkrume, 3 Eigelb und Schnittlauch untermengen.

5. Die Pilzfarce 1 cm dick, in der Länge des Frischlingsfilets und gut dreimal so breit auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech streichen. Das angebratene Fleisch darauf setzen und mit der auf die Folie gestrichenen Farce ummanteln, andrücken. 30 Minuten ruhen lassen, dann die Folie abziehen.

6. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 2 - 3 mm Dicke, viermal so breit und gut so lang wie das Filet ausrollen. Das restliche Eigelb mit 2 Esslöffeln Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen. Das Filet in den Teig wickeln und mit der Naht nach unten auf das gefettete Backblech legen. Im 200 Grad heißen Ofen etwa 15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten Saft ziehen lassen und erst dann in dicken Scheiben aufschneiden.

7. Die Kartoffeln schälen, einschneiden und in Salzwasser garen. Abschütten und kurz ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Salz, Muskat und nach Bedarf etwas Wasser einrühren und

Gebratenes Wildschwein

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinshaxe oder -- -rücken
6-8		Lorbeerblätter, frisch Pfeffer Salz
40	Gramm	Butterschmalz
200	Gramm	Crème fraîche
1	Essl.	Mittelscharfer Senf

Zubereitung

Die Fettseite des Wildschweins kreuzweise einritzen, mit Pfeffer einreiben und die Oberseite mit Lorbeerblättern bedecken. In Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag Lorbeerblätter entfernen (aufbewahren), Fleisch salzen und in einen Bräter legen. Erhitztes Butterschmalz über den Braten geben und diesen auf mittlerer Schiene 15 Minuten bei 220 Grad Celsius braten, dann die Hitze auf 180 Grad Celsius reduzieren, eine Stunden im Ofen lassen. Sobald sich Röststoffe auf dem Braten gebildet haben, die Lorbeerblätter wieder zugeben und mit Wasser begießen, weiterbraten lassen. Nach einer Stunde aus dem Bratenfond die Lorbeerblätter entfernen und mit Crème fraîche, Senf, Pfeffer und Salz eine Sauce zubereiten.

Gefüllter Wildschweinerücken

Zutaten

FÜLLUNG	
75 Gramm	Getrocknete Steinpilze
100 Gramm	Zwiebeln
2 Essl.	Öl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer (a. d. -- Mühle)
	Kräuterkruste:
4 Essl.	Rosmarinnadeln bis 1/4 mehr
6 Essl.	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2 Essl.	Mittelscharfer Senf
	Salz
	Pfeffer (a. d. Mühle)
	Fleisch:
3	Frühlingsswiebeln bis 1/3 -- mehr
1	Wildschweinerücken (3,75 kg)
3	Lorbeerblätter
100 Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl
4	Sardellenfilets
1/4 Ltr.	Rotwein (z. B. Barolo)
400 ml	Kalbsfond (a. d. Glas)
20 Gramm	Mehl
50 Gramm	Butter
4 Essl.	Trockener Marsala -- (italienischer -- Dessertwein)

Zubereitung

1. Für die Füllung die Steinpilze in 3/8 l kochendem Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln und in Öl glasig andünsten.

2. Die Steinpilze ausdrücken, die Flüssigkeit auffangen. Die Pilze mittelfein hacken, unter die Zwiebeln mischen. das Pilzwasser dazugießen. Die Pilze bei milder Hitze so lange garen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, dann salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Rosmariennadeln fein hacken. Den Knoblauch pellen und zum Rosmarin pressen. Olivenöl und Senf dazugeben. Aus allem eine Paste rühren, salzen und pfeffern.

4. Die Fettschicht auf dem Wildschweinrücken mit einem scharfen Messer einritzen. Die echten Filets unterhalb der Rippenbögen auslösen und anderweitig verwenden.

5. Die beiden Rückenfiletstränge entlang des Rückgrats mit einem scharfen Messer 4-5 cm tief ablösen und nach außen wegklappen. Die Pilzfarce in die Öffnungen streichen. Das Fleisch wieder an den Knochen drücken und über die ganze Länge nach außen herum 4-6 mal mit Küchengarn umwickeln.

6. Die Kräuterpaste auf den Rücken streichen. Den Rücken mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht durchziehen lassen.

7. Am nächsten Tag die Frühlingszwiebeln putzen, nur die weißen und hellgrünen Teile grob zerteilen. die getrockneten Tomaten abtropfen lassen (Öl auffangen), würfeln.

8. Den Wildschweinrücken diagonal auf die Saftpfanne legen. Die Tomaten mit dem abgetropften Öl, Zwiebeln, Lorbeer und Sardellen um den Rücken herum verteilen.

9. Den Wildschweinrücken im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten braten. Den Rotwein und 1/8 l Wasser dazugießen. Den Rücken weitere 45 Minuten braten und zwischendurch mit Bratenfond beschöpfen.

10. Den Rücken von der Saftpfanne nehmen und zugedeckt auf einer Platte im ausgeschalteten Backofen warm halten.

11. Für die Sauce den Kalbsfond auf die Saftpfanne gießen. Alle Röststoffe lösen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen mit einem Löffel die Rückstände durch das Sieb streichen. Den Fond entfetten.

12. Die Butter mit dem Mehl verkneten. Den Fond zum Kochen bringen. Die Mehlbutter mit dem Schneebesen einrühren. Die Sauce kurz aufkochen lassen und den Marsala einrühren.

13. Vor dem Servieren das Küchengarn am Braten entfernen. Den Rücken am Knochen in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Sauce umgießen. Restliche Sauce getrennt servieren.

Medaillons vom Wildschwein mit Quittensauce

Zutaten

1-2		Quitten
40	ml	Weißwein
1	Essl.	Zucker, ca.
1		Lorbeerblatt
5		Pfefferkörner
2		Wacholderbeeren
150	Gramm	Steinchampignons
300	Gramm	Wildschweinrücken
1		Schalotte, fein geschnitten
40	ml	Sahne
200	Gramm	Mehl
2		Eier
		Salz, Pfeffer
		Butter und Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Quitten schälen, in Streifen schneiden und in einen Topf geben. Mit Wasser knapp bedecken, den Weißwein dazugeben und mit Zucker, einer Prise Salz, einem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und Wacholderbeeren würzen. Die Quitten in diesem Sud ca. 15-20 Minuten weich kochen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Sud aufheben. Die Champignons halbieren. Den Wildschweinrücken in Medaillons schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl die Medaillons von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalottenwürfel und die Champignons in die Pfanne geben, mit Salz würzen und anbraten. Mit dem Quittensud ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann mit Sahne auffüllen, die Quittenstreifen zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Wenn nötig die Sauce mit kalter Butter binden. Für die Spätzle Mehl, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel zu einem Teig 'schlagen', bis dieser Blasen wirft. Den Teig auf ein Brett streichen und in siedend heißes Salzwasser schaben. (Oder durch eine Spätzlepresse drücken.) Wenn die Spätzle oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen, in kaltem Wasser abschrecken und vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die Medaillons anrichten, die Sauce darüber geben und mit den Spätzle servieren. Tipp: Das Gericht kann auch mit Schweinefilet zubereitet werden.

Rouladen vom Wildschweinerücken in Honigsauce

Zutaten

300	Gramm	Wildschwein- oder -- Frischlingsrücken
1	Essl.	Senf
2	Essl.	Tannen- oder Waldhonig, ca.
4-6	Scheiben	Speck, dünn -- aufgeschnitten
2	klein.	Zwiebeln, fein geschnitten
10		Eingelegte Perlzwiebeln
200	ml	Fleischbrühe
1		Lorbeerblatt
50	Gramm	Butter, kalt Salz, Pfeffer Bratfett Küchengarn

Zubereitung

Das Fleisch in ca. 1/2 cm dünne, möglichst großflächige Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite mit Senf bestreichen. Dann auf der Senfseite ein wenig Honig verteilen, den Speck darauf legen und eine fein geschnittene Zwiebel darüber streuen. Die einzelnen Fleischscheiben zusammenrollen und mit Küchengarn fixieren.

In einer Pfanne mit Bratfett die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

In der Pfanne die restliche Zwiebel anschwitzen, Perlzwiebeln und 1 EL Honig zugeben, mit Fleischbrühe aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die kalte Butter untermischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Rouladen mit der Sauce anrichten. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Toskanischer Bauerneintopf mit Wildschwein

Zutaten

FÜR DEN WILDSCHWEINRÜCKEN	
600 Gramm	Wildschweinrücken am Stück
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Knoblauchzehe, ungeschält
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren

FÜR DEN EINTOPF	
500 Gramm	Kartoffeln
4	Artischockenböden
400 Gramm	Steinpilze
150 Gramm	Grüne Bohnenkerne
	Maroni
1	Knoblauchzehe
6	Salbeiblätter
1	Rosmarinzweig
1	Majoranzweig
1/2	Peperoncino, gemahlen
	Olivenöl, extra virgen
600 ml	Rindfleischbrühe
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
50 Gramm	Butter

Zubereitung

1. Den Wildschweinrücken würzen.. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Knoblauchzehe in der Schale in heißem Öl anrösten, den
2. Wildschweinrücken darin von beiden Seiten anbraten. Im 120°C heißen Ofen in 20 Minuten fertig garen.
3. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Würzen und mit Brühe aufgießen.
4. Artischockenböden auslösen und in Würfel schneiden, in heißem Öl anbraten und zu den Kartoffeln geben.
5. Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze in Butter anschwitzen. Mit den blanchierten grünen Bohnen unter die Kartoffeln heben.
6. Puderzucker schmelzen lassen und die Maroni darin schwenken.
7. Den Eintopf in tiefe Teller füllen, das in Scheiben geschnittene Filet darauflegen. Mit den karamelisierten Maroni belegen.

Wildschwein Asiatisch mit Mediterranen Kartoffeln

Zutaten

1	Stück	Blauschimmelkäse Bratenfond Butter
1		Gemüsezwiebel
3		Kartoffeln Knoblauch Olivenöl
1		Paprika, rot
1	Dose	Parmaschinken Pfeffer
1	Bund	Rosenkohl Sahne Salz Sojasauce
150	Gramm	Wildschweintrücker

Zubereitung

Zubereitung: Den Wildschweintrücker von den Sehnen befreien und mit Knoblauch in Olivenöl anbraten. Ein Stück Butter, den gesäuberten, halbierten Rosenkohl und die klein geschnittenen Paprika hinzugeben und mit Sojasauce und Bratenfond würzen.

Die Parmaschinkenscheiben zu Rosen formen. Die Gemüsezwiebel schälen, zerkleinern, in Olivenöl anbraten und mit den geschälten und geraspelten Kartoffeln anschwitzen. mit Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und etwas von dem zerkleinerten Blauschimmelkäse würzen.

Die Parmaschinkenrosen am Tellerrand drapieren und mit dem aufgeschnittenen Wildschweintrücker, den Kartoffeln, dem Gemüse und der Sauce mittig den Teller ausfüllen.

Wildschwein-Entrecotes

Zutaten

8	Wildschwein-Entrecotes
	-- je ca. 75g
	Bratbutter zum Braten
1	Zweiglein Thymian
2	Äpfel z.B. Cox Orange,
	-- Kerngehäuse ausgestochen
	-- in ca.5mm dicken Scheiben
	Bratbutter zum Braten
1/2 Teel.	Salz
	Pfeffer

CASSISSAUCE

100	ml	Rotwein
200	ml	Wildfondo.Fleischbouillon
8	Essl.	Cassisgelee
		Cayennepfeffer
		Salz
		Pfeffer, nach Bedarf

point), würzen, warm stellen.

Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Sauce: Rotwein und Fond in derselben Pfanne aufkochen, Bratsatz lösen, auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren. Gelee begeben, ca. zehn Minuten köcheln, bis die Sauce dickflüssig ist, würzen.

Fleisch mit den Apfelscheiben auf den vorgewärmten Tellern anrichten, wenig Sauce darauf verteilen, restliche Sauce dazu servieren.

Tipp: statt Entrecotes Koteletts verwenden, die Bratzeit verlängert sich pro Seite um ca. 1 Min.

Dazu passen: Spätzli, Nudeln.

Zubereitung

Fleisch ca. dreißig Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platten und Teller vorwärmen.

Bratbutter mit Thymian in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Apfelscheiben portionenweise goldbraun braten, warm stellen.

Pfanne mit Haushaltspapier reinigen. Bratbutter in derselben Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. eine Minute anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 1 1/2 Minuten fertig braten (a

Wildschwein-Frischlingsrücken, Getruffelt

Zutaten

1 1/2 kg Jungwildschweinrücken bis
-- 1/3 mehr
1 Trüffeln bis doppelte Menge
6 Essl. Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch dicht mit in Stifte geschnittene Trüffeln spicken, am nächsten Tag würzen mit heißer Butter übergießen und auf dem Rost bei großer Hitze etwa 1 Stunde unter häufigem Begießen braten, den Bratensatz mit Mehl und Wasser und nach Geschmack mit einer viertel Tasse saurer Sahne zu einer Sauce aufkochen.

Wildschwein im Mantel an Mediterranem Gemüse

Zutaten

1		Aubergine
1	Bund	Blattspinat
1	Pack.	Blätterteig
2		Bananen
50	Gramm	Gorgonzola
2		Tomaten
500	Gramm	Wildschweinsteak
1	Tafel	STOLLWERCK Weinbrand
		-- Kirsch-Trüffel-
		-- Schokolade

Zubereitung

Das Wildschweinsteak in Streifen schneiden, würzen, scharf in Olivenöl anbraten, jeweils in den ausgerollten und mit Eigelb bestrichenen Blätterteig einschlagen und im Ofen ausbacken. Die Aubergine und die Tomaten in Würfel schneiden, mit Knoblauchscheiben in Olivenöl ansautieren, würzen und mit frisch gehackter Petersilie und Basilikum verfeinern.

Wildschwein im Parmawickel

Zutaten

2		Bananen
3		Feigen
1	Pack.	Kokosraspel
100	Gramm	Parmaschinken
1	Pack.	Pumpernickel
100	Gramm	Pilzmischung
2		Süßkartoffeln
150	Gramm	Wildschweinsteak
1		Zucchini
2		Zwiebeln rot

Zubereitung

Das Wildschweinsteak parieren, in Medaillons schneiden, jeweils mit einem Basilikumblatt belegen und mit einer Parmaschinkenscheibe umwickeln, in Olivenöl und Knoblauch anbraten und mit etwas Butter nachziehen lassen. Die geputzten Pilze schneiden, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchini in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten und würzen. Die Süßkartoffeln schälen, reiben, mit geschrotetem Pumpernickel und einem Eigelb verrühren und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Für die Soße Zwiebelwürfel mit ein paar Lorbeerblättern anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und würzen.

Wildschwein-Rücken mit Pilz-Kartoffeln

Zutaten

1	kg	Wildschweinrücken
4		Lorbeerblätter
750	Gramm	Kleine Kartoffeln
1	Essl.	Kümmel
		Salz
30	Gramm	Butterfett
750	Gramm	Große Champignons
60	Gramm	Butter
1	Essl.	Mittelscharfer Senf
1/4	Ltr.	Schlagsahne

Zubereitung

Fett überkreuz mit der Schere einschneiden. Lorbeerblätter zerbröseln, darauflegen. Fleisch in Klarsichtfolie kühlen. Kartoffeln mit Salz und Kümmel kochen, pellen, kühlen.

Fleisch in den Bräter legen, mit 1 1/2 Tl. Salz einreiben, mit heißem Fett begießen. Auf Mitte im heißen Ofen bräunen, bei reduzierter Hitze braten. Wenn sich braune Krusten zeigen, den Boden mit Wasser bedeckt halten.

Pilze waschen, im Tuch abtrocknen. Mit Kartoffeln, Butter, etwas Salz und Pfeffer über mäßiger Hitze 15 Minuten braten, ab und zu wenden. Fond durchsiehen, mit Senf und Sahne verkochen, abschmecken.

Das passt dazu:

Trockener Weißwein, zum Beispiel Gutedel oder Weißburgunder.

Wildschwein-Steaks mit Hagebuttensauce

Zutaten

750 Gramm Wildschweinrücken
2 Zwiebeln
3 Essl. Hagebuttenmarmelade
1 Teel. Scharfer Senf
Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, in Butterschmalz glasig braten und auf einen Teller legen. Den Wildschweinrücken enthäuten und in Scheiben schneiden. In der Pfanne von beiden Seiten braten, salzen, pfeffern, in eine zweite Pfanne geben und warm halten. Die Zwiebeln zurück in die erste Pfanne geben. Die Hagebuttenmarmelade und den Senf dazugeben, mit dem Bratensatz vermischen und mit Salz abschmecken. die Steaks darauf legen und mit gehackter Petersilie betreuen. In der Pfanne servieren, als Beilagen bieten sich Schupfnudeln und Broccoli an. Dazu einen halbtrockenen Spätburgunder trinken.

Wildschweinbrat'l & Erdäpfelnudeln

Zutaten

1	kg	Wildschweinrücken
		Kümmel
		Wacholderbeeren und
		-- Lorbeerblätter
	Etwas	Essig
		Salz
		Kümmel & Thymian
6	Essl.	Bis 7 Honig
4		Knoblauchzehen bis 1/4
		mehr
100	Gramm	Bis 150g Bauchspeck
1		Krautkopf
6	mittl.	Erdäpfel bis
		-- 17% mehr
	Etwas	Öl
1		Eidotter bis doppelte Menge
1		Zwiebeln oder bis doppelte
		-- Menge
		Schalotten
	Etwas	Öl
		Salz
		Salz & Muskat
		Weißer Pfeffer aus der
		-- Mühle
1	Essl.	-2 Stärkemehl

einem glatten Teig verkneten. Nudeln formen und in Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen.

Zubereitung

Das Wildschwein mit den genannten Zutaten würzen und bei 250° C ins vorgeheizte Backrohr geben, nach 15 Minuten die Temperatur auf 180° C reduzieren und mit Wasser leicht übergießen. Den Wildschweinbraten alle 30 Minuten mit dem Bratensaft übergießen und wenn nötig noch Wasser begeben. Bratzeit etwa 2 Stunden.

Das Weißkraut mit dem Krauthobel schneiden und einsalzen. In einem Topf Öl erhitzen und die fein geschnittenen Zwiebeln glasig anschwitzen, den Honig begeben und leicht karamelisieren. Das Kraut dazugeben und mit den restlichen Zutaten würzen, mit Wasser leicht übergießen und zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren. Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne auslassen und in das fertige Kraut geben.

Erdäpfel waschen, kochen, schälen und im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Eidotter, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu

Wildschweinbraten & Erdäpfelnudeln

Zutaten

1	kg	Wildschweinrücken oder -schopf
		Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
		Salz, Kümmel & Thymian
4-5		Knoblauchzehen
1		Krautkopf
	Etwas	Öl
1-2		Zwiebeln oder Schalotten
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
		Kümmel
	Etwas	Essig
6-7	Essl.	Honig
100-150	Gramm	Bauchspeck
6-7	mittl.	Erdäpfel
1-2		Eidotter
	Etwas	Öl
		Salz & Muskat
1-2	Essl.	Stärkemehl

Zubereitung

Das Wildschwein mit den genannten Zutaten würzen und bei 250° C ins vorgeheizte Backrohr geben, nach 15 Minuten die Temperatur auf 180° C reduzieren und mit Wasser leicht übergießen. Den Wildschweinbraten alle 30 Minuten mit dem Bratensaft übergießen und wenn nötig noch Wasser begeben. Bratzeit etwa 2 Stunden.

Das Weißkraut mit dem Krauthobel schneiden und einsalzen. In einem Topf Öl erhitzen und die fein geschnittenen Zwiebeln glasig anschwitzen, den Honig begeben und leicht karamelisieren. Das Kraut dazugeben und mit den restlichen Zutaten würzen, mit Wasser leicht übergießen und zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren. Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne auslassen und in das fertige Kraut geben.

Erdäpfel waschen, kochen, schälen und im warmen Zustand durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit Eidotter, Öl, Salz, Muskat und Stärkemehl zu einem glatten Teig verkneten. Nudeln formen und in Salzwasser kurz vor dem Anrichten kochen.

Wildschweinbraten a la Cart

Zutaten

1		Wildschweinziemer (=Rücken)
125	Gramm	Butter (besser -- Butterschmalz)
3/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Thymian
1		Apfel
2		Lorbeerblätter
1	Essl.	Wacholderbeeren
1		Zwiebel
5		Pfefferkörner
5		Pimentkörner
2		Nelken
1		Kräuterbündel (nach -- Belieben)
		Salz
1	Prise	Zucker
1	Prise	Nelken
2	Essl.	Johannisbeergelee
1	Teel.	Mehl
1		Zitrone
1	Tasse	Geriebenes Vollkornbrot
	Etwas	Wasser

Zubereitung

Schwarte vom Rücken ablösen, Fleisch mit getrocknetem Thymian einreiben und mit 1 Zwiebel, etlichen zerquetschten Wacholderbeeren, dem Kräuterbündchen, einem geschältem geviertelten Apfel, einem Stückchen Zitronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer und Pimentkörnern und Nelken für 3-5 Tage in Rotwein einlegen. Dann geben Sie den Rücken, gut abgetrocknet und mit Salz bestreut in die Bratpfanne in siedende Butter, begießen damit das Fleisch und schieben die Pfanne zugedeckt in den vorgeheizten Ofen. BACKROHR: Die Hitze soll, weil die Garzeit 2,5-3 Stunden dauert, nur mäßig sein (180-200°C). Der Braten muss fleißig und nach und nach mit der Rotweinbeize begossen werden. Nach 2-2,5 Stunden verrühren Sie 1 Tasse geriebenes Schwarzbrot (am besten Vollkornbrot) mit 2 EL geschmolzener Butter, 2EL Johannisbeergelee, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelken, etwas geriebener

Zitronenschale, etwas Salz und 1 Msp. Zucker, drücken dieses Gemisch, gleichmäßig verteilt, auf das Fleisch und schieben den Braten zum Ueberkrusten nochmals auf 30 Minuten in den Ofen. Sauce binden mit 1 TL in Wasser verrührtem Mehl, säuern sie mit Zitronensaft und streichen sie durch ein Sieb in die Sauciere. Beliebt sind zu Wildschweinbraten auch eine Cumberland-Sauce oder ein Preiselbeer-Meerrettich (geriebener Meerrettich mit einigen EL Preiselbeeren gemischt).

Wildschweinbraten aus dem Römertopf

Zutaten

1	kg	Rücken oder Keule vom -- Wildschein mit Knochen
1/4	Ltr.	Saure Sahne Salz, Pfeffer
1		Säuerlicher Apfel Etwas Zitronensaft
1	Scheibe	Schwarzbrot
200	ml	Kornschnaps
1/4	Ltr.	Wildextrakt oder -- Fleischbrühe

Zubereitung

Den Wildschweinbraten salzen und pfeffern, in den gewässerten Römertopf legen. In den kalten Ofen stellen und aufheizen. Nach ca. 1 Stunde den erwärmten Wildextrakt oder die erwärmte Fleischbrühe angießen.

Kurz vor Ende der Garzeit Soße abgießen, durchsieben, saure Sahne, geriebenen Apfel und Schwarzbrot Brösel einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kornschnaps abschmecken.

Garzeit: ca. 2 Stunden. Nährwert ca. 650 kcal = 2600 kJ

Wildschweingeschnetzeltes auf Blinis

Zutaten

200	Gramm	Frischlingsrücken
1		Zwiebeln, feingeschnitten
50	Gramm	Champignons, blättrig
		-- geschnitten
1	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
125	ml	Kalbssauce
125	ml	Rotwein
125	ml	Sahne
1	Essl.	Oliveneröl
1	Essl.	Butter
5		Wacholderbeeren
2	Essl.	Aceto Balsamico
		Salz und Pfeffer

BLINIS

1/2	Pack.	Hefe
125	Gramm	Buchweizenmehl
1	Teel.	Rosinen, gehackt
1		Ei
125	ml	Milch, warm
1	Teel.	Öl
2	Essl.	Butterschmalz

Zubereitung

Fleisch in feine Streifen schneiden und in einer sehr heißen Pfanne mit Olivenöl 2 Minuten anbraten. Pfeffer und salzen. Auf einen Teller geben und warm stellen.

In der selben Pfanne, Zwiebeln und Champignons in Butter goldbraun braten und mit 2 EL Rotwein und der Sauce ablöschen. Konfitüre, Wacholderbeeren, und Essig dazugeben und reduzieren. Fleischsaft vom Geschnetzelten und Sahne dazugeben, aufkochen, Fleisch in der Sauce durchwärmen und anrichten.

Zubereitungszeit: 30-45 Min.

Blinis: Die zimmerwarmen Zutaten mit der Milch vermengen und mit Folie verschlossen 30 Minuten an die Heizung stellen. Teig danach sanft umrühren, er sollte die Konsistenz von dickem Pfannkuchenteig haben, ist er zu dick,

noch etwas Milch zugeben. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und esslöffelweise Teig jeweils zwei Minuten auf jeder Seite goldbraun backen.

Wildschweinrücken

Zutaten

		FÜR 4 PORTIONEN
1	kg	Wildschweinrücken (ohne -- Schwarte)
8		Wacholderbeeren
375	ml	Rotwein
125	ml	Wasser
3		Zwiebeln
80	Gramm	Fetter Speck Salz Pfeffer
1	klein.	Bund Suppengrün
6		Rote Äpfel Zitronensaft
25	Gramm	Mehl
1	Essl.	Sojasauce
3	Essl.	Sahne
3	Essl.	Preiselbeerkompott

Zubereitung

Das Fleisch mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, mit einer Mischung aus Rotwein und Wasser übergießen, Zwiebelscheiben darübergeben und alles 2-4 Tage zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Täglich wenden. Speck in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte davon in einen Bräter legen. Das abgetrocknete Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Speck legen, mit den restlichen Speckscheiben belegen, im Backofen ohne Deckel ca. 60 min. braten. Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Nach 30 Min. Bratzeit das grob zerschnittene Suppengrün zufügen, evtl. etwas Beize zugießen. Äpfel mit einem Apfelausstecher aushöhlen, einzeln auf ein Stück Alufolie setzen, mit Zitronensaft beträufeln, einwickeln, während der letzten 25 Min. auf dem Rost neben dem Bräter mitgaren. Den fertigen Wildschweinrücken warm stellen. Im Bratenfond das Mehl durchschwitzen lassen, mit der auf 1/2 l aufgefüllten Beize ablöschen, aufkochen lassen, durchsieben. Mit Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Die Bratäpfel mit Preiselbeerkompott füllen. Dazu schmecken Rotkohl, Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln.

Wildschweinrücken auf 'Bloody Mary'-Soße

Zutaten

600	Gramm	Wildschweinrücken
		Bratfett
		Salz, Pfeffer
		Soße:
600	Gramm	Fleischtomaten ca.
1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
		Olivenöl
		Selleriesalz, Pfeffer
		Worchestersoße
		Wodka nach Geschmack
4		St. Stangensellerie,
		Geschält und in 5-6 cm
		Lange Stifte geschnitten
		Butter

Zubereitung

Den Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien und in einer Pfanne in wenig heißem Fett scharf anbraten (keinesfalls durchbraten, da das Fleisch sonst zäh und hart wird).

Anschließend im Backrohr bei 220° C ca. 4-5 Min. garen. Das Fleisch auf einem Teller im ausgeschalteten Rohr (90° C) warmhalten.

'Bloody Mary'-Soße:

Die Tomaten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch

schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Alles in Olivenöl anbraten, mit Selleriesalz und Pfeffer abschmecken, einige Minuten köcheln lassen und passieren. Mit einigen Spritzern Worchestersoße und Wodka nach Geschmack fertigstellen. Die Soße darf dann nicht mehr aufkochen! Vor dem Servieren die Selleriestifte in Butter weichschmoren (ca. 3 Min.) und alles auf einem vorgewärmten Teller wie auf dem Foto anrichten.

Beilagen Im Heißluft-Backrohr gebackene Kartoffelscheiben (etwa 7 mm stark), Preiselbeeren.

Dessert Schokolade-Schnitten à la Sacher-Torte (mit Schlagobers).

Wildschweintrüben auf Bitterschokoladesoße mit Broccoli und Rahmkartoffeln

Zutaten

800 Gramm Wildschweintrüben
-- (zugeputzt, ohne
Knochen)
Salz
Pfeffer
Margarine
1/16 Ltr. Kräftiger Rotwein
Etwas Mehl
0,2 Ltr. Wildjus oder Rindsuppe
30 Gramm Bitterschokolade
Broccoli
Rahmkartoffeln:
Fein geschnittene Zwiebel
400 Gramm Gekochte, in Scheiben
-- geschnittene Kartoffeln
-- ca.
Salz & Pfeffer
Geriebene Muskatnuß
1/8 Ltr. Obers
1/4 Ltr. Sauerrahm
8 Dünne Scheiben
Bauchspeck

Zubereitung

Wildschweintrüben in 4 Teile schneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in etwas Margarine scharf anbraten, Hitze reduzieren und weiterbraten, bis das Fleisch innen zart rosa ist. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit etwas Mehl binden, mit Wildjus oder Rindsuppe aufgießen und Bitterschokolade dazugeben. Einkochen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Rahmkartoffeln: Zwiebel mit Erdäpfeln kurz rösten, würzen und mit Obers und Sauerrahm verrühren. Dariolformen mit je 2 Scheiben Speck kreuzweise auslegen und mit Rahmkartoffeln füllen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180° C etwa 10 Minuten backen. Broccoli: Broccoli gefällig portionieren und in Salzwasser blanchieren. Rahmkartoffeln auf die Teller stürzen, Broccoli dazulegen, Soße

auf Teller geben, anschließend Wildschweintrüben in Scheiben schneiden und auf der Soße anrichten.

Wildschweinrücken auf Heidelbeer- Birnen-Soße

Zutaten

1		Avocado
2		Birnen
1		Gemüsezwiebel
1	Pack.	Heidelbeeren gefroren
2		Paprika grün & rot
1	Becher	Quark
1	Pack.	Rosinen
1		Strauch Tomaten
1	Stück	Wildschweinrücken

Zubereitung

Den Wildschweinrücken parrieren, in drei Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen, die Rosinen, die Hälfte der Heidelbeeren und einige Birnenspalten dazugeben, reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb vollenden. Die Zwiebel in Ringe schneiden, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

Wildschweinrücken auf Mango-Chutney

Zutaten

3		Chili orangen
		: Bio-Sahnequark
		-- (Wertkost)
1	Pack.	Gemischtes Gemüse
		: Frisch
1	Pack.	Kokosraspeln
1		Mango
1		Süßkartoffel
150	Gramm	Wildschweinrücken

Zubereitung

Wildschweinrücken auf Mango-Chutney>> Den Wildschweinrücken von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer, Thymian und Kräutern der Provence würzen. In Olivenöl mit Knoblauch anbraten und dann im Ofen bei 180° garen. Für das Chutney die Mango schälen und würfeln. Mangowürfel mit Honig, etwas Wasser, gehacktem Basilikum und klein geschnittenen, entkernten Chili dünsten. Das gemischte Gemüse in Salzwasser blanchieren, anschließend mit eine Butterflocke draufgeben. Das Gemüse als Bett in die Mitte des Tellers geben. Den Wildschweinrücken daraufgeben und Mango-Chutney darum ansortieren.

Wildschweinrücken auf Sardische Art

Zutaten

200	Gramm	Kleine Zwiebeln
		-- ersatzweise Schalotten
1	Bund	Kleine Möhren mit Grün
150	Gramm	Knollensellerie
1/4		Zimtstange
2		Gewürznelken
1		Sternanis
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1	Teel.	Korianderkörner
1	Teel.	Ganzer Kümmel
800	Gramm	Wildschweinrücken
		-- ausgelöst
		-- küchenfertig
		Salz
6	Essl.	Olivenöl
60	Gramm	Backpflaumen
1	Essl.	Puderzucker
1	Teel.	Rotweinessig
1		Lorbeerblatt
		Gemahlener Zimt
60	Gramm	Rosinen
200	ml	Wildfond
10	Gramm	Zartbitterschokolade
4		Zerdrückte Wacholderbeeren
		Muskat
80	Gramm	Durchwachsener Speck
		-- in dünnen Scheiben

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und Möhren schälen, das Grün der Möhren 2 cm über dem Stielansatz abschneiden. Den Sellerie schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zimtstange, Gewürznelken und den Sternanis in einem Mörser grob zerkleinern und mit Pfeffer- und Korianderkörnern und dem ganzen Kümmel in eine Gewürzmühle füllen. Den Backofen auf 100GradC vorheizen.

2. Wildschweinrücken waschen und trockentupfen, salzen und aus der Mühle würzen. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, auf einen Gitterrost legen. Den Rost auf ein tiefes Backblech setzen und gemeinsam in den Ofen schieben. Das Fleisch im Ofen in 30 bis 40 Minuten rosa braten.

3. Die Backpflaumen halbieren. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Das vorbereitete Gemüse und 2 EL Olivenöl hinzufügen, Gemüse kurz andünsten und mit dem Rotweinessig ablöschen. Das Lorbeerblatt, eine Prise gemahlene Zimt, die Backpflaumen und die Rosinen dazugeben. Wildfond angießen und sanft

auf ein Drittel einkochen lassen. Die Schokolade mit den Wacholderbeeren einrühren, mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

4. Speckscheiben vom harten Rand befreien, in Streifen schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Den Wildschweinrücken schräg in dünne Scheiben schneiden. Gemüse und Backpflaumen samt Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Fleischscheiben darauf anrichten, die Speckstreifen darüber legen.

Wildschweinrücken Gourmet

Zutaten

10		Wacholderbeeren
1	kg (-1,2 kg)	Wildschweinrücken
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
150	Gramm	Durchwachsenen Räucherspeck -- in dünnen Scheiben
10		Nelken
1	Tasse	Öl
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Apfelsaft
4	Essl.	Preiselbeerkonfitüre
4	Essl.	Hagebuttenkonfitüre
1/4	Ltr.	Wasser oder Fleischbrühe Schwarzer Pfeffer, -- frisch gemahlen

Zubereitung

Die Schwarzkittel, wie die Wildschweine im Volksmund auch genannt werden, haben trotz ihres bedrohlichen Aussehens überraschend zartes, wohlschmeckendes Fleisch, wenn es sich nicht gerade um einen alten Keiler handelt, sondern um Frischlinge (Jungtiere) oder Überläufer (zweijährige Tiere). Von älteren Wildschweinen verwendet man, nach entsprechendem Beizen, meist nur die Keulen und in der anspruchsvollen feinen Küche - auch den gefüllten Kopf als Mittelpunkt einer festlichen Tafel. Rücken, Keulen und Schutern junger Schweine schmecken am besten delikate sind auch die Innereien. Alle Zubereitungsarten, die wir vom Hausschwein gewohnt sind, lassen sich auch auf Wildschweinfleisch anwenden, wenn man es nicht lieber wildgerecht wie Reh- oder Hirschfleisch behandelt. Frischlinge mit einem Gewicht bis zu 30 kg kann man übrigens mit der zarten Haut am Spieß braten, während ältere Tiere unbedingt abgeschwartet und zerwirkt werden müssen.

Verwenden Sie für dieses delikate Gericht den Rücken eines jungen Wildschweins, eines Frischlings oder Überläufers. Er wird wie ein Rehrücken tranchiert.

Die Wacholderbeeren, mit Wasser bedeckt, 5 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch waschen, trockentupfen, von Sehnen befreien und mit dem Salz und dem Paprikapulver einreiben. Mit den Speckscheiben

gleichmäßig bedecken und mit den Nelken feststecken. Den Rücken auf den Bratrost legen, das Öl in die Fettpfanne gießen und das Fleisch im Backofen etwa 45-50 Minuten braten, dabei häufig mit Bratfond begießen, aber nicht umdrehen. Inzwischen das Mehl mit dem Apfelsaft verquirlen. Sobald der Braten gar ist, herausnehmen und warm stellen. Die Apfelsaftmischung mit dem Bratensatz verrühren. Diese Flüssigkeit in einen Topf gießen und auf der Herdplatte andicken lassen. Die beiden Konfitüren und soviel Wasser oder Fleischbrühe einrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Den Braten aufschneiden (den Speck vorher entfernen) und das Fleisch bei Tisch mit Pfeffer bestreuen. Die Sauce gesondert dazu reichen.

** Das passt dazu **

Kartoffelkroketten oder Semmelknödel, Rotkraut (Blaukraut), mit Preiselbeerkonfitüre gefüllte gedünstete Apfelhälften. Als Getränk ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Amsfelder aus Jugoslawien.

Wildschweinrücken I

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN		Zubereitung
1	kg Wildschweinrücken (ohne -- Schwarte)	Das Fleisch mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, mit einer Mischung aus Rotwein und Wasser übergießen, Zwiebelscheiben darübergeben und alles 2-4 Tage zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Täglich wenden. Speck in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte davon in einen Bräter legen. Das abgetrocknete Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Speck legen, mit den restlichen Speckscheiben belegen, im Backofen ohne Deckel ca. 60 min. braten.
8	Wacholderbeeren	
375	ml Rotwein	
125	ml Wasser	
3	Zwiebeln	
80	Gramm Fetter Speck	
	Salz	
	Pfeffer	
1	klein. Bund Suppengrün	
6	Rote Äpfel	
	Zitronensaft	
25	Gramm Mehl	
1	Essl. Sojasauce	
3	Essl. Sahne	
3	Essl. Preiselbeerkompott	

180-200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Nach 30 Min. Bratzeit das grob zerschnittene Suppengrün zufügen, evtl. etwas Beize zugießen.

Äpfel mit einem Apfelausstecher aushöhlen, einzeln auf ein Stück Alufolie setzen, mit Zitronensaft beträufeln, einwickeln, während der letzten 25 Min. auf dem Rost neben dem Bräter mitgaren.

Den fertigen Wildschweinrücken warm stellen. Im Bratenfond das Mehl durchschwitzen lassen, mit der auf 1/2 l aufgefüllten Beize ablöschen, aufkochen lassen, durchsieben. Mit Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Die Bratäpfel mit Preiselbeerkompott füllen.

Dazu schmecken Rotkohl, Kartoffelkroketten oder Salzkartoffeln.

Wildschweintrüben III

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN		
1	kg	Wildschweintrüben
1	Tasse	Essig
1 1/2	Tassen	Rotwein
1	Essl.	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Ganze Nelke
1	Prise	Gestoßene Nelke
		Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer
1	Tasse	Fleischbrühe
4	Essl.	Butter
1	Scheibe	Schwarzbrot
1	Prise	Gestoßener Zimt
1	Prise	Zucker
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Für die Beize die Tasse Essig, 1 Tasse Wein, den Wacholderbeeren, dem Lorbeerblatt, der ganzen Nelke, den Pfefferkörnern und Salz und Pfeffer zusammengeben und aufkochen. Das Fleisch klopfen, mit dem Messer Karos in die Schwarte einkerben. Mit der aufgekochten Beize übergießen und einige Tage ziehen lassen. Das Fleisch mit der Fleischbrühe und der halben Tasse Rotwein in eine Kasserolle legen und unter häufigem Begießen und Wenden auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt etwa 1 Stunde dünsten. Die Butter zergehen lassen, mit dem geriebenen Schwarzbrot, Nelke, Zimt und Zucker mischen und den Braten damit bestreichen. 30 Minuten ins heiße Rohr stellen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Aus dem Bratsatz mit dem Mehl eine Sauce bereiten und zu dem Braten reichen. Dazu passen Sauerkraut oder Rotkraut mit Kartoffelknödeln.

Wildschweintrücken in Hagebuttensauce

Zutaten

2	kg	Wildschweintrücken
		-- Keule geht auch
		-- Marinade
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Zitrone Saft und
		-- etwas Schale
2		Zwiebeln in Scheiben
10		Körner Pfeffer
10		Körner Piment
3		Nelken
20		Wachholdbeeren
1	klein.	Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
1		Stückchen Ingwer
		-- oder
1/3	Teel.	Ingwer gemahlen
12		Pflaumen gedörrt
		Karotten fakultativ
		Petersilienwurzel
		-- fakultativ
		Sellerie fakultativ
		-- zum Braten
60	Gramm	Schmalz
1	groß.	Zwiebel in Scheiben
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Hagebuttenmarmelade
1	Prise	Zimt
		Zucker
		Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen. Das Fleisch (Rücken oder Keule) in einen erdenen Topf legen und mit der Marinade übergießen.

Das Fleisch muss 2-3 Tage in dieser Marinade liegen der Rücken etwas kürzer, die Keule länger.

In einem Schmortopf Schmalz erhitzen und das abgetropfte, gesalzene Fleisch in dem heißen Fett von allen Seiten bräunen. Dann eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel und die Pflaumen aus der Marinade dazugeben. Den Schmortopf zudecken und in die heiße Backröhre schieben.

Während des Bratens wird das Fleisch von Zeit zu Zeit mit einem Löffel Marinade übergossen. Nach ungefähr zwei Stunden ist der Braten gar. Dann mit Mehl überstäuben und in der Backröhre im offenen Schmortopf schön braunbraten.

Die kräftige Bratensauce im Schmortopf - es sollte nicht mehr als 1/4 l sein -- mit der Hagebuttenmarmelade, einer Prise gemahlenem Zimt, eventuell auch mit

etwas Zucker und Salz abschmecken. Die dicke Sauce mit 2 bis 4 Löffeln Marinade verdünnen und nach dem Aufkochen durchs Sieb streichen. Sie soll süßlichsauer und würzig sein, jedoch mit charakteristischem Bratengeschmack.

Das geschnittene, auf einer Platte angerichtete Fleisch, damit übergießen.

Wildschweintrüben in Pflaumensauce

Zutaten

2	kg	Wildschweintrüben
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Thymian
		Salz, Pfeffer
4		Pimentkörner
1	Essl.	Butterschmalz ca.
2		Zwiebeln
200	Gramm	Trockenpflaumen
1/4	Ltr.	Rotwein
200	ml	Wildfond
150	Gramm	Sellerie
4		Möhren
1		Lorbeerblatt
4		Nelken
	Etwas	Distelöl
40	ml	Zwetschgenwasser

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, Knoblauch durchpressen, mit Piment, Thymian, Majoran und etwas Öl vermischen, auf dem Rücken verteilen.

Fleisch anbraten. Zwiebeln, Sellerie, Möhren würfeln. Zusammen mit den Nelken und dem Lorbeerblatt zugeben, mit Wildfond und Rotwein ablöschen.

Alles im Backofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten garen. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln, ruhen lassen. Den Sud durchs Sieb streichen, Pflaumen vorher herausnehmen. Soße abschmecken, mit Zwetschgenwasser verfeinern, die Pflaumen wieder hineingeben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Wildschweinrücken in Pflaumensosse

Zutaten

2	kg	Wildschweinrücken
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Thymian
		Salz, Pfeffer
4		Pimentkörner
1	Essl.	Butterschmalz ca.
2		Zwiebeln
200	Gramm	Trockenpflaumen
1/4	Ltr.	Rotwein
200	ml	Wildfond
150	Gramm	Sellerie
4		Möhren
1		Lorbeerblatt
4		Nelken
	Etwas	Distelöl
40	ml	Zwetschgenwasser

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, Knoblauch durchpressen, mit Piment, Thymian, Majoran und etwas Öl vermischen, auf dem Rücken verteilen.

Fleisch anbraten. Zwiebeln, Sellerie, Möhren würfeln. Zusammen mit den Nelken und dem Lorbeerblatt zugeben, mit Wildfond und Rotwein ablöschen.

Alles im Backofen bei 175°C ca. 45 Minuten garen. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln, ruhen lassen. Den Sud durchs Sieb streichen, Pflaumen vorher herausnehmen. Soße abschmecken, mit Zwetschgenwasser verfeinern, die Pflaumen wieder hineingeben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Dazu: Spätzle, Gemüse

Wildschweintrücker in Rotwein Pochiert mit Glasierteren Äpfeln, Brombeersauce und Kartoffelgratin

Zutaten

800	Gramm	Wildschweintrücker
1	Flasche	Trockenen Rotwein
		Wacholderbeeren
		Rosmarin
		Thymian
		Brombeeren
2	Essl.	Brombeermark
1		Apfel
100	ml	Weißwein
100	ml	Milch
1		Zwiebel
800	Gramm	Kartoffeln
		Tomatenmark
		Knoblauch
50	Gramm	Zucker
8		Karotten mit Grün
8		Broccoli-Röschen
4	Stangen	Grüner Spargel
		Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Tomatenmark zugeben.

Mit dem Rotwein ablöschen. Durchsieben, Brombeermark unterrühren, anschließend die Brombeeren zufügen. Ziehen lassen.

Weißwein mit Butter und Zucker aufkochen, die klein geschnittenen Äpfel dazu. Alles so lange reduzieren lassen, bis die Äpfel glasig sind.

Gemüse fürs Auge in Form bringen und pochieren. Das heißt in heißem gesalzenen Wasser ziehen lassen, nicht kochen.

Zubereitung

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gebutterte Form geben. Knoblauch nach Geschmack dazu, Weißwein und Milch vermischen. Zu den Kartoffeln geben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Das Kartoffelgratin 40 Minuten bei 220°C überbacken.

Den Rotwein mit Gewürzen und Kräutern auf die Hälfte reduzieren. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Die Abschnitte werden später gebraucht.

Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Rotwein geben. 12 bis 15 Minuten garen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Fleischabschnitte anbraten,

Wildschweintrüben in Wacholder- Rosmarin-Knoblauchsauce mit Kastanienkroketten

Zutaten

		Für das Fleisch:
750	Gramm	Ausgelöster -- Wildschweintrüben
		Salz
15		Wacholderbeeren
3	Zehen	Knoblauch
1	Zweig	Rosmarin
125	ml	Rotwein
125	ml	Wildfond (ersatzweise -- Rindsuppe)
62	ml	Obers
1/2		
1/2	Teel.	Stärkemehl
		Öl zum Braten
		Für die Kastanienkroketten:
150	Gramm	Ungewürzter Kastanienreis
1/2	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Staubzucker
20	ml	Mandellikör (oder Rum)
500	Gramm	Gekochte mehlig Kartoffeln
1		Eidotter
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Muskat
		Griffiges Mehl
1		Ei
		Suppenudeln
		Öl zum Frittieren

Zubereitung

Kastanienreis mit Zucker, Vanillezucker und Likör vermischen. Aus der Masse fingernagelgroße Kugeln formen. Gekochte, geschälte Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Mehl und Eidotter zu einem lockeren Teig vermengen. Kastanienkugeln mit Kartoffelteig umgeben und kl. Kugeln formen. Zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zerdrückten (rohen) Suppenudeln panieren. In heißem Fett schwimmend frittieren.

Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, flach drücken. In heißem Fett beidseitig scharf anbraten, mit Salz, Wacholder, Knoblauch und Rosmarin würzen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratrückstand mit Rotwein löschen, Wildfond begeben, einkochen lassen. Zuletzt Schlagobers mit Stärkemehl verrühren und die Sauce eindicken. Mit den Kroketten anrichten. 866 kcal/.

Wildschweinrücken Jennerwein

Zutaten

- 1 kg Wildschweinrücken
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- Thymian
- 8 Wacholderbeeren
- 40 Gramm Pflanzenfett
- 1 Zwiebel
- Wasser
- 250 Gramm Pflaumen, getrocknete
- 125 ml Portwein bis doppelte Menge
- 1 Essl. Zucker bei Bedarf
- 1 Essl. Mehl
- 1 Essl. Sahne oder Dosenmilch

Zubereitung

Das abgetrocknete Fleisch mit Pfeffer, Salz, Thymian und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben und in heißem Pflanzenfett von allen Seiten gut anbraten. Topf in den vorgeheizten Backofen stellen, in grobe Würfel geschnittene Zwiebel und etwas Wasser dazugeben. Bei starker Mittelhitze etwa 1 1/2 Stunden garen. Ab und zu mit dem Bratfond übergießen. Evtl. etwas Wasser nachgießen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Während das Fleisch im Backofen ist, die Pflaumen in Portwein und evtl. Zucker 10-15 Minuten kochen. Wer will, kann die Pflaumen vorher entsteinen. Bratensatz mit Wasser lösen, durch ein Sieb gießen und bis zu 3/8 Liter Flüssigkeit aufgießen, aufkochen und mit in wenig Wasser angerührtem Mehl leicht binden. Soße mit Pfeffer, Salz, Thymian, Sahne und etwas Saft von den Pflaumen abschmecken. Pflaumen zu dem aufgeschnittenen Wildschweinrücken servieren. Gut abgehangenes Fleisch oder das von jungen Tieren braucht nicht gebeizt zu werden.

Ist das Fleisch hingegen von älteren Tieren, sollte es 2-3 Tage vorher in Buttermilch oder eine Rotweinbeize gelegt werden.

Dazu servieren Sie rohe Kartoffelklöße mit Kümmel gewürzt und Feldsalat.

Wildschweinrücken Lechner

Zutaten

- 1 kg Wildschweinrücken
- 1 Tasse Essig
- 1 Tase Wasser
- 1 Essl. Wacholderbeeren
- 1 Lorberblatt
- 1 Nelke
- Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tasse Fleischbrühe
- 1/2 Tasse Rotwein
- 4 Essl. Butter
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- Je 1 Msp gestoßene Nelken
- und Zimt
- 1 Prise Zucker
- 2 Essl. Mehl

Zubereitung

Das küchenfertige Fleisch klopfen und mit dem Messer Karos in die Schwarte einkerben und mit einer aus Essigwein mit den Gewürzen aufgekochten Beize übergießen und einige Tage ziehen lassen. Dann das Fleischstück mit Fleischbrühe und Rotwein in eine Kasserolle legen und unter häufigen begießen und Wenden auf mittlerer Flamme zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren. Inzwischen in zerlassener Butter das geriebene Schwarzbrot mit Nelken, Zimt und Zucker mischen, den Braten damit bestreichen und 30 Min. in die heiße Röhre stellen bis sich eine Kruste gebildet hat. Zuletzt aus dem Bratensatz mit Mehl eine Sauce bereiten und zum Braten reichen.

Wildschweinrücken mit Feigen

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinrücken
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Salbei geriebenen
1	Teel.	Zerst. Wacholderbeeren
1	Essl.	Butterschmalz
1		Zwiebel
2		Karotten
1	Stück	Lauch
250	ml	Weißwein
250	ml	Gebundene Wildsauce
2	Essl.	Bittere Orangenmarmelade
23	Essl.	Obstessig
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Prise	Zimtpulver
100	ml	Sahne
50	Gramm	Walnusskerne, 4-6 Feigen
2	Essl.	Butter oder Margarine
2	Essl.	Zucker
200	ml	Orangensaft
1		Peperoni,
2	Essl.	Obstessig

Zubereitung

Den Wildschweinrücken waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Salbei und den zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen und den Wildschweinrücken darin anbraten. Die Zwiebel, die Karotten und den Lauch putzen, waschen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und gebundener Wildsauce auffüllen.

Den Bräter verschließen und das Fleisch im auf 200-220°C vorgeheizten Backofen 80-90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit den Wildschweinrücken herausnehmen und das Fleisch auslösen.

Die Sauce aufkochen und abschmecken. Die Sahne einrühren und aufkochen lassen, die Walnusskerne dazu geben.

Die Feigen putzen und halbieren. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne

erhitzen und den Zucker darin karamelisieren lassen. Den Orangensaft angießen und den Zuckerkaramel loskochen. Die klein geschnittene Peperoni und den restlichen Obstessig in die Zuckerkaramelsauce rühren. Die Feigen dazu geben und kurz dünsten.

Die Sauce auf heiße Teller geben, den Rücken in Scheiben schneiden und darauf anrichten. Die Feigen dazu legen, ausgarnieren und servieren.

Wildschweinrücken mit Früchten

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinrücken
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter
150	Gramm	Speck in Streifen geschn.
6		Wacholderbeeren
2		Nelken
1		Lorbeerblatt
125	ml	Rotwein
125	ml	Kirschsafft
125	ml	Wasser
800	Gramm	Kartoffeln
1	Bund	Schnittlauch
1		Ei
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Stärke
		Muskat
200	Gramm	Sahne
250	Gramm	Pfirsiche, aus der Dose
1/2	Dose	Sauerkirschen
40	Gramm	Preiselbeeren
2	Essl.	Butter

Butter goldbraun braten. m

Zubereitung

Wildschweinrücken von beiden Seiten gut würzen. Öl und Butter erhitzen, den Rücken von allen Seiten darin anbraten. Speck kurz mitbraten. Gewürze zufügen.

Rotwein, Kirschsafft und Wasser angießen. 60 Minuten garen. Kartoffeln kochen, stampfen und erkalten lassen. Schnittlauch fein schneiden. Mit Ei, Mehl, Stärke, Salz, Muskat und der Hälfte des Schnittlauchs verkneten. Zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.

Den Bratensud durch ein Sieb gießen und in einem Topf wieder zum Kochen bringen. Sahne zugeben und die Sauce warmhalten. Pfirsiche in Spalten schneiden und zusammen mit den Sauerkirschen unter die Sauce heben, kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer und Preiselbeeren pikant abschmecken.

Die Kartoffelplätzchen in erhitzter

Wildschweinrücken mit Kirschsauce

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinrücken
1/2	Teel.	Thymian getrocknet
1/2	Teel.	Salbei getrocknet
1	Teel.	Pfefferkörner, schwarz
1		Karotte
1/8		Sellerieknolle
3		Zwiebeln
2	Tassen	Wasser
50	Gramm	Fetter Speck
1/2	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Salz
4	Essl.	Butter
3		Eigelbe
5	Essl.	Semmelbrösel
1	Teel.	Zucker
1	Tasse	Sauerkirschkompott
1	Tasse	Kirschsafft

Zubereitung

Selle de Marcassin à la sauce aux cerises

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Kräuter mit den Pfefferkörnern im Mörser zerstoßen, das Fleisch damit einreiben und 2 Stunden stehen lassen. Die Möhre in Scheiben, die Sellerieknolle kleinschneiden. Die Zwiebeln schälen, 2/3 in Ringe, 1/3 in Würfel schneiden. Den Speck würfeln. Den Wein mit der Möhre, dem Sellerie, den Zwiebelringen und Wasser zum Kochen bringen, noch warm über das Fleisch gießen. 2 Stunden marinieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch trockentupfen und salzen. Die Speckwürfel ausbraten, die Zwiebelwürfel und das Fleisch anbraten, mit Marinade ablöschen und zugedeckt im Backofen in 60 Minuten garen. Die Butter zerlassen, mit den Eigelb, den Semmelbröseln und dem Zucker mischen. Den Braten damit bestreichen, überkrusten und warm stellen. Die Bratensauce durchsiehen, mit den restlichen Zutaten mischen und etwas einkochen.

Wildschweinrücken mit Kürbiskernkruste auf Wacholderjus...

Zutaten

	WILDSCHWEINRÜCKEN
1	Wildschweinrücken (vom -- Überläufer) ca. 1 kg Salz, Pfeffer adM Öl zum Anbraten
3	Wacholderbeeren
1	Thymianzweig
1	Rosmarinzweig

	KÜRBISKERNKRUSTE
180 Gramm	Butter
1/2	Zwiebel
60 Gramm	Durchwachsener Bauchspeck
1	Wacholderbeere
1	Rosmarinzweig
60 ml	Kürbiskernöl
180 Gramm	Kürbiskerne, geröstet
40 Gramm	Brösel von frischem -- Toastbrot Salz, Pfeffer adM

	WACHOLDERSAUCE
60 Gramm	Butter
6	Wacholderbeeren
80 ml	Madeira
30 ml	Portwein
50 ml	Kräftiger Rotwein
300 ml	Wildfond
1 Essl.	Crème fraîche Salz, Pfeffer adM

	PFIFFERLINGE
--	--------------

		Butter, geklärt
500	Gramm	Pfifferlinge
30	Gramm	Schinkenspeck, sehr fein -- gewürfelt
5		Schalotten, fein gewürfelt
1		Rosmarinzweig
		Salz, Pfeffer adM
20	Gramm	Schnittlauch, fein -- geschnitten

KÜRBISTARTE, FÜLLUNG

20	Gramm	Butter
1/2		Zwiebel, gewürfelt
20	Gramm	Speck, gewürfelt
400	Gramm	Kürbis, geraspelt
50	Gramm	Karotten
30	Gramm	Ingwer in Scheiben
40	ml	Weißwein
		Muskat
		Salz, Pfeffer adM
1		Ei
1	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Petersilie, gehackt

KÜRBISTARTE, RÖSTIBODEN

1	groß.	Kartoffel
		Butterschmalz
		Salz, Pfeffer
		Muskat
	Etwas	Weizenstärkemehl
1		Blätterteigplatte, -- tiefgefroren
	Etwas	Mehl zum Ausrollen
1		Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Kürbiskernkruste: Für die Kürbiskernkruste gewürfelten Speck und Zwiebeln in Butter glasig andünsten, angedrückte Wacholderbeere und Rosmarinzweig zugeben und weiter dünsten bis die Zwiebel goldbraun ist. Das so aromatisierte Butterfett durch ein Sieb gießen und auffangen, mit den feingehackten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und den Weißbrotbröseln vermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der

Mühle würzen und in Folie gerollt kaltstellen.

Wildschweinrücken: Den ausgelösten und parierten Wildschweinrücken salzen und pfeffern, dann in heißem Öl mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Wacholder kurz von allen Seiten anbraten. Wildschweinrücken aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 140 Grad 10 Minuten lang ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rücken mit der Kürbiskernkruste belegen und unter dem Salamander bzw. der Grillschlange gratinieren.

Wacholdersauce: Wacholder zusammen mit der Butter fein hacken und durch ein feines Sieb streichen, die Wacholderbutter in Folie gerollt kalt stellen. Madeira, Portwein und Rotwein fast völlig reduzieren lassen, mit Wildfond aufgießen und wiederum auf 1/3 reduzieren lassen. Das Ganze mit der kalten, in Würfel geschnittenen Wacholderbutter aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit Creme fraîche verfeinern.

Pfifferlinge: Geklärte Butter in einer breiten Pfanne erhitzen, Schinkenspeck darin anbraten, Pfifferlinge und Schalottenwürfel dazugeben, 1 Minute anbraten, Rosmarinweig dazugeben und 1 Minute unter mehrmaligem Schwenken weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarinweig entfernen und Schnittlauch unterziehen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, sofort anrichten!

Kürbistarte, Füllung: Speck, Ingwerscheiben und Zwiebeln in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen und so lange weiter dünsten, bis der ausgetretene Fond völlig reduziert ist. Ingwerscheiben entnehmen, den geraspelten Kürbis dazugeben, kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei, Creme fraîche und Petersilie untermischen, beiseite stellen.

Kürbistarte, Röstiboden: Für den Röstiboden die geschälte Kartoffel grob raspeln und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Stärkemehl bestäuben und durchkneten. Butterschmalz in einer Pfanne von ca. 20 cm Durchmesser erhitzen. Röstimasse in die Pfanne einstreuen, leicht andrücken und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Kürbismasse darauf verteilen, mit dem ausgerollten Blätterteig belegen und mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Gabel Löcher einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Servieren: Wildschweinrücken in schräge Scheiben schneiden und mit den Pfifferlingen und der geachtelten Kürbistarte auf einem vorgewärmten Teller arrangieren, mit der aufgeschäumten Wacholdersauce angießen und mit einem pochierten mit Preiselbeeren gefüllten Apfel garnieren.

Wildschweintrücken mit Meerrettichkruste

Zutaten

FÜR DIE SAUCE

- Parüren und Knochen
-- vom Wildschwein
- 100 Gramm Möhren
100 Gramm Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Essl. Öl
2 klein. Lorbeerblätter
1 Teel. Pfefferkörner
1/4 Ltr. Weißwein
1 Ltr. Wasser
15 Gramm Meerrettich frisch
-- Salz
-- Zucker
1 Essl. Zitronensaft
2 Teel. Creme fraiche
Saucenbindemittel
-

WILDSCHWEINTRÜCKEN

- 100 Gramm Speck fett
40 Gramm Meerrettich frisch
1 Teel. Kümmel
1 Wildschweintrücken ca. 2 kg
1 Teel. Öl
-

GEMÜSEBEILAGE

- 300 Gramm Navets
300 Gramm Möhren
300 Gramm Kniabohnen
-- Salz
125 ml Kalbsfond aus dem Glas
40 Gramm Butter
-- weißer Pfeffer

-- Zucker

Zubereitung

Am Vortag für die Sauce den Wildschweinrücken von Fett und Sehnen befreien. Die kleinen Filets heraustrennen und zugedeckt kühl stellen. Den Ansatz der Vorderläufe abtrennen und kleinhacken. Möhren und Sellerie putzen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in Stücke schneiden.

Fett, Sehnen und Knochen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in einem großen Bräter im Öl 15 Minuten scharf anbraten. Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazugeben. Mit dem Wein ablöschen und 15 min offen kochen lassen. Wasser dazugeben, bei milder Hitze 1 Stunde im offenen Bräter leise köcheln lassen.

Den Fond durch ein Sieb gießen und auf 1/2 l sprudelnd einkochen. Abkühlen lassen, zugedeckt bis zum nächsten Tag kühl stellen.

Während der Fond kocht, für den Wildschweinrücken den Speck grob würfeln, Meerrettich schälen und ebenfalls würfeln. Beider mit Kümmel, Pfeffer und Salz mischen und in der Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Die Masse auf die Oberseite des Rückens streichen, zudecken und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 225 Grad (Gas 4) vorheizen. Den Wildschweinrücken auf die Saftpfanne legen und auf der 2. Einschubleiste von unten 25-30 min braten.

Inzwischen den Saucenfonds erhitzen, den Meerrettich für die Sauce schälen und fein raffeln. Meerrettich mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Creme fraiche verrühren und zugedeckt beiseite stellen.

Den gegarten Wildschweinrücken von der Saftpfanne nehmen, das Rückenfleisch auslösen und fest in Alufolie wickeln. Die Röststoffe mit etwas Wasser ablöschen und zum Saucenfond geben. Die kleinen Filets in einem Pfännchen anbraten (5 min), dann salzen und pfeffern.

Das Meerrettichgemisch in den Saucenfond geben, mit Salz abschmecken und die Sauce evtl etwas binden. Das Fleisch aus der Folie wickeln und schräg in Scheiben schneiden. Die Sauce dazu getrennt servieren.

Dazu: gemischtes Gemüse (siehe unten) und Petersilienkartoffeln.

Gemischtes Gemüse:

Navets und Möhren schälen und waschen, Navets halbieren, Möhren schräg in dicke Scheiben schneiden. Bohnen putzen und waschen, in kochendem Salzwasser 7 min blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.

Kalbsfond erhitzen, Butter darin schmelzen. Möhren und Navets dazugeben, mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken, zugedeckt ca. 7 min garen. Zum Schluss die blanchierten Bohnen dazugeben und unter Wenden miterhitzen.

Wildschweintrücken mit Quittensauce

Zutaten

1		Wildschweintrücken a 1.6
		kg
3	Essl.	Öl
2		Zwiebeln
1		Karotte
50	Gramm	Sellerie
1		Lorbeerblatt
10		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
10		Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Apfelsaft
125	ml	Rotwein
5	Essl.	Essig
		Salz
		Pfeffer

FÜR DIE QUITTENSAUCE

1	kg	Quitten
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Rotwein
100	Gramm	Heidelbeeren

karamelisieren beginnt. Dann mit dem Rotwein ablöschen. Zugedeckt in ca. 20 Minuten weichkochen. Einige Sterne zum Dekorieren herausnehmen, die restlichen Früchte samt Flüssigkeit und den Heidelbeeren pürieren und unter die Bratensauce mischen.

Das ausgelöste Wildschweinfleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Öl von jeder Seite eine Minute lang anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie gewickelt bei 200 °C im Backofen ca. 15 Minuten nachgaren lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Quittensauce, Kräuterspätzle und gedünstetem Gemüse servieren.

Zubereitung

Den Wildschweintrücken häuten. Das Rückenfleisch erst vom Rückgrat, dann von den Rippen lösen. Das Fleisch parieren (Sehnen und Häute entfernen). Die Knochen kleinhacken und zusammen mit den abgezogenen Resten in einem Topf im heißen Öl bei starker Hitze anbraten.

Das Gemüse putzen, waschen, kleinschneiden und mitbraten, dann die Gewürze zugeben und mit Apfelsaft, Rotwein und Essig ablöschen. Eine Stunde kochen lassen, evtl. etwas Wasser zugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Quitten schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Ausstechformen Sterne ausstechen. Die Sterne mit Zucker bestreuen und mit der Butter in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis der Zucker zu

Wildschweinrücken Unter der Kräuterkruste

Zutaten

1	kg	Wildschweinrücken
200	Gramm	Semmelbrösel
100	Gramm	Butter
1	klein.	Schalotte
5		Eierschwammerl -- (Pfifferlinge)
5	Scheiben	Fetten Speck
1		Ei
2		Knoblauchzehen
1	Zweig	Liebstockel, -- Bohnenkraut, Kerbel
1	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer
		Worcestershire-Sauce

Zubereitung

Wildschweinrücken von allen Häuten befreien. Mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. In einem geölten Bräter den Rücken kurz und scharf anbraten, dann mit der Fleischseite nach oben in den Bräter legen, mit 4 Scheiben fettem Speck belegen. Rücken im Ofen bei 180°C 60-75 Minuten garen. In einer Pfanne die sehr feingewürfelte Schalotte in der Butter glasig dünsten, dann die ebenfalls sehr feingewürfelten Pfifferlinge und die gepressten Knoblauchzehen zugeben und anbraten. Die restliche Speckscheibe von den Rändern befreien und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Speck in die Butter geben, Semmelbrösel dazu, und das Ganze bis zur leichten Goldbräune anrösten. Vom Feuer nehmen und die feingewiegten Kräuter und das Ei untermischen. Die Speckscheiben vom Rücken entfernen und die Semmelbröselmasse gleichmäßig dick auf dem Rücken auftragen. Im Ofen bei 225°C goldbraun backen. Als Beilage bieten sich Bratkartoffeln oder Rösti an. Dazu paßt ein trockener kräftiger Spätburgunder oder Lemberger.

Wildschweinschnitzel mit Preiselbeersauce

Zutaten

6		Wildschweinschnitzelchen
		à
		-- 50 g
200	Gramm	Waldpilze
1	Scheibe	Gerauchter Bauchspeck, fein
		-- gewürfelt
3		Schalotten, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein
		-- geschnitten
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Rotweinessig
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Sahne
2	Essl.	Preiselbeeren
1/2	Teel.	Wacholderbeeren, zerrieben
1/2	Bund	Blattpetersilie, fein
		-- geschnitten
1	Zweig	Thymian
1	Essl.	Butter
1	Teel.	Mehl
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten

Spätzle.

Zubereitung

Die Schnitzelchen flach klopfen, pfeffern, salzen und in heißem Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne zwei Schalotten und Speck andünsten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, den Essig und die Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und passieren. Die Sahne mit dem Mehl gut vermischen und damit den Fond abbinden. Die Preiselbeeren unter die Sauce mischen. Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit Butter dünsten, Knoblauch und Pilze dazugeben und bei starker Hitze anbraten. Bevor die Pilze braun werden, die Pfanne vom Feuer ziehen und gezupften Thymian und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Schnitzelchen in der Sauce erwärmen und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf geben und die Sauce angießen. Dazu passen gut Semmelknödel oder

Wildschweinziemerbraten

Zutaten

1		Wildschweinziemer
125	Gramm	Butter oder Schmalz
		Salz
3/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1		Apfel
2		Lorberblätter
1	Essl.	Wacholderbeeren
1		Zwiebel
5		Pfefferkörner
5		Pimentkörner
2		Nelken
1		Kräuterbündel

FÜR DIE KRUSTE

1	Tasse	Vollkornbrot gerieben
1	Schuss	Zucker
1	Prise	Nelken
1	Prise	Zimt
2	Essl.	Butter zerlassen
2	Essl.	Johannisbeergelee
		Zitronenschale gerieben
		Salz

FÜR DIE SAUCE

1	Teel.	Mehl in
1	Teel.	Wasser verrührt
		Zitronensaft

Zubereitung

Das Wildschwein gehört zum Schwarzwild. Die gestreiften Jungen beiderlei Geschlechts heißen Frischlinge die weiblichen Tiere werden nach dem 2. Jahr Bache genannt, die männlichen Keiler. Das Fleisch junger Wildschweine ist sehr schmackhaft und viel leichter zu verdauen als das des Hausschweins. Wildschweine müssen im Sommer etwa 4 Tage, im Winter 10-14 Tg. abhängen. Frischlinge werden am besten ungebeizt gebraten, das Fleisch älterer Tiere kommt, je nach

Beschaffenheit, für 3 bis 6 Tg in eine würzige Marinade, wobei die Schwarte abgelöst werden muss. Die besten Stücke zum Braten sind: der Rücken (Ziemer), die Keule und das Blatt.

Sie lösen die Schwarte vom Rücken, reiben das Fleisch mit getrocknetem Thimian ein und legen es mit Zwiebel, zerquetschten Wacholderbeeren, Kräuterbündchen, geschältem gevierteltem Apfel, einem Stückchen Zitronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer und Pimentkörnern und Nelken für 3-5 Tage in Rotwein.

Dann geben Sie den Rücken, gut abgetrocknet und mit Salz bestreut in die Bratpfanne in siedende Butter, begießen damit das Fleisch und schieben die Pfanne zugedeckt in den vorgeheizten Ofen. Die Hitze soll, weil die Garzeit 2,5 bis 3 Stunden dauert, nur mäßig sein (Stufe II oder 180-200 o).

Der Braten muss fleißig und nach und nach mit der Rotweinbeize begossen werden.

Nach 2 bis 2,5 Stunden verrühren Sie geriebenes Schwarzbrot (am besten Vollkornbrot) mit geschmolzener Butter, Johannisbeergelee, Zimt, Nelken, etwas geriebener Zitronenschale, etwas Salz und Zucker, drücken dieses Gemisch, gleichmäßig verteilt, auf das Fleisch und schieben den Braten zum Überkrusten noch auf eine halbe Stunde in den Ofen.

Die Sauce binden Sie mit in Wasser verrührtem Mehl, säuern sie mit Zitronensaft und streichen sie durch ein Sieb in die Sauciere.

Beliebt sind zu Wildschweinbraten auch eine Cumberland-Sauce oder ein Preiselbeer- Meerrettich (geriebener Meerrettich mit einigen Esslöffeln Preiselbeeren gemischt).

Beilage: Kartoffelknödel

Wildschweinfilet

Marinierte Wildschweinfilets mit Römischen Nocken

Zutaten

		RÖMISCHE NOCKEN
200	ml	Milch
		Salz
100	Gramm	Hartweizengrieß
25	Gramm	Butter
1		Eigelb (M)
30	Gramm	Parmesan frisch gerieben

		FLEISCH
100	ml	Rotwein
2	Essl.	Akazienhonig
4		Echte Wildschweinfilets a
		-- 70 g
		Salz
		Pfeffer
4		Rosmarinzweige
120	ml	Wildfond
1	Essl.	Rotweinessig
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
		-- zerdrückt
1	Essl.	Speisestärke
3	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

1. Milch und Salz im Topf aufkochen. Grieß einstreuen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 3-4 Minuten garen. Grieß vom Herd nehmen und 5 Minuten ausdampfen lassen.
2. 20 g Butter und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers unter die Griessmaße heben. Eine flache Backform (30x20 cm) mit der restlichen Butter ausfeiten. Griessmasse einfüllen, glattstreichen und 30 Minuten zugedeckt ruhenlassen.
3. Die Griessmasse auf eine Arbeitsplatte stürzen. Mit einem runden Ausstecher mit gewelltem Rand (6 cm Durchmesser) 8 halbmondförmige Stücke ausstechen, auf ein Blech legen, mit Parmesan bestreuen und beiseite stellen.
4. Rotwein und Honig in einer Schüssel mischen und die Filets 30 Minuten darin marinieren.
5. Filets aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinnadeln bis knapp unter die Spitze vom Zweig zupfen und beiseite legen. Jedes Filet der Lunge nach auf einen Zweig spießen.
6. Marinade mit Wildfond, Essig und Pfefferkörnern im Topf bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten einkochen lassen. 2/3 der Rosmarinnadeln zugeben und weitere 2 Minuten kochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Sauce damit unter Rühren binden und weitere 1-2 Minuten kochen.
7. Die Nocken im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubieiste von unten 10-12 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3. Umluft 8-10 Minuten bei 180 Grad).
8. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets darin bei mittlerer Hitze 7 Minuten rundherum braten. Die Sauce erwärmen.
9. Die Wildschweinfilets mit den römischen Nocken und der Sauce auf vorgewärmten Teliern anrichten, mit dem restlichen Rosmarin bestreuen und servieren.

Wildschwein in Blätterteig

Zutaten

500 Gramm Wildschweinrückenfilet
Salz, Pfeffer
1 Prise Thymian
1 Prise Majoran
1 Prise Basilikum
1 Prise Wacholder
2 Essl. Öl
1 Pack. Blätterteig
1 Ei

FÜR DIE FARCE

30 Gramm Durchwachsener
Speckgehackt
1 Zwiebel
200 Gramm Champignons
3 Essl. Creme double
1 Essl. Kräuter der Provence (TK)
1/2 Teel. Pfeffer grob geschrotet
Salz

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürzmischung gut einreiben und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Dann in erhitztem Öl von allen Seiten rasch braun anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

In der gleichen Pfanne feingehackten Speck, feingewürfelte Zwiebel und feingehackte Champignons kurz dünsten und erkalten lassen. Danach mit Creme double und Kräutern vermischen und pikant würzen.

Aufgetaute Blätterteigscheiben überlappend zu einem Rechteck zusammenlegen und etwas ausrollen. Fleisch in die Mitte legen und die Farce darauf geben. Teigländer mit Eiweiß bestreichen, über dem Fleisch zusammenlegen und festdrücken. Mit der Naht nach unten aufs Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40 bis 50 Minuten backen. Gegen Ende der Garzeit evtl. mit Alufolie abdecken.

Wildschwein mit Barolo-Sauce

Zutaten

1	kg	Wildschweinfilet
1	Ltr.	Barolo
40	Gramm	Speck
1		Karotte
1		Zwiebel
1		Thymianzweig
1	Bund	Petersilie
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Pfefferkörner
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Johannisbeergelee
20	ml	Weinbrand
1/2	Tasse	Öl
		Pfeffer
		Speck

Zubereitung

Speckstreifen in Pfeffer wenden und damit das Filet spicken. Filet mit einer Flasche Barolo begießen und zerkleinertes Gemüse und Kräuter sowie Salz und Pfefferkörner dazugeben. Das Fleisch einen Tag in der Marinade ruhen lassen. Danach das Filet trockentupfen und in Öl und einem EL Butter anbräunen, salzen, pfeffern und mit Weinbrand beträufeln. Eine Schöpfkelle Beize darübergießen und zwei bis drei Stunden schmoren. Dabei öfters Beize nachgießen. Das Filet herausnehmen und den Schmorfond eindicken lassen, dann mit dem Schneebesen einen EL Butter hineinrühren und mit dem Johannisbeergelee verfeinern. Das Filet aufschneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und die Sauce bei Tisch zum Filet reichen.

Wildschwein-Sate-Spieße

Zutaten

- 500 Gramm Wildschweinrückenfilet
- 1 Pack. Gewürzmischung für Sate-
 - Fleischspießchen
 - (35 g Asialaden oder
 - Supermarkt)
- 2 Essl. Wasser
- 6 Essl. Trockener Sherry
- 2 Essl. Öl
- 1/4 Ltr. Brühe
- 2 Essl. Sojasosse
- 2 Essl. Erdnussbutter
- 4 Essl. Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen. Längs in zwölf ca. 1/2 cm dünne Streifen schneiden. Würzmischung, Wasser und 2 EL Sherry verrühren, darüber geben. Abgedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen, ab und zu wenden.
2. Fleisch wellenförmig auf Holzspieße stecken. Im heißen Öl ca. 7 Minuten braten. Herausnehmen, warm stellen.
3. Bratensatz mit Brühe ablöschen, Sojasosse, Erdnussbutter und Ketchup unterrühren. Stärke und restlichen Sherry verrühren. Soße aufkochen, abschmecken. Mit den Spießen anrichten.

Wildschwein-Wirz-Strudel

Zutaten

500	Gramm	Wildschweinentrecote
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter
1	mittl.	Wirz
1		Schalotte
200	Gramm	Eierschwämmchen
75	Gramm	Butter
4		Strudelteigblätter
		-- oder ersatzweise
400	Gramm	Kuchenteig

Zubereitung

Die Mengenangaben im Text gelten für 1 Strudel. Ein Strudel reicht für 5 bis 6 Personen.

Das Wildschweinentrecote mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter von jeder Seite 1 1/2 Minuten kräftig anbraten. Auskühlen lassen.

Vom Wirz den Strunk wegschneiden und 6 schöne Blätter ablösen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Die

Blätter herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf einem Küchentuch ausbreiten und die dicken Mittelblattrippen im unteren Teil flach schneiden. Vom restlichen Wirz 150 g abwägen und grob hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Eierschwämmchen rüsten und in kleine Stücke schneiden. In der Bratpfanne 1 tb Butter erhitzen. Die Schalotten beifügen und hellgelb dünsten. Dann die Eierschwämmchen dazugeben und mitdünsten ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Nun den gehackten Wirz beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer während 10 Minuten dünsten. Vollständig auskühlen lassen. Die restliche Butter in einem Pfännchen schmelzen. Zwei Strudelteigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Mit der Butterseite nach oben aufeinanderlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Hälfte der Wirzblätter auf dem Teig in der Größe des Entrecotes auslegen, mit der Hälfte der Wirz-Pilz-Masse belegen, das Fleisch daraufgeben, mit Wirzmasse decken und mit den restlichen Wirzblättern einhüllen. Wiederum 2 Strudelteigblätter mit Butter bestreichen, aufeinanderlegen und dann über das Fleisch legen. Die Teigländer gut andrücken, wenn nötig etwas zurückschneiden und durch leichtes Aufrollen verschließen. Den Strudel mit Butter bestreichen.

Den Wildschwein-Wirz-Strudel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 25 bis 30 Minuten backen dabei noch einbis zweimal mit Butter bestreichen. Herausnehmen und vor dem Aufschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Tip: Wird das Wildschweinentrecote mit Kuchenteig zubereitet, entfällt das Bestreichen des Teiges mit flüssiger Butter. Dafür wird in der Mitte des fertigen Teigpaketes ein kleines Loch ausgestochen, damit beim Backen Dampf entweichen kann. Nach Belieben mit Teigresten verzieren und mit verquirtem Eigelb bestreichen.

Wildschweinfilets mit Walnusskruste

Zutaten

		KRUSTE	Zubereitung
2	Scheiben	Weizentoastbrot	Toastbrot entrinden und im Mixer fein zerkrümeln, Walnusskerne im Mixer fein zerkleinern. Thymianblättchen fein hacken. Die Butter schaumig rühren, bis sie weiß wird. Butter, Walnusskerne, Toastbrot und Thymian mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
50	Gramm	Walnusskerne	
3		Thymianzweige	
50	Gramm	Butter	
		Salz	
		Weißer Pfeffer	
		BRATEN	
2		Wildschweinrückenfilets -- je 400 g	Für die Sauce die Häute und Sehnen von den Wildschweinfilets lösen und kleinschneiden. Zwiebeln pellen, Suppengrün putzen, waschen und mit den Zwiebeln grob hacken.
50	Gramm	Zwiebeln	
1	Bund	Suppengrün	Die Wildschweinabschnitte in der Hälfte vom Butterschmalz kräftig anbraten, Suppengrün und Zwiebeln zugeben und mit anrösten. Tomatenmark kurz unterrühren, mit Rotwein aufgießen und einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Den Wildfond dazugießen, 15 Minuten bei mittlerer
40	Gramm	Butterschmalz	
1	Teel.	Tomatenmark	
300	ml	Rotwein Bordeaux o. ä.	
400	ml	Wildfond	
1		Kartoffel	
		Salz	
		Pfeffer	

Hitze leise sieden lassen. Die Kartoffel schälen und fein reiben, in die Sauce geben, noch 3 Minuten sieden lassen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 200 Grad (Gas 3) vorheizen. Die Wildschweinfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Im restlichen Butterschmalz bei starker Hitze rundherum ca. 3 Minuten anbraten. Mit dem Bratenfett in eine feuerfeste Form geben.

Die Walnusskruste auf den Wildschweinfilets verteilen. Wildschweinfilets auf der zweiten Einschubleiste von unten ca. 25 Minuten garen (Umluft 200 Grad).

Zum Servieren die Sauce erhitzen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Fleisch mit entsprechender Beilage und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Wildschweinmedaillons in Marsalasoße

Zutaten

1		Wildschweinlende
1	groß.	Gelbe Rübe
2		Knoblauchzehen
2		Zwiebeln
1/2		Lauchstange
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Essig
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Essl.	Koriander
1	Teel.	Pimentkörner
1	Teel.	Senfkörner
1	Teel.	Kümmel
1	Teel.	Pfefferkörner
125	ml	Sahne
1/2	Ltr.	Wasser
1/2	kg	Wildschweinknochen
		Speisestärke
		Salz
		Pfeffer, schw. fr. gem.
30	Gramm	Räucherspeck, mild

Zubereitung

Einen Sud aus der gewürfelten Rübe, Wasser, Essig und den Gewürzkörnern herstellen. Kurz aufkochen lassen. Wenn der Sud abgekühlt ist, die geviertelte Zwiebel, den Knoblauch und den Rotwein dazugeben. Die Lende darin 24 Stunden marinieren.

Die Lende und die Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Die Gemüse zusammen mit den Knochen und dem in Streifen geschnittenen Räucherspeck auf ein tiefes Blech geben und im Backofen bei etwa 180 ° Celsius ca. 15 Minuten rösten lassen.

mit dem Sud die Gemüse und Knochen aufgießen, bis der Blechboden gut bedeckt ist. Bei ca. 200 ° Celsius für etwa 1/2 Stunde köcheln lassen, immer wieder aufgießen.

Die Lende abtupfen und in ca. 1 1/2 cm dicke Medaillons schneiden, dann in einer Pfanne in wenig Öl oder Butterschmalz durchbraten, anschließend warmstellen.

Dann die Flüssigkeit durch ein Sieb in die Bratpfanne gießen und den Bratensatz loskochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Marsala abschmecken, dann die Sahne unterrühren. Evtl. mit etwas Stärke binden.

Wildschweingulasch

Breite Nudel an Rassisger Wildschweinsauce

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinfleisch
100	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Rüebli
50	Gramm	Stangensellerie
1	Dose	Geschälte Tomaten
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Olivenöl
150	ml	Rotwein
1	Teel.	Rosmarinnadeln
150	ml	Wildfond

Zubereitung

= MARINADE ==

80 Gramm Zwiebeln

150 ml Rotwein

150 ml Wasser

1 klein. Rosmarinzweig

5 Salbeiblätter

= AUSSERDEM ==

400 Gramm Frische, breite Nudeln

Ein Gericht, das aus der toskanischen Maremma stammt:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Für die Marinade die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, zusammen mit dem Fleisch in eine Schüssel schichten, mit dem Rotwein sowie Wasser begießen. Den Rosmarinzweig sowie die Salbeiblätter einlegen. Das Fleisch zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zwiebeln schälen und fein hacken, Rüebli ebenso. Sellerie putzen, klein würfeln. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und klein würfeln.

Das Fleisch in ein Sieb schütten (die Marinade auffangen), abtropfen lassen, würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ringsum kräftig anbraten. Zwiebeln, Rüebli und Sellerie drei bis vier Minuten mitdünsten, Rotwein zugießen und auf die Hälfte reduzieren. Tomaten sowie Rosmarinnadeln untermischen. Die Hitze reduzieren, Pfanne zudecken und das Ragout 60 bis 70 Minuten schmoren, dabei nach und nach Marinade und Wildfond zugießen.

Die breiten Nudeln in genügend Salzwasser kochen, bis sie al dente sind in wenig zerlassener Butter schwenken, auf vorgewärmte Teller verteilen.

Das Wildschweinragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Teigwaren geben.

Wildgulasch in Wacholderrahm

Zutaten

800	Gramm	Wildgulasch (frisch oder TK)
1	groß.	Zwiebel
2	Essl.	Butterschmalz
		Salz, schwarzer Pfeffer
1	geh. EL	(20 g) Mehl
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
1	Teel.	Wacholderbeeren
1/2		Töpfchen frischer ODER
1	Teel.	Getrockneter Majoran
2	mittl.	Äpfel
200	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

1. TK-Fleisch auftauen lassen. Gulasch trockentupfen und evtl. kleiner schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel kurz mitbraten.
2. Gesamtes Fleisch wieder zugeben. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit 1/2 l Wasser und Wein ablöschen. Wacholder grob zerstoßen und zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.
3. Majoran waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In kleine Stücke schneiden. Beides und Hälfte Sahne in das Gulasch rühren und 5 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Restliche Sahne halb steif schlagen. Gulasch mit Schlagsahne und restlichem Majoran anrichten. Dazu schmecken Kartoffelklöße oder Spätzle und Blattsalat.

Wildschwein-Gulasch

Zutaten

750 Gramm Fleisch
50 Gramm Fetter Speck
2 Zwiebeln
2 Essl. Olivenöl
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
5 Zerstoßene
Wacholderbeeren
1/4 Ltr. Heiße Fleischbrühe
125 ml Rotwein

Zubereitung

Zubereiten wie Gulasch. Die Soße mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschwein-Maronen-Gulasch

Zutaten

600	Gramm	Wildschweingulasch (ersatzweise Schweinegulasch)
3		Knoblauchzehen
50	Gramm	Ingwer
120	Gramm	Schalotten
2	Essl.	Öl Salz, Pfeffer aus der Mühle
250	ml	Weißwein
200	ml	Wildfond aus dem Glas
300	Gramm	Äpfel, z. B. Elstar
250	Gramm	Tiefgefrorene oder vakuumverpackte Maronen -- (Esskastanien)

Zubereitung

Herbstmenü

1. Gulasch waschen und trockentupfen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Schalotten schälen und halbieren. Öl erhitzen. Gulasch portionsweise anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Knoblauch, Ingwer und Schalotten im Bratfett andünsten. Fleisch zufügen, salzen und pfeffern. Weißwein und Wildfond zugießen und zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen.

2. Äpfel waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Äpfel und Maronen nach 1 Stunde zugeben und das Gulasch zugedeckt weitere 15 Minuten garen. Kräftig abschmecken. Dazu Thymianpolenta servieren (eigenes Rezept).

Wildschweinkeule

Bandnudeln mit Wildschweinsugo

Zutaten

1	kg	Wildschweingulasch -- a. d. Keule
5	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Zwiebeln fein gewürfelt
200	Gramm	Möhren fein gewürfelt
200	Gramm	Staudensellerie fein -- gewürfelt
3		Knoblauchzehen fein -- gewürfelt Salz, Pfeffer
2	Essl.	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
600	ml	Wildfond
800	Gramm	Passierte Tomaten
1	Zweig	Rosmarin
3		Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
2	Teel.	Zucker
50	Gramm	Pinienkerne
500	Gramm	Bandnudeln -- z.B. Tagliatelle
3-4	Essl.	Balsamessig

Zubereitung

1. Das Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.
2. Dann in einem Bräter im Olivenöl anbraten. Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie und Knoblauch dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren, mit dem Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen, Tomaten dazugeben und mit Rosmarin, Lorbeer, Wacholder und Zucker würzen.
3. Die Fleischsauce 2 Stunden, 30 Minuten mit leicht geöffnetem Deckel bei milder Hitze leise kochen lassen.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und in den letzten 10 Minuten zur Fleischsauce geben.
5. Die Nudeln nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen, aber nicht abschrecken. Nudeln mit der Fleischsauce in einer Schüssel servieren und mit Balsamessig abschmecken.

Daube de Sanglier/ Geschmorte Wildschweinkeule

Zutaten

- 1 Wildschweinkeule von 2 bis
-- 3 kg
- 1/2 Ltr. Trockener Weißwein
- 200 ml Wasser
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Gehackte Schalotten
- Gewürznelke
- Lorbeer
- Salz
- Pfefferkörner
- 10 Gequetschte Wacholderbeeren

Zubereitung

Am Vortag die Keule in 4 x 5 cm große Stücke schneiden und in die Marinade (Weißwein, Wasser, Gewürze) legen, 4 Wacholderbeeren dazu geben. Am nächsten Tag alles in einen Schmortopf geben, zudeckeln und 5 Stunden köcheln lassen. 5 Minuten vor Garzeitende 6 Wacholderbeeren zugeben. Heiß servieren, dazu Dampfkartoffeln.

Daube En Sanglier

(Wildschweinschmortopf)

Zutaten

2	kg	Wildschwein (aus der Keule)
200	Gramm	Räucherspeck (gewürfelt)
1	Pack.	Bacon
4		Möhren (in 0,5 cm dicken -- Scheiben)
1		Orange
8	klein.	Schalotten
1		Bouquet garni (Lorbeer, -- Salbei, Thymian)
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
		Marinade:
2		Zwiebeln (grob gewürfelt)
3		Nelken
3		Pimentkörner
5		Wacholderbeeren
1		Peperonici (klein)
4		Knoblauchzehen (ungeschält -- angestoßen)
1	Ltr.	Rotwein (en barrigue)

Zubereitung

Das Fleisch wie für Gulasch würfeln und in der Marinade für ca. 24 Std kühl ruhen lassen. Boden eines tiefen gusseisernen Schmortopfs mit Baconscheiben auslegen - alternativ geht ein Gänsebräter oder Römertopf. Fleischwürfel aus der Marinade heben und abtupfen. In einer Pfanne die Speckwürfel in etwas Olivenöl rösch anbraten und wieder heraus fischen. Portionsweise die Fleischwürfel im Speckfett anbraten. Schalotten schälen und rundum braun anrösten. Zuletzt die Möhrenscheiben anrösten. Alles wieder zusammengeben, salzen und pfeffern. In den mit Speck ausgelegten Schmortopf füllen. Würze: Orangenschale: 1 kleine unbehandelte Orange mit einem Sparschäler hauchdünn spiralg abschälen. Die Hälfte der Schale in kleine Würfel schneiden, den Rest anderweitig verwenden. Bouquet garni: 1 buschiger Zweig Thymian mit 1 Zweig Salbei und einem kleinen Zweig

Lorbeer/4 Blätter zusammenbinden. Orangenschale und Bouquet zu dem Fleisch geben. Marinade darüber gießen. Rest Bacon auf das ganze legen. Deckel aufsetzen und für 5 Std bei geringer Hitze (100-120 Grad)im Backofen schmoren lassen. Je länger desto besser.

Französische Wildschweinkeule (Le Grand Couissot)

Zutaten

1		Wildschweinkeule
1/2		Sellerieknolle
3		Zwiebeln
10		Pfefferkörner
3		Petersilienwurzeln
3		Mohrrüben
2		Lorbeerblätter
1	Essl.	Wacholderbeeren
1		Thymiansträusschen, -- getrocknet
700	ml	Rotwein Bordeaux
1	Ltr.	Fleischbrühe
3	Scheiben	Vollkornbrot
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelkenpfeffer
2		Eier
		Öl
		Salz
		Zucker
		Pfeffer
		Salbei

Zubereitung

Obelix mag es stets ganz. Am Spieß gebraten und möglichst mehrere davon. Die Rede ist vom Wildschwein. Und die gab's damals in den Wäldern der Bretagne massenhaft. Heute gehört eine Wildschweinkeule zu den winterlichen Delikatessen. Und in Frankreich kennt man einige sehr gute Rezepte dafür. Darunter gilt unter Feinschmeckern als eines der Besten: Le grand couissot. Wildschwieinkeule sorgfältig häuten und von den letzten Resten der Schwarte befreien. Sellerieknolle, Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln in Würfel schneiden. Alles in einem großen Schmortopf kräftig und unter ständigem Umrühren andünsten, Keule dazugeben und auf allen Seiten anbraten, damit der Braten saftig bleibt. Alle Gewürze hinzugeben und die kochende Fleischbrühe dazugießen. Nach ihr richtet es sich, wie man weiter würzt.

Als letztes den im Wasserbad erwärmten Rotwein zugießen, zunächst nur so viel, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Mit dem Rest wird die Flüssigkeit von Zeit zu Zeit ergänzt. Fleisch etwa 2 1/2 bis 3 Stunden bei schwacher Hitze gar simmern lassen. Aus der Brühe nehmen (die später für eine Suppe verwendet wird), gut abtropfen lassen. Vollkornbrot zerbröseln, mit Zucker, Zimt, Nelke, Öl und Eiern verrühren. Keule leicht mit Öl, dann mit extra scharfem Senf bepinseln. Schwarzbrotmischung darüberstreuen, etwas festdrücken, mit Öl beträufeln und 20 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Frischlingskeule

Zutaten

- 1 Frischlingskeule
- 1 Sellerieknolle
- 2 Porreestangen
- 3 Karotten
- 1 Pastinakenwurzel
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 2 Ltr. Fleischfond
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Wacholderbeeren
- Hagebuttenmark
- Junge zarte Tannenspitzen
- Schmand

Zubereitung

Die Frischlingskeule mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen und anbraten. Das grob geschnittene Wurzelwerk dazugeben und nochmals anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fleischfond auffüllen. Die Keule zwei bis drei Stunden garen lassen. Dann das Fleisch herausnehmen, für die Sauce Wacholderbeeren, Hagebuttenmark und ein paar junge Tannenspitzen dazugeben. Die Sauce 10 Minuten kochen lassen, passieren und mit Schmand verfeinern.

Dazu reicht man Kartoffeln und evtl. Pilze.

Frischlingskeule auf Rotkohl

Zutaten

3		Zwiebeln
1		Möhre (Karotte) a ca. 100g
10		Wacholderbeeren
2	kg	Frischlingskeule -- küchenfertig Salz, Pfeffer
50	Gramm	Butterschmalz
1/2	Ltr.	Rotwein trockener
1/4	Ltr.	Wasser
3		Lorbeerblätter
1	klein.	Zweig Rosmarin
850	ml	Glas Apfelrotkohl
446	ml	Glas Ananasstücke
1	Prise	Zimt
3	Scheiben	Toastbrot
20	Gramm	Kräuterbutter
1	Bund	Glatte Petersilie
1	Pack.	Rohe Klöße, rohe -- (Packungsgröße für -- 0,75 l Flüssigkeit)
3/4	Ltr.	Wasser
100	ml	Schlagsahne
3	Essl.	Dunkler Soßenbinder Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebeln schälen, 2/3 davon in Spalten schneiden. Möhre schälen, würfeln. Wacholderbeeren grob hacken. Keule mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben.

2/5 des Butterschmalzes in einem Bräter erhitzen, Keule darin rundherum anbraten. Möhre und Zwiebeln zufügen und kurz mitschmoren. Mit Rotwein und Wasser ablöschen und aufkochen. Lorbeer und Rosmarin zufügen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) ca. 1 3/4 Stunden schmoren. Die letzten 10 Minuten offen schmoren.

Übrige Zwiebel würfeln und in restlichem Butterschmalz anschmoren. Rotkohl, Ananas und Saft zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren. Toastbrot würfeln. In Kräuterbutter goldgelb rösten. Petersilie fein hacken, mit dem Klossmehl in kaltem Wasser quellen lassen. Pro serving 2 Knödel

formen, Brotwürfel hineindrücken und mit angefeuchteten Händen schnell rund formen. In reichlich kochendem Salzwasser kurz aufwallen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Fertige Keule zugedeckt 5 - 10 Minuten ruhen lassen. Bratenfond durch ein Sieb gießen, Sahne zufügen und aufkochen. Mit Soßenbinder andicken. Salzen und pfeffern. Fleisch, Rotkohl und Klöße anrichten. Klöße mit restlichen Kräutern bestreuen. Soße extra reichen.

Frischlingskeule mit Honig Glasiert

Zutaten

1,6	kg	Frischlingskeule
1	Ltr.	Milch
1/2		
2		Thymianzweige
5		Wacholderbeeren (1)
1		Lorbeerblatt
2		Gewürznelken
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
7		Wacholderbeeren (2)
2	Essl.	Öl
40	Gramm	Butter
100	Gramm	Kleine Schalotten
150	Gramm	Junge Möhren
150	Gramm	Kleine Petersilienwurzel
1	Essl.	Trockener Amontillado-Sherry
1	Essl.	Honig

Zubereitung

Von der Keule am besten vom Wildhändler den Knochen auslösen und kleinhacken, die Schwarte so dünn wie möglich ablösen lassen. Das Fleisch in einen Topf legen und mit Milch übergießen. Thymian, zerdrückte Wacholderbeeren (1), Lorbeerblatt und Nelken zugeben und zugedeckt unter gelegentlichem Wenden 2 Tage marinieren.

Fleisch herausnehmen und trocknen. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Wacholderbeeren (2) einreiben. Den Backofen auf 220 oC vorheizen. Öl und Butter in einem Schmortopf aufschäumen lassen, die Keule mit der Fettseite nach unten hineinlegen. Im Ofen 20 Minuten braten lassen. Schalotten, junge Möhren und kleine Petersilienwurzeln waschen und schälen. Das beim Braten ausgetretene Fett abgießen, Knochen und Gemüse zugeben, Hitze auf 180 oC reduzieren. Unter Begießen mit dem eigenen Saft das Fleisch in etwa 1 Stunde fertig garen. Falls notwendig, mit etwas Wasser übergießen. Die Keule auf ein Drahtgitter über eine Fettpfanne legen und 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse herausheben und warm halten. Backofen auf 250 oC stellen, wenn möglich, die Oberhitze zuschalten.

Den Bratenfond entfetten, mit etwas Wasser ablöschen und kräftig kochen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit Sherry abschmecken. Die Keule mit Honig bestreichen und im heißen Backofen in wenigen Minuten glasieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Den abgetropften Fleischsaft unter den Bratensaft rühren.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce begießen.

Anmerkung: Beim Wild ist die Garzeit entscheidend, das Fleisch darf nicht zu lange im Backofen bleiben, sonst wird es trocken. Danach etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

Gäste/Fleisch: Gebeizte Wildschweinkeule

Zutaten

- 1 1/2 Ltr. Weißwein (trocken)
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1 Wildschweinkeule (ca. 5 kg)
- Salz und Pfeffer
- 6 Essl. Olivenöl

Zubereitung

*) Für 12 große oder 24 kleine Portionen:

Den Weißwein und 3/4 l Wasser zusammen mit den Gewürzen in eine entsprechend große Schüssel oder ein anderes Gefäß geben, die Wildschweinkeule etwa 2 Tage darin beizen, dabei öfter wenden. Das Gefäß mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken. Nach zwei Tagen die gebeizte Keule häuten und überflüssiges Fett abschneiden. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und einreiben, dann mit sehr heißem Olivenöl ringsum begießen und in den sehr gut vorgeheizten Ofen (Elektro 225 - 250 Grad, Gas Stufe 4 - 5) schieben.

Nach Bedarf immer wieder etwas von der Beize angießen und die Keule unter häufigem Beschöpfen etwa 90 Minuten braten. Kalt werden lassen. Aufschneiden und mit Cumberlandsauce servieren.

(Es empfiehlt sich, die Knochen bereits aus der lauwarmen Keule zu lösen, weil sie sich dann besser aufschneiden lässt.)

Gebeizter Wildschweinebraten (Schlegel)

Zutaten

1 Wildschweinkeule

ESSIGBEIZE

-- ===

2 Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

Gewürzkörner

Wacholderbeeren

1 Kräutersträusschen

AUSSERDEM

-- =====

Salz

Butter

Zubereitung

Wenn man nicht sicher ist, ob das Wildschwein ganz jung ist, tut man gut, nachdem die Schwarte und ein Teil des Fettes abgelöst sind, es in eine milde Essigbeize zu legen, die man mit 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, etwas ganzem Gewürz, einigen Wacholderbeeren und 1 Kräutersträusschen hat aufkochen und wieder abkühlen lassen. In dieser Beize bleibt das Fleisch 2 bis 3 Tage liegen und wird täglich gewendet. Dann trocknet man das Fleisch ab, reibt es mit Salz ein, legt es in eine gut schließende Deckelpfanne mit etwas zerlassener Butter und brät es bei mäßiger Ofenhitze, indem man nach und nach etwas von der Beize zugießt, langsam unter fleißigem Begießen gar (etwa 2 1/2 bis 3 Stunden). Dann drückt man das Fleisch in die vorgewärmten Fleischgläser, übergießt es mit der durchpassierten Sauce und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit etwas Kartoffelmehl verkocht und nach Belieben mit Wein abgeschmeckt.

Gebeiztes Wildschweingulasch

Zutaten

1 kg Wildschweinfleisch aus der
-- Keule

SUD
5 Rotwein
5 Öl
1 Orangensaft
1 Teel. Zitronensaft
4 Pfefferkörner, zerstoßene
4 Wacholderbeeren,
zerstoßene
Rosmarin

SONSTIGES
3 Öl
125 ml Rotwein
Salz
200 Gramm Creme fraîche
Salz
Pfeffer
Gin

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden. Rotwein mit Öl, Orangen- und Zitronensaft sowie Gewürzen mischen, über das Gulasch geben und 24 Stunden kühl stellen. Ab und zu umrühren.

Gulasch abtropfen lassen. Öl erhitzen und Gulasch in mehreren Portionen nacheinander darin anbraten.

Wein, Salz und Beize dazugeben und 80 bis 90 Minuten schmoren.

Crème fraîche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Gin abschmecken.

Gefüllte Frischlingskeule im Brotteig

Zutaten

2	kg	Keule
		Pfeffer
		Salz
		Wildgewürz
1	Teel.	Liebstöckel gerebelt
50	Gramm	Pflanzenfett
1	kg	Roggenbrot-Teig v. Bäcker
		Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

30	Gramm	Butter
1		Zwiebel gehackt
50	Gramm	Champignons kleingeschn.
		Pfeffer
		Salz
50	Gramm	Weißbrot frisch, entrindet
15	Gramm	Pistazien gehackt
1		Ei
1	Essl.	Petersilie fein gewiegt

Zubereitung

Für die Füllung: Butter erhitzen. Zwiebel mit Champignons dünsten, pfeffern, salzen, kalt stellen.

Weißbrot im Mixer zerkleinern, in eine Schüssel geben. Champignonmasse, Pistazien, Ei, Petersilie zufügen, mischen, Pfeffern, salzen.

Keule auslösen, Unterbein abtrennen. Innen pfeffern und salzen. Keule mit Küchengarn schließen - Füllöffnung lassen. Füllung hineingeben, Öffnung schließen. Fleisch mit Wildgewürz, Liebstöckel, Pfeffer und Salz einreiben, ruhen lassen.

Backofen vorheizen (220 Grad). Keule anbraten, mit Deckel im Backofen ca. 120 Minuten fertigbraten. Fleisch im Bratentopf erkalten lassen. Garn entfernen.

Backofen aufheizen (250 Grad). Brotteig dick ausrollen. Keule mit dem Teig ummanteln, auf dem Blech 45 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen.

Geschmorte Frischlingskeule

Zutaten

1	kg	Frischlingskeule am
1/2		Knochen
40	Gramm	Butterschmalz
2		Zwiebeln
2		Karotten
1/4		Sellerieknolle
1		Lorbeerblatt
Einige		Wacholderbeeren
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

Alle Sehnen und Häute von der Keule schneiden und klein hacken die Frischlingskeule rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln schneiden, grob würfeln, Karotten und Sellerieknolle waschen, putzen und in große Stücke schneiden.

FÜR DIE SAUCE

50	ml	Sahne
		Eigener Bratenfond
50	ml	Rotwein
1	Prise	Cayennepfeffer
		Speisestärke

Zubereitung:

Im Bräter Butterschmalz erhitzen, darin die Keule gut anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerieknolle, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren sowie die Sehnen und Häute von der Keule zugeben und mit anschmoren. Etwas Wasser beifügen und

bei 180 bis 200 Grad unter häufigem Begießen im eigenen Fond eine Stunde schmoren danach die Keule wenden und auf der anderen Seite unter häufigem Begießen mit dem eigenen Fond eine weitere Stunde schmoren. Wenn nötig, den Bräter mit etwas Wasser aufgießen. Keule aus dem Bräter nehmen und in Alu-Folie einschlagen. Im Stieltopf etwas Sahne erhitzen. Bratenfond durch ein Haarsieb zur Sahne geben. Rotwein angießen und alles aufkochen. Mit Speisestärke leicht binden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Braten in fingerdicke Scheiben aufschneiden und mit der Sauce umkränzen.

Die ideale Beilage zu diesem schmackhaften Wildgericht sind Kartoffelkroketten, Apfelrotkraut, frische Champignons und dazu passend ein blumiger Rotwein.

Unser Tipp:

Es sollte frisches Wild sein, am besten vom Forstamt oder von einem Jäger bezogen, wo man weiß, dass es wenigstens drei bis vier Tage nach dem Erlegen in einem Kühlraum in der Decke reifen konnte. Denn nur so können Sie wirklich sicher sein, dass Sie eine erstklassige Fleischqualität auf dem Teller haben.

Geschmorte Wildschweinkeule mit Hagebuttensauce

Zutaten

1,2	kg	Wildschweinkeule, entbeint und pariert
1/4	Ltr.	Rotwein
100	ml	Portwein
100	Gramm	Selleriewürfel
200	Gramm	Karottenwürfel
200	Gramm	Zwiebelwürfel
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Zerdrückte Wacholderbeeren
5		Nelken
2		Rosmarinzweige
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Speisestärke ca.
1-2	Essl.	Hagebuttenkonfitüre/Hägenmark
1	Teel.	Rosmarin, klein gehackt

Zubereitung

Die ausgelöste Wildschweinkeule mit Rotwein, Portwein, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken und Rosmarinzweigen für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen und in 2-3 Esslöffel heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade auf ein Sieb gießen und das abgetropfte Gemüse aus der Marinade zu der Wildschweinkeule geben und mitbraten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit der Marinade aufgießen. Mit einem Deckel verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten bis 1 Stunde garen. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der in Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Hagebuttenkonfitüre mit dem Rosmarin zur Sauce geben.

Keule vom Wildschwein

Zutaten

2	kg	Wildschweinkeule, ausgebeint
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
1		Lorbeerblatt
2	Stiele	Thymian
1		Zweiglein Rosmarin
700	ml	Rotwein, trocken
75	ml	Essigessenz
20	Gramm	Butterschmalz
1,2	kg	Rosenkohl
30	Gramm	Zucker
		Salz
1		Orange den Saft davon
2	Dosen	Ganze geschälte Maronen
100	Gramm	Süße Sahne
4	Essl.	Saucenbinder, dunkel
125	ml	Wasser
		Pfeffer aus der Mühle
1		Orange in Scheiben
		Majoran, frisch

Zubereitung

Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern, die Zwiebel schälen, und in Ringe schneiden. Die Wildschweinkeule mit kaltem Wasser abspülen, in eine große Schüssel legen, Suppengrün, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Rosmarin und einen Stiel Thymian hinzufügen.

Den Rotwein mit der Essig-Essenz vermischen und über das Fleisch gießen. Mit einem Küchenhandtuch oder Frischhaltefolie abdecken und 24 Stunden an einem kühlen Ort gehen lassen - das Fleisch währenddessen öfters wenden.

Die Keule aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade zugeben und alles zugedeckt

gut zweieinhalb Stunden schmoren. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Blättchen vom zweiten Thymianstiel auf den Braten streuen.

In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser fünfzehn Minuten garen.

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit Orangensaft ablöschen, und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Die gut abgetropften Maronön darin schwenken.

Braten aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen, Wasser zugeben und aufkochen lassen. Sahne zugießen, Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen.

Braten auf einer Platte mit dem Gemüse anrichten, mit Orangenscheiben und Majoran garnieren.

Die Sauce getrennt dazureichen.

Le Grand Couissot

Zutaten

1		Wildschweinkeule
1/2		Sellerieknolle
3		Zwiebeln
10		Pfefferkörner
3		Petersilienwurzeln
3		Mohrrüben
2		Lorbeerblätter
1	Essl.	Wacholderbeeren
1		Thymiansträusschen, -- getrocknet
700	ml	Rotwein Bordeaux
1	Ltr.	Fleischbrühe
3	Scheiben	Vollkornbrot
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelkenpfeffer
2		Eier
		Öl
		Salz
		Zucker
		Pfeffer
		Salbei

Zubereitung

Obelix mag es stets ganz. Am Spieß gebraten und möglichst mehrere davon. Die Rede ist vom Wildschwein. Und die gab's damals in den Wäldern der Bretagne massenhaft. Heute gehört eine Wildschweinkeule zu den winterlichen Delikatessen. Und in Frankreich kennt man einige sehr gute Rezepte dafür. Darunter gilt unter Feinschmeckern als eines der Besten: Le grand couissot.

Wildschweinkeule sorgfältig häuten und von den letzten Resten der Schwarte befreien.

Sellerieknolle, Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln in Würfel schneiden. Alles in einem großen Schmortopf kräftig und unter ständigem Umrühren andünsten, Keule dazugeben und auf allen Seiten anbraten, damit der Braten saftig bleibt. Alle Gewürze hinzugeben

und die kochende Fleischbrühe dazugießen. Nach ihr richtet es sich, wie man weiter würzt. Als letztes den im Wasserbad erwärmten Rotwein zugießen, zunächst nur so viel, dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Mit dem Rest wird die Flüssigkeit von Zeit zu Zeit ergänzt. Fleisch etwa 2 1/2 bis 3 Stunden bei schwacher Hitze gar simmern lassen.

Aus der Brühe nehmen (die später für eine Suppe verwendet wird), gut abtropfen lassen. Vollkornbrot zerbröseln, mit Zucker, Zimt, Nelke, Öl und Eiern verrühren.

Keule leicht mit Öl, dann mit extra scharfem Senf bepinseln. Schwarzbrotmischung darüberstreuen, etwas festdrücken, mit Öl beträufeln und 20 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Marinierte Wildschweinkeule

Zutaten

- 1 Frischlingskeule,
- 1/2 Ltr. Buttermilch,
- 1/2 Ltr. Trockener Rotwein,
Schwarzer Pfeffer,
Wachholderbeeren,
Rosmarin.

Zubereitung

Die Wildschweinkeule hohl auslösen lassen und innen und außen gut salzen. Keule in eine Schüssel legen, mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, mit gestoßenen Wachholderbeeren und klein gezupftem frischen Rosmarin bestreuen. Die Buttermilch und den Rotwein darüber gießen und die Keule 72 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Keule im Ofen oder auf offenem Feuer garen. Dazu schmeckt am besten Brot und ein heißes Zwiebelgemüse.

Römertopf: Wildschweinbraten

Zutaten

1	kg	Rücken oder Keule vom -- Wildschein mit Knochen
1/4	Ltr.	Saure Sahne Salz, Pfeffer
1		Säuerlicher Apfel Etwas Zitronensaft
1	Scheibe	Schwarzbrot
200	ml	Kornschnaps
1/4	Ltr.	Wildextrakt oder -- Fleischbrühe

Zubereitung

Den Wildschweinbraten salzen und pfeffern, in den gewässerten Römertopf legen. In den kalten Ofen stellen und aufheizen. Nach ca. 1 Stunde den erwärmten Wildextrakt oder die erwärmte Fleischbrühe angießen.

Kurz vor Ende der Garzeit Soße abgießen, durchsieben, saure Sahne, geriebenen Apfel und Schwarzbrot Brösel einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kornschnaps abschmecken.

Sauerbraten von der Wildschweinkeule

Zutaten

250	ml	Rotweinessig
750	ml	Trockener Rotwein
250	Gramm	Möhren
250	Gramm	Knollensellerie
250	Gramm	Zwiebeln
10		Wacholderbeeren
10		Pimentkörner
15		Pfefferkörner
10		Gewürznelken
2		Lorbeerblätter
1		Wildschweinbraten (a. d. -- Keule, ca. 1,5 kg, ohne -- Knochen, Sehnen und Fett) Salz, Pfeffer weiß
40	Gramm	Schweineschmalz
2	Essl.	Tomatenmark
500	ml	Wildfond -- (bei Umluft 30% mehr)
100	Gramm	Getrocknete Datteln
175	Gramm	Pumpernickel

Zubereitung

1. 2 Tage vorher Essig und Rotwein mischen. Möhren und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und ebenfalls würfeln, alles zur Wein-Essig-Mischung geben. Wacholder, Piment und Pfeffer zerdrücken. Zusammen mit Nelken und Lorbeerblättern zur Wein-Essig-Mischung geben. Die Keule mit Küchengarn wie einen Rollbraten fest binden, in die Marinade legen (sie sollte ganz von Marinade bedeckt sein), abdecken und 2 Tage im Kühlschrank marinieren.
2. Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit Salz rundum einreiben. Die Marinade durch ein Sieb gießen, 400 ml abmessen. Gemüswürfel und Gewürze aufheben.
3. Den Backofen auf 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 155 Grad) vorheizen. In einem

Bräter das Schmalz erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und das Gemüse im selben Topf kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und 30 Sekunden mitbraten. Etwa 1/2 der abgemessenen Marinade und des Wildfonds in den Topf gießen, Fleisch wieder hineinlegen, Marinade zum Kochen bringen, anschließend alles im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden auf der untersten Einschubleiste schmoren, dabei nach und nach die restliche Marinade und den restlichen Wildfond dazugießen.

4. Die getrockneten Datteln entsteinen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Nach 30 Minuten Garzeit den Pumpernickel in den Fond bröseln. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb geben, Datteln zur Sauce geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Braten vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce, Rotkohl und Griessnocken dazureichen (siehe extra Rezepte).

Scharfe Wildsau

Zutaten

1		Wildschweinkeule
1	klein.	Glas Bautzener Senf scharf
2	Stangen	Porree
1	klein.	Sellerieknolle
4		Möhren
4		Zwiebeln
6		Knoblauchzehen
2		Scharfe Chili (Ata Big, Habañero...)
1/4	Ltr.	Brühe

FÜR DIE SAUCE

0,2	Ltr.	Sahne
1	Beutel	Tiefgefrorene Steinpilze oder Pfifferlinge (Aldi)
		Petersilie
		Salz und Pfeffer
		Öl

Zubereitung

Die Wildschweinkeule unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Knoblauchzehen in Stifte schneiden und die Keule damit von allen Seiten spicken. Die Chilis entkernen und sehr fein hacken, mit dem Senf verrühren. Die Keule von allen Seiten mit dem Senf bestreichen und mindestens 4 Stunden, besser eine Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Das Gemüse putzen. Den Sellerie, die Möhren und die Zwiebel in Stücke schneiden, den Lauch in Ringe schneiden. Eine tiefe Bratofenform mit etwas Öl auspinseln, die Wildschweinkeule hineinlegen, das Gemüse um die Keule schichten, die Brühe darüber gießen. Im Backofen ca. 30 min. bei 225 °C braten. Die Temperatur auf 175 °C zurück nehmen und weitere 2 Std. garen. Zwischendurch mit dem Bratensaft begießen. Für die Sauce die Steinpilze oder Pfifferlinge in etwas Öl schmoren. Nach dem Ende der Garzeit, das Gemüse und den Bratensaft heraus nehmen und pürieren mit Sahne aufkochen und die Pilze dazu geben. Die Keule in der Zwischenzeit abgedeckt ruhen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie darüber streuen. Die Keule aufschneiden und getrennt mit der Sauce servieren. Dazu passen Kroketten und Rotkraut.

Toskanisches Wildschwein-Ragout

Zutaten

1	kg	Frischlingskeule oder -- Überläuferkeule -- ohne Knochen
2		Möhren
2-3	Stangen	Staudensellerie
2-3		Zwiebeln
3-5		Knoblauchzehen
1	Bund	Glatte Petersilie
2-3		Lorbeerblätter
1	Bund	Frischer Rosmarin
1/4	Ltr.	Italienischer Rotwein Muskat, Salz, Pfeffer Olivenöl
1/4	Ltr.	Instant-Gemüsebrühe
100	Gramm	Rosinen Etwas Grappa
100	Gramm	Pinienkerne Brauner Zucker
100	Gramm	Zitronat
1 1/2-2	Teel.	Ungesüßtes -- Kakaopulver
3	Essl.	Aceto Balsamico

Zubereitung

Fleisch waschen, trocknen und in gulaschgroße Würfel schneiden. Das Gemüse (Möhren, Staudensellerie und Zwiebeln) putzen und in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, den Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und Petersilie (etwas Petersilie zum Garnieren übriglassen) dazugeben und anschmoren. 1 Tasse Rotwein angießen und mit etwas Muskat, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufgießen und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Die Rosinen in etwas Grappa einweichen.

Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Die Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren. Das Fleisch wieder zugeben und zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten. Etwas braunen Zucker darübergeben, dann das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa dazurühren, kurz anschmoren und mit dem Balsamessig ablöschen.

Diese Würzsauce unter das Fleisch und Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.

Dazu passt ein kräftiger italienischer Rotwein, z.B. ein Chianti Classico oder ein Barolo.

Wildpfeffer aus dem Habichtswald

Zutaten

1,2	kg	Wildschweinkeule
3/4	Ltr.	Rotwein
3		Karotten
2		Zwiebeln
1/2		Sellerie
2		Knoblauchzehen
5		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
5		Pfefferkörner
1	Teel.	Tomatenmark

Zubereitung

Gewürfeltes Fleisch gemeinsam mit Gemüse und Gewürzen drei Tage lang in Rotwein einlegen. Durch ein Sieb gießen, Fleisch salzen und in Öl anbraten. Mark zugeben und mit Mehl bestäuben. Anschließend mit der Einlegeflüssigkeit ablöschen und einkochen lassen.

Wildschwein auf Toskanische Art

Zutaten

1	kg	Wildschweinkeule (ohne -- Knochen)
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1		Möhre
2	Stangen	Staudensellerie
1	Bund	Glatte Petersilie
1	klein.	Rosmarinweig
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer (Mühle)
2		Lorbeerblätter
		MuskatnuB (frisch gerieben)
100	ml	Rotwein
125	ml	Fleischbrühe
1	Teel.	Kakaopulver
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Zitronat (gewürfelt)
1	Essl.	Rosinen (in 1 cl Grappa -- eingeweicht)
2	Essl.	Pinienkerne
3	Essl.	Balsamessig

Zubereitung

Fleisch nicht zu klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch pellen und würfeln. Möhre und Sellerie putzen und würfeln. Petersilie und Rosmarin hacken. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch hineingeben, mit Mehl bestäuben, kräftig anbraten. Vorbereitete Gemüse und Kräuter zugeben und kurz andünsten, salzen, pfeffern, Lorbeer und 1 Prise Muskat zugeben. Wein angießen. Zugedeckt bei kleinster Hitze 30 Min. schmoren. Heiße Brühe zugießen, weitere 30 Min. schmoren. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Schmorsud mit dem Schneidstab pürieren, Fleisch wieder hineingeben. In einem kleinen Topf Kakao, Zucker, Zitronat, Rosinen und Pinienkerne rösten und mit Essig ablöschen und unter das Fleisch rühren. Vor dem Servieren noch einmal gut erhitzen.

Wildschwein-Festtagsbraten

Zutaten

		FÜR DIE MARINADE	Zubereitung
2		Möhren	Für die Marinade Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen. Zwiebeln vierteln, Möhren und Sellerie klein schneiden. Gemüse mit Petersilienwurzeln, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Sirup, Wein, Salz und Pfeffer aufkochen, abkühlen lassen. Brottrunk zugeben.
2		Zwiebeln	
1/4		Sellerieknolle	
2		Petersilienwurzeln	
2		Lorbeerblätter	
8-		Wacholderbeeren	
10			
1	Essl.	Zuckerrüben-Sirup	
1/2	Ltr.	Rotwein	
		Salz, Pfeffer	
700	ml	Brottrunk (gibt es als Fertigprodukt in -- Reformhäusern und Drogerien)	Fleisch waschen und so in die Marinade legen, dass es ganz davon bedeckt ist. Im Kühlschrank zwei Tage ziehen lassen. Aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, trocken tupfen. Marinade aufheben. Speck würfeln, im Bräter anbraten. Möhren, Lauch und Zwiebeln waschen, putzen, klein schneiden. Mit der Knoblauchzehe zum Speck geben, kurz andünsten. Braten salzen, pfeffern. Von allen Seiten anbraten.
		FÜR DEN BRATEN	
2	kg	Wildschweinbraten aus der Keule	3/4 l Wasser und 1/2 l Marinade zugeben, kurz aufkochen. Im geschlossenen Bräter bei 220 Grad zwei Stunden garen. Bei Bedarf Marinade nachgießen. Inzwischen Möhren und Maronen jeweils 15 Minuten kochen. Maronen schälen. 2 EL Butter und 1 EL Zucker erhitzen. Zuerst die Maronen, dann die Möhren darin einige Minuten glacieren. Braten aus dem Bräter nehmen. Sud mit Mehl binden. Mit Rotwein und Sahne verfeinern und durch ein Sieb streichen.
150	Gramm	Durchwachsener Speck	
2		Möhren	
1/2	Stange	Lauch	
2		Zwiebeln	
1		Knoblauchzehe	
500	Gramm	Maronen	
400	Gramm	Möhren	
4	Essl.	Butter	
2	Essl.	Zucker	
1	Essl.	Mehl	
5	Essl.	Rotwein	
100	ml	Sahne	

Wildschwein in Burgunder- Wurzelrahmsosse

Zutaten

1	kg	Bis 2
1/2		Wildschweinschlögel
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2		Karotten
1		Gelbe Rübe
1	klein.	Sellerie
1	Stange	Lauch
2		Zwiebeln
		Frischer Thymian
		Senf
2	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Mehl
1	Ltr.	Wildsuppe
125	ml	Sahne
2	Essl.	Bis 3 Preiselbeeren
3		Pimentkörner
4		Wacholderbeeren bis 1/2
		-- mehr
2		Lorbeerblätter
<hr/>		
		SERVIETTENKNÖDEL
6		Semmeln
120	Gramm	Butter
2		Eier
1/4	Ltr.	Milch
		Salz

Zubereitung

Wildschweinschlögel auslösen und zum Braten vorbereiten. Karotten, Sellerie, Lauch, gelbe Rüben und Zwiebeln putzen, schälen und in Würfel schneiden.

Den Wildschweinschlögel salzen, pfeffern und mit Thymian und etwas Senf einreiben. Öl leicht untergießen, das Wurzelgemüse noch kurz zur Seite stellen, inzwischen das Fleisch bei 220° C in das vorgeheizte Backrohr schieben, nach einer Stunde wird der Wildschweinschlögel gewendet und das vorbereitete Wurzelgemüse beigegeben. Die Hitze kann etwas reduziert werden, mit Wacholder, Piment und Lorbeerblättern langsam weichkochen. Sobald das Fleisch weich ist, in Folie einpacken und rasten lassen. Bratenrückstand mit Rotwein untergießen und einreduzieren, leicht mit Mehl stauben, mit Wildsuppe oder auch mit Wasser aufgießen und im Mixerglas pürieren. Die Burgunder-Wurzelsoße mit Sahne und Preiselbeeren abschmecken, salzen.

Semmeln entrinden, in Würfel schneiden und in Milch einweichen. Die Butter

schaumig schlagen und Eidotter mit unterrühren. Schnee von 2 Eiklar unterheben, auf eine mit Butter bestrichene Serviette auftragen, fest zusammenrollen und an den Enden gut abbinden. Die Serviettenknödel im Salzwasser 30 Minuten kochen lassen. Oder in Klarsichtfolie einwickeln und bei 100° C 50 Minuten pochieren.

Wildschwein mit Backpflaumen und Rosinen

Zutaten

1	kg	Wildschweinfleisch (aus der Keule)
1/2	Ltr.	Rotwein
125	ml	Orangensaft Geraspelte Orangenschale -- von einer unbehandelten -- Frucht
125	ml	Rotweinessig
2	Essl.	Balsamessig
2		Zwiebeln
1		Möhre
2	Stangen	Staudensellerie
2		Lorbeerblätter
1	Zweig	Rosmarin
2		Nelken
1/2	Bund	Thymian
1	Teel.	Zerstoßener schwarzer Pfeffer Salz Pfeffer aus der Mühle
5	Essl.	Olivenöl
150	Gramm	Backpflaumen (entsteint)
20	Gramm	Rosinen
30	Gramm	Butter
4		Frische Pflaumen
30	Gramm	Pinienkerne

Zubereitung

1. Das Wildschweinfleisch in grobe Würfel schneiden. Rotwein, Orangensaft, die Hälfte der Orangenschale, Rotweinessig und Balsamessig mischen. Zwiebeln, Möhre und Sellerie putzen und grob zerkleinern.

2. Auf ein Stück Mulltuch Lorbeerblätter, Rosmarin, Nelken, Thymian und zerstoßenen Pfeffer legen, und das Tuch zu einem Beutel zusammenbinden. Den Gewürzbeutel, 1 Prise Salz und das Gemüse in die Rotwein-Essig-Mischung geben, einmal aufkochen und auskühlen lassen. Den Sud über das Fleisch gießen und über Nacht durchziehen lassen.

3. Das Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, die Marinade auffangen. Das Fleisch vom Gemüse trennen, salzen, pfeffern und im heißen Öl in einem Schmortopf portionsweise scharf anbraten. Die Hälfte der Marinade zugießen und zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen.

4. Backpflaumen vierteln und mit den Rosinen in der Butter anbraten, mit der restlichen Marinade ablöschen. Frische Pflaumen vierteln, entsteinen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rosinensud, Pflaumen, Pinienkerne und restliche Orangenschale zum Fleisch geben und nochmals aufkochen. Dazu passt italienisches Weißbrot.

Wildschwein mit Kirschsauce

Zutaten

1	kg	Mageres Fleisch vom -- Wildschweinschlegel
1	groß.	Zwiebel
3		Nelken
2		Möhren
1		Zitrone
40	Gramm	Butterschmalz
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, -- frisch gemahlen
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
20	Gramm	Butter
		Altbackenes Bauernbrot
1	Teel.	Zucker
1	Prise	Zimtpulver

FÜR DIE SAUCE

250	Gramm	Sauerkirschen
1		Stückchen Weißbrot
150	ml	Rotwein
		Zucker nach Geschmack
		Zimtpulver nach Geschmack
1	Prise	Salz
		Weißer Pfeffer, -- frisch gemahlen
20	ml	Kirschwasser

lassen. Dann alles entweder im Mixerpürieren oder durch ein Sieb streichen, mit dem Rotwein strecken und mit Zimt, Zucker, Salz und Pfeffer sowie eventuell dem Kirschwasser abschmecken. Diese Sauce gesondert zu dem aufgeschnittenen Fleisch servieren.

** Das passt dazu ** Kartoffelknödel oder Semmelknödel.

** Als Getränk ** Ahrburgunder oder fränkischer Spätburgunder.

Zubereitung

Das Fleisch von der Schwarte befreien, abspülen und trockentupfen. Die Zwiebel schälen und mit den Nelken spicken. Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Die Zitronen halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, von der anderen Hälfte die Schale hauchdünn abschneiden. Das Butterschmalz auf dem Boden des offenen Schnellkochtopfs erhitzen. Das Wildfleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebel und die Möhrenscheiben, das Lorbeerblatt sowie die Zitronenscheiben zum Fleisch geben, wenig Salz und Pfeffer darüberstreuen und mit Fleischbrühe aufgießen. Im geschlossenen Topf 30 Minuten schmoren. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen lassen. Das Fleisch aus dem Schnellkochtopf nehmen, mit der Butter bepinseln. Das Bauernbrot reiben und 3 El davon mit dem Zucker und dem Zimt vermengen und über das Fleisch streuen. Unter den Grill geben und dort 10-15 Minuten lang bräunen, bis der Braten eine schöne Kruste hat. Inzwischen für die Sauce die Kirschenentsteinen, mit der Zitronenschale und wenig Wasser weichkochen, das Weißbrot mitkochen

Wildschwein-Ragout

Zutaten

1		Zitrone unbehandelt
		Salz
125	ml	Olivenöl
1/2	Teel.	Minze getrocknet
1	Prise	Ingwerpulver
6		Knoblauchzehen
800	Gramm	Wildschwein a.d. Keule
2	Essl.	Pflanzenöl
400	Gramm	Zwiebeln
1	Bund	Petersilie
2	Essl.	Zitronensaft
1	Prise	Zucker
16		Grüne Oliven gefüllt

AUSSERDEM

1 1/2	Teel.	Salz, (1)
-------	-------	-----------

Zubereitung

Zitrone längs vierteln, nicht ganz durchschneiden. Schnittflächen mit Salz bestreuen, zusammendrücken, verschlossen bei Zimmertemperatur 1 Woche ziehen lassen.

Olivenöl, Minze, Ingwer, durchgepressten Knoblauch, Salz (1) mischen. Fleisch entsehnen, würfeln, mit Gewürzen mischen, 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Anbraten, knapp mit Wasser bedecken, aufkochen, zurückschalten, feingehackte Zwiebeln, Hälfte der Petersilie, Zitronensaft und in 5mm-Scheiben geschnittene Zitronenviertel zugeben. Ragout zugedeckt 1 Stunde köcheln offen noch 10 Minuten einkochen.

Ragout mit Oliven mischen und mit Petersile bestreuen.

Wildschwein-Sauerbraten

Zutaten

1,2	kg	Wildschweinkeule (vom -- Metzger ausgelöst und -- pariert)
250	ml	Rotwein
250	ml	Öl
2		Lorbeerblätter
3	Zweige	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
4		Pimentkörner
3		Gewürznelken
300	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Staudensellerie
150	Gramm	Porree
50	Gramm	Möhren
3	Essl.	Olivenöl Salz Pfeffer
1	Teel.	Tomatenmark
100	ml	Rotwein
2	Essl.	Rotweinessig
800	ml	Wildfond
1	Teel.	Speisestärke bis doppelte -- Menge

Zubereitung

1. Am Vortag das Fleisch in einer Schüssel mit einer Marinade aus Rotwein, Öl, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Piment und Nelken bedecken, kalt stellen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Marinade und Fleisch in einen Durchschlag schütten. Fleisch trockentupfen. Gewürze beiseite legen, Marinade nicht verwenden.

3. Zwiebeln pellen und grob würfeln. Staudensellerie putzen und grob würfeln. Porree längs halbieren, putzen und grob schneiden. Möhren schälen und grob schneiden.

4. Olivenöl im Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze 2 Minuten rundherum anbraten, salzen, pfeffern, herausnehmen und beiseite legen. Zwiebeln im Bräter 3 Minuten unter ständigem Rühren rösten. Staudensellerie und Mohren zugeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Tomatenmark zugeben und 30 Sekunden unter ständigem Rühren rösten. Rotwein zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Essig, Gewürze und Fond zugießen. Sauerbraten darin zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Stunden schmoren.

5. Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 50 Grad warm halten.

6. Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Speisestärke mit 4-5 El kaltem Wasser anrühren, den Fond damit binden. Die Sauce beiseite stellen.

7. Sauerbraten aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Walnuss-Spätzle (s.Rezept).

Wildschweinbraten

Zutaten

1,2	kg	Wildscheinflfleisch aus der -- Keule
2		Zwiebeln
2		Möhren
1/4		Sellerieknolle
	Einige	Pfefferkörner
	Einige	Wacholderbeeren
2		Gewürznelken
1/2	Ltr.	Weinessig
1/2	Ltr.	Rotwein
1	Prise	Salz
2	Essl.	Buttermilch
1	Essl.	Stärkemehl
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Semmelbrösel

Zubereitung

Aus dem Essig, den zerkleinerten Zwiebeln, Möhren und Sellerie, den Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken und etwas Salz eine Beize bereiten und ca. 20 Minuten durchkochen. Dann den Wein dazugeben und abkühlen lassen. In dieser Marinade das Fleisch ca. 3 Tage unter häufigem Wenden gut ziehen lassen.

Das Fleisch vor dem Braten abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen großen, gewässerten Römertopf legen. Ca. eine Tasse der Marinade dazugeben und den Topf schließen. In ca. 2 1/2 Stunden bei 225°C im Backrohr gartünsten.

Während des Bratens ca. alle 30 Minuten die Sauce mit einem Esslöffel vorsichtig entfetten, dafür das Fleisch mit etwas Flüssigkeit von der Marinade begießen.

Das weiche Fleischstück dick mit Semmelbröseln bestreut auf dem Rost in ca. 10 Minuten überkrusten lassen. Die Sauce indessen in einem extra Topf mit, in Buttermilch angerührtem, Stärkemehl binden. Wenn nötig mit weiterer Marinadenflüssigkeit oder nach Geschmack mit etwas Buttermilch verlängern. Noch einmal Fett abschöpfen und nachwürzen.

Variationen: Essig und Rotwein der Marinade durch Buttermilch ersetzen. Oder: Der Sauce einen kleingeriebenen Apfel, Saft 1/2 Zitrone, 1 TL Senf und 1/2 Scheibe zerkrümeltes Schwarzbrot beifügen. Oder: Den Braten mit Mandarinscheiben garnieren. Oder: Die Sauce mit 1 EL Jahannisbeergelee süß-sauer würzen.

Wildschweinbraten mit Handwerksbürschle

Zutaten

4		Wacholderbeeren,
2		Pfefferkörner,
		Salz,
		Pfeffer,
1	kg	Wildschweinkeule oder
1/2		
1	kg	Schweinebraten,
1/2	Ltr.	Rotwein,
2		Nelken,
1		Lorbeerblatt,
80		Butterfett,
4		Dolden reife Holunderbeeren
		-- oder ca.
1	Essl.	Roter Holundersaft,
125	ml	Sahne,
1	Teel.	Stärkemehl,
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer mischen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben und in eine Schüssel geben. Mit dem Rotwein aufgießen. Nelken und Lorbeerblatt dazulegen. Zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Das Fleisch gut trocken tupfen und im heißen Butterfett ringsum anbraten. Anschließend in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 25 Minuten weiterbraten. 40 Minuten zugedeckt bei 180 Grad weiter schmoren. Dabei immer wieder mit der Marinade übergießen.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen. Zu dem Bratensatz den restlichen Rotwein geben und aufkochen lassen. Die Holunderdoldenbeeren oder Holundersaft in die Sauce geben, etwas einkochen lassen. Die Sahne mit dem Mehl verrühren und zugießen. Unter Rühren kurz aufkochen. Butterflöckchen einrühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Sauce übergießen. Dazu Handwerksbürschle reichen.

Wildschweinbraten Österreich

Zutaten

1	kg	Wildschweinbraten vom -- Schlegl
60	Gramm	Öl
100	Gramm	Selchspeck Salz, Pfeffer
2		Karotten
1/4		Sellerieknolle
1		Petersilwurzel
2	klein.	Zwiebel
1		Lorbeerblatt, 1 Zweig -- Thymian
	Einige	Wacholderbeeren
1	Essl.	Paradeismark
	Etwas	Worcestersauce
3	Essl.	Preiselbeeren Saft einer viertel Zitrone
125	ml	Rotwein
30	Gramm	Glattes Mehl

Zubereitung

Alle Sehnen und Häute vom Fleisch schneiden und klein hacken den Selchspeck in Streifen schneiden und das Fleisch damit spicken den Braten rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln schälen und grob würfeln Karotten, Petersilwurzel und Sellerieknolle waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Das obengenannte Gemüse, die Speck- und Fleischwürfel, Thymian, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in eine Bratpfanne streuen und das Fleisch darauflegen mit 60 g heißem Öl übergießen, etwas Wasser beifügen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad unter öfterem Begießen im eigenem Saft eine Stunde lang braten danach das Fleisch wenden und auch auf der anderen Seite unter immer häufigerem Begießen mit dem Eigensaft eine weitere Stunde braten wenn nötig, mit noch etwas Wasser aufgießen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratrückstand mit Mehl stauben das Paradeismark beifügen, alles gut durchrösten, mit Rotwein ablöschen und verkochen lassen sodann die Sauce durch ein feines Sieb streichen und mit Zitronensaft, Preiselbeeren und Worcestersauce abschmecken. Den Braten in fingerdicke Scheiben aufschneiden, mit der Sauce umkränzen und mit Preiselbeeren garnieren. Die ideale Beilage zu diesem schmackhaften Wildgericht sind Kartoffelkroketten und dazu passend ein blumiger Rotwein.

Wildschweingefülltes Kraut

Zutaten

1	kg	Weißkohl
3/4		
400	Gramm	Frischlingskeule
200	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
2	Scheiben	Weißbrot ohne Kanten
1		Zwiebel
1		Dünne Scheibe Sellerie
1		Karotte
1/2		Rote Paprika
1		Ei, 1 Eigelb
2-3	Tassen	Fleischbrühe
	Etwas	Milch
1/4	Bund	Petersilie
		Getrockneter Majoran
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE TOMATENSAUCE

400	Gramm	Tomatenfleisch
1		Zwiebel
1/4	Bund	Petersilie
1/4	Bund	Frischer Majoran
1/2	Tasse	Kräftige Hühnerbrühe
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Olivenöl

Zubereitung

Die äußeren Krautblätter sowie das Ende des Strunks entfernen. Das Kraut zehn Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken mit kaltem Wasser und auf ein Geschirrtuch legen. Die Blätter, die sich beim Blanchieren gelöst haben, aufheben, die restlichen Blätter zurückbiegen und das innerste Stück ausschneiden.

Das Weißbrot in Streifen schneiden, in Milch einweichen, zusammen mit der Frischlingskeule und dem Speck durch den Fleischwolf drehen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel, den Sellerie, die Paprika und die Karotte in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei und dem Eigelb dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und gehackter Petersilie würzen und gut vermischen.

Den Hohlraum des Krautkopfes damit füllen und mit einigen gelösten Blättern zudecken. Die restliche Füllung zwischen den mittleren Blättern verteilen und das Kraut mit den äußeren Blättern schließen, so dass es seine ursprüngliche Form wieder erhält. Das Tuch mit zwei Knoten so fest wie möglich zusammenbinden und das Paket bei schwacher Hitze mit Brühe etwa eine

Stunde zugedeckt garen lassen.

In der Zwischenzeit eine Zwiebel hacken, im Olivenöl glasig braten und das Tomatenfleisch einrühren. Die Brühe dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Peterlilie und dem Majoran komplettieren. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Das Tuch vorsichtig öffnen, das Kraut auf eine vorgewärmte Platte legen und mit Tomatensauce übergießen. In Scheiben schneiden und mit Salzkartoffeln servieren. Dazu passt hervorragend eine Silvaner Spätlese aus dem Fränkischen.

Wildschweinkeule

Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

1	kg	Wildschweinkeule
1/2	Teel.	Kräutersalz
120	Gramm	Butterschmalz
8	Essl.	Schwarzbrotbrösel
8		Dünne Scheiben fetter -- Speck (je ca. 10x20 cm).

FÜR DIE MARINADE

1/2	Ltr.	Herber Weißwein
1/2	Ltr.	Wasser
125	ml	Essig
188	ml	Öl
1		Möhre, geschält, in -- Scheiben geschnitten
1		Zwiebel, geschält, in -- Scheiben geschnitten
1/4		Sellerieknolle, geschält, -- in Scheiben geschnit
5	Stängel	Petersilie
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
1		Nelke
8		Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren, zerdrückt
2		Zitronenschnitze.

FÜR DIE SAUCE

2	Teel.	Scharfer Senf
		Pfeffer
		Salz
6		Orangen
100	ml	Grand Marnier
2	Essl.	Abgerieben Orangenschale.

Zubereitung

Die Wildschweinkeule der Länge nach aufschneiden, Knochen entfernen. Die entbeinte Keule mit einem Baumwollfaden zusammenbinden.

Die Zutaten der Marinade in eine große Schüssel geben. Keule einlegen und 24 Stunden kühl stellen. Die Keule sollte dabei ganz von der Flüssigkeit bedeckt sein. Während dieser Zeit mehrmals wenden.

Am nächsten Tag das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und mit Kräutersalz einreiben. Die Marinade durchsieben (nicht wegschütten!) und das Gemüse gut abtropfen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Schmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Keule auf allen Seiten anbraten. Das Gemüse zugeben, auch anbraten und mit 1/2 l Marinade aufgießen. Das Schwarzbrot zugeben, zum Kochen bringen, den Braten mit dem Speck bedecken. Deckel auflegen und 2-1/2 bis 3 Stunden weich schmoren. Das Fleisch in dieser Zeit immer wieder wenden und den Speck wieder auflegen. Nach und nach die restliche Marinade zugießen. Den Braten in geöffneten und abgeschalteten Ofen warm stellen.

Die Sauce in einen Topf geben, Orangenschale und Senf hinzufügen, gut durchkochen. Alles durch ein Sieb passieren, wieder in die Kasserolle geben. 2 Orangen auspressen, den Saft in die Kasserolle geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restlichen Orangen schälen, die weiße Haut entfernen und die Orange filetieren.

Speck und Küchengarn von der Keule entfernen, den Braten aufschneiden, mit der Sauce begießen und die Orangenfilets zugeben.

Falls Du nicht weißt, wie man Orangen filetiert: Von außen mit einem Messer die einzelnen Schnitze herausschneiden, so dass die seitliche Haut der Schnitze stehen bleibt.

Als Beilage eignen sich Blaukraut und Spätzle.

Als Vorspeise eignet sich eine deftige Leberknödelsuppe, zur Nachspeise könnte man sicher etwas Leichtes vertragen. Vielleicht ein Eis?

Wildschweinkeule auf Apfel-Rotkohl

Zutaten

2		Zwiebeln
1		Unbehandelte Zitrone
1	kg	Wildschweinbraten aus der -- Keule (ohne Knochen)
1	Teel.	Pfefferkörner
12		Wacholderbeeren ca.
4		Lorbeerblätter
700	ml	Rotwein
8	Essl.	Rotwein-Essig ca.
1	klein.	Bund Suppengrün
1	Kopf	(ca. 1 kg) Rotkohl
		Salz, schwarzer Pfeffer
40	Gramm	Butterschmalz
1/4	Ltr.	Apfelsaft
2		Gewürznelken
1	groß.	Apfel
1-2	Essl.	Zucker
3-4	Essl.	Dunkler Soßenbinder

ZUM GARNIEREN
EVENTUELL
Apfelscheibe
Preiselbeeren

Zubereitung

1. 1 Zwiebel schälen, vierteln. Zitrone in Scheiben schneiden. Fleisch kurz waschen. Mit Zwiebel, Zitrone, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und 2 Lorbeerblättern in einen großen Gefrierbeutel geben. Wein und 5 EL Essig zugießen. Beutel gut verschließen. 1-2 Tage marinieren, dabei Beutel ab und zu wenden.

2. Gemüse putzen, waschen. Suppengrün würfeln, Kohl in Streifen schneiden. 1 Zwiebel schälen und würfeln.

3. Fleisch trockentupfen. Marinade durchsieben. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

4. 20 g Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch anbraten. Suppengrün mit anrösten. Mit 1/8 l Wasser und Hälfte der Marinade ablöschen. Die Lorbeerblätter aus der Marinade zugeben. Im heißen Backofen

(E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 180 GradC / Gas: Stufe

3. 100-120 Minuten braten. Nach und nach übrige Marinade darübergießen.

5. Zwiebel und Kohl in 20 g Butterschmalz andünsten. Mit Apfelsaft und 2 EL Essig ablöschen. 2 Lorbeerblätter, Nelken, Salz und Pfeffer zufügen. Apfel schälen, entkernen, würfeln und zufügen. Kohl ca. 90 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken.

6. Braten herausnehmen und warm stellen. Fond durch ein Sieb gießen, aufkochen und evtl. noch etwas einkochen lassen. Mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Rotkohl und Fleisch anrichten. Nach Belieben mit Apfelscheibe und Preiselbeeren garnieren. Soße extra reichen. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 3 Std.

(Wartezeit 1-2 Tage).

Wildschweinkeule II

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinkeule, -- ausgebeint,
60	ml	Doppelwacholder,
4		Wacholderbeeren,
1	Prise	Thymian, Schwarzer Pfeffer aus der -- Mühle, Salz,
150	Gramm	Fetter Räucherspeck, In dünnen Scheiben,
2	Essl.	Butter,
1		Zwiebel,
1	Pack.	Rotwein,
1	Tasse	Sauerrahm

Zubereitung

Die ausgebeinte Keule auseinanderklappen und mit dem Doppelwacholder begießen. Eine Stunde ziehen lassen, dabei mehrmals wenden und nach der Hälfte der Zeit mit zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und schwarzem Pfeffer bestreuen. Gewürze ins Fleisch drücken. Einige Speckscheiben auf die Innenseite der Keule legen und diese fest zusammenrollen. Mit ungeleimtem Faden binden. Außenseite trockentupfen, leicht salzen und in einem Bräter in der Butter auf allen Seiten gründlich anbraten. Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz mit anbraten. Rotwein zugießen, die restlichen Speckseiten auf den Braten legen. Im zugedeckten Topf etwa 1 1/2 Stunden auf kleiner Hitze schmoren. Dabei öfter den Braten umwenden und jedes Mal die Speckscheiben wieder obenauf legen. Braten herausnehmen, Speckscheiben wegwerfen. Sauerrahm in den Topf rühren und diese Soße abschmecken, durch ein Sieb abgießen und separat servieren.

Wildschweinkeule in Rotweinsauce

Zutaten

1		Wildschweinkeule küchenfertig, ohne Knochen, ca 1,2 kg Salz Pfeffer
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Thymian
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Zitronenschale gerieben
1	Teel.	Kümmel
2	Essl.	Butterschmalz
2		Zwiebeln
2		Karotten
1		Selleriestück
2	Essl.	Tomatenmark
3	Essl.	Mehl evtl. mehr
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
2	Essl.	Kirschgelee
2	Essl.	Obstessig
100	Gramm	Sauerkirschen
100	Gramm	Champignons
2	Essl.	Butter

Zubereitung

Keule waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Majoran, den Thymian, die geschälte Knoblauchzehe, die Zitronenschale und den Kümmel feinhacken. Die Keule mit der Gewürzmischung einreiben. Butterschmalz in einen Bräter geben und die Wildschweinkeule darin Farbe nehmen lassen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitschwitzen. Tomatenmark dazu und mitrösten. Das Mehl untermischen, mit dem Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Kirschgelee und Obstessig untermischen und den Bräter samt Inhalt bei 180°C ca 90 im Backofen sczhmoren lassen.

Anschließend das Fleisch entnehmen und warmstellen. Die Soße passieren. Champignons in Scheiben schneiden und in der Butter anschwitzen, entsteinte Kirschen hinzufügen. Pilze und Kirschen

unter die Soße heben, aufkochen lassen und abschmecken.

Fleisch anrichten und mit der Soße überziehen und servieren.

Wildschweinkeule in Wacholder Mariniert

Zutaten

1	kg	Wildschweinkeule, ausgebeint
1/2		
40	ml	Doppelwacholder -- auf Wunsch mehr
4		Wacholderbeeren
1	Prise	Thymian -- Schwarzer Pfeffer -- aus der Mühle -- Salz
150	Gramm	Fetter Räucherspeck -- in dünnen Scheiben
2	Essl.	Butter
1		Zwiebel
150	ml	Rotwein
1	Tasse	Sauerrahm

Zubereitung

Die ausgebeinte Keule auseinanderklappen und mit dem Doppelwacholder begießen. Eine Stunde ziehen lassen, dabei mehrmals wenden und nach der Hälfte der Zeit mit zerdrückten Wacholderbeeren, Thymian und schwarzem Pfeffer bestreuen. Gewürze ins Fleisch drücken.

Einige Speckscheiben auf die Innenseite der Keule legen und diese fest zusammenrollen. Mit ungeleimtem Faden binden. Außenseite trockentupfen, leicht salzen und in einem Bräter in der Butter auf allen Seiten gründlich anbraten. Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz mit anbraten.

Rotwein zugießen, die restlichen Speckseiten auf den Braten legen. Im zugedeckten Topf etwa 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze schmoren. Dabei öfter den Braten umwenden. Später Sauerrahm in den Topf rühren, die Soße abschmecken und durch ein Sieb geben.

Wildschweinkeule mit Ebereschen (Spreewald)

Zutaten

Wildschweinkeule	Zubereitung
BEIZE	
Buttermilch	
Zwiebelringe	
2 Knoblauchzehen	Das Fleisch 2-3 Tage in eine Beize aus Buttermilch, Zwiebelringen, Knochlauch, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Thymian, Oregano und Petersilie einlegen. Danach das Fleisch herausnehmen, abspülen und trocken reiben. Fleisch enthäuten und den übermäßigen Fettanteil entfernen.
Wacholderbeeren	
3 Pfefferkörner bis 1/3 mehr	
Thymian	
Oregano und Petersilie	
Speckscheiben	
Wacholderbeeren	Die dicken Speckscheiben in eine Pfanne legen und in der Bratenröhre glasig werden lassen. Danach das Fleisch in das Fett legen, salzen und mit den in einer Kaffeemühle zerkleinerten Wacholderbeeren, Piment, Nelken, Pfeffer, Senfkörner und Kümmel bestreuen. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel, Sellerie, Porree und Karotten vorbereiten.
Piment	
1 Nelken bis doppelte Menge	
Salz, Pfeffer	
Senfkörner	
Kümmel	
2 groß. Zwiebeln	
2 Knoblauchzehen bis 1/2 mehr	
Petersilienwurzel	
Sellerie	Fleisch kurz anbraten, Wurzelgemüse zugeben und ca. 1 Std. schmoren lassen. Dann entweder Rotwein oder Sahne hinzufügen und alles in der Röhre weiter schmoren lassen. Nach ca. 2 1/2 Std. ist das Fleisch gar. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
Porree	
Karotten	
Rotwein	
Sahne	
Evtl. dunkle Brotrinde	

Den Bratensud mit dem Gemüse durchsiehen. Soße abschmecken und leicht mit Mehl und Sahne andicken. Man kann auch schon im letzten Drittel der Bratenzeit eine dunkle Brotrinde dazugeben, die die Soße dunkler und schmackhafter macht.

Als Beilage werden Kartoffeln und Ebereschenmarmelade gereicht.

Wildschweinkeule mit Ingwer-Honig-Sauce

Zutaten

- 1 Wildschweinkeule a 3,25 kg
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Teel. Wacholderbeeren
- 2 Kardamomkapseln
- 100 Gramm Frischer Ingwer
- 1 Zitrone m. unbehand. Schale
- 1 Essl. Getrockneter Thymian
- 1 Essl. Schwarzer Pfeffer
-- geschrotet
- 4 Essl. Senf (mittelscharf)
- 2 Essl. Öl
- 1 Bund Suppengrün
- 200 Gramm Fetter Räucherspeck in
-- großen, dünnen Scheiben
- 4 Lorbeerblätter
Salz
- 375 ml Kräftiger Rotwein
- 40 Gramm Mehl
- 60 Gramm Butter
- 1 Essl. Tannenhonig
Klarsichtfolie, Alufolie

Zubereitung

Wildschweinkeule: vom Schlachter den Schlussknochen auslösen und die Haxe zerkleinern lassen.

Wildschweinkeule häuten, Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Keule auf der runden Seite mehrfach einstechen und die Hälfte der Nadeln in die Einstiche stecken.

Restliche Rosmarinnadeln, Wacholderbeeren und die aus den Kapseln gelösten Kardamomkörner im Mixer zerkleinern. Ingwerwurzel schälen, reiben und den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel drücken. Zitrone waschen, dünn abreiben und auspressen. Zitronensaft und -schale, die Hälfte des Ingwersaftes, Thymian, Pfeffer, Senf, Öl und Gewürzmischung zu einer Paste verrühren.

Keule mit der Paste einreiben, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht durchziehen lassen.

Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Die Hälfte der Speckscheiben auf die Saftpfanne legen. Keule mit der runden Seite nach unten darauf plazieren. Suppengrünwürfel und Lorbeerblätter rundherum verteilen. Knochen und Haxe dazugeben. Keule salzen und mit den restlichen Speckscheiben abdecken.

Keule auf der 2. Einschubleiste von unten in den Backofen schieben und 30 Minuten in dem auf 250 Grad (Gas 5) vorgeheizten Backofen garen. Nach 30 Minuten der Hitze auf 200 Grad (Gas 3) zurückschalten, den Rotwein angießen und die Keule weitere 60 Minuten garen. Nach und Nach 1/4 l Wasser zugießen und die Keule hin und wieder mit dem Bratenfond beschöpfen.

Keule herausnehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Saftpfanne nochmals in den auf 250 Grad (Gas 5) hochgeschalteten Backofen schieben und den Pfanneninhalt kräftig bräunen, zwischendurch gut umrühren. Nochmals 1/4 l Wasser zugießen und alle Röststoffe mit einem Pinsel lösen. Alles durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten.

Mehl und Butter verkneten. Den restlichen Ingwersaft und Honig in den kochenden Bratfond rühren. Mehlbutter zugeben, nochmals aufkochen lassen und nachwürzen.

Keule aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Kartoffelknödel.

Wildschweinkeule mit Kirschensauce

Zutaten

1		Wildschweinkeule
		-- a 1.5 bis 1.8 kg
3		Zwiebeln gehackt
3		Karotten gescheibelt
2		Lorbeerblätter
1/2		Zitrone gescheibelt
		Salz
		Pfeffer
450	ml	Wildsauce
60	Gramm	Roggenbrotbrösel
1	Essl.	Zimt
5	Essl.	Zucker
60	Gramm	Butter zerlassen

KIRSCHENSAUCE

350	Gramm	Kirschenmarmelade
1	Stück	5 cm Zimtstange
250	ml	Rotwein
1		Semmel gescheibelt
3	Essl.	Kirschwasser
1		Zitrone abgeriebene Schale

Zubereitung

Das Fleisch mit Zwiebeln, Karotten, Lorbeer und Zitronenscheiben in einen Schmortopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wildsauce begeben und alles im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 1 1/2 Stunden garen, bis das Fleisch weich ist. Dabei häufig begießen.

Die Brotbrösel mit Zimt und Zucker vermischen, das Fleisch mit der Mischung bestreuen, mit der zerlassenen Butter beträufeln und wieder in den Backofen stellen. Überzug in etwa zwanzig Minuten goldbrau backen. Die Keule aus dem Topf nehmen und auf einer Platte warm stellen.

Kirschenmarmelade, Zimtstange, Rotwein und Semmelscheiben miteinander einweichen, vermischen und aufkochen. Mit Zitronenschale würzen. Die abgeseigte Sauce vom Wildschweinbraten dazugeben, zwanzig Minuten kochen, bis sie dickflüssig ist.

Die Sauce separat zur aufgeschnittenen Keule servieren. Dazu hausgemachte Spätzle.

Wildschweinkeule mit Maronen und Spätzle

Zutaten

		WILDSCHWEINKEULE
2	kg	Frischlingskeule ohne -- Knochen Salz, Pfeffer
50	Gramm	Butterschmalz
<hr/>		
		JE 80 G
		Sellerie
		Karotten
		Lauch
		Zwiebeln, in Würfel -- geschnitten
<hr/>		
		AUSSERDEM
3/4	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1	Ltr.	Fleischbrühe ca.
3		Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
3		Zerstoßene Nelken
3	geh. EL	Preiselbeerkonfitüre
200	Gramm	Geschälte Maronen -- (Vakuumpaket)
<hr/>		
		SPÄTZLE
300	Gramm	Mehl
4		Eier
50	ml	Milch
		Salz
		Muskat

Zubereitung

Das Fleisch sehr gut waschen (es könnten noch Borsten daran hängen), abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen schweren Bräter sehr stark erhitzen, Butterschmalz hineingeben und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Röstgemüse hinzufügen und ebenfalls kurz rösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, ihn etwas einkochen lassen und dann soviel Brühe aufgießen, dass nur noch die Spitze von dem Braten herausguckt. Gewürze und Preiselbeerkonfitüre unterrühren. In den vorgeheizten Backofen schieben und zugedeckt bei 180 Grad etwa 2 Stunden schmoren lassen. Eine halbe Stunde vor Ende der Schmorzeit etwas Sauce abnehmen, die Maronen hineingeben und mit in den Ofen schieben, so dass sie in der Sauce garen. Vor dem Servieren das Fleisch aus dem Topf nehmen und die restliche Sauce pürieren, so dass sie durch das Gemüse eine schöne Bindung bekommt. Die Frischlingskeule zusammen mit der Sauce, den Maronen und den Spätzle servieren.

Für die Spätzle:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und solange mit dem Holzlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig portionsweise auf ein Spätzlebrett

streichen und mit einem Messer oder einer Palette dünne Streifen in einen Topf mit kochendem Salzwasser schaben. Die Spätzle müssen etwa zwei Minuten ziehen, werden dann abgossen, in kaltem Wasser abgeschreckt und vor dem Servieren in etwas Butter knusprig aufgebraten. Wem das Schaben zu knifflig ist, der kann auch einen Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse nehmen.

Wildschweinkeule mit Serviettenknödel nach Oma Minas Rezept

Zutaten

		WILDSCHWEINKEULE MIT PISTAZIEN (6-8 PERSONEN)
1		Wildschweinkeule (1,7 kg - beim Wildhändler -- vorbestellen)
20		Grüne Kardamonkapseln
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
60	Gramm	Pistazienkerne
20	Gramm	Honig
6	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Möhren
1	Teel.	Zerdrückte Wacholderbeeren
1	Teel.	Tomatenmark
300	ml	Wildfond
1	Teel.	Speisestärke

		SERVIETTENNKNÖDEL NACH OMA MINA (4 PERSONEN) 300
200	ml	Milch
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuss
60	Gramm	Schalotten
6	Stiele	Glatte Petersilie
2	Essl.	Öl
5		Eier
80	Gramm	Butter

Zubereitung

Vorbereitung: Die Keule am Knochen entlang einschneiden. Den Knochen auslösen und mit einem Küchenbeil grob zerkleinern. Überschüssiges Fett und Sehnen vom Fleisch entfernen. Kardamonkapseln aufbrechen, die Samen herausnehmen. Pfefferkörner zerdrücken und mit Kardamon und Pistazien in der Pfanne ohne Fett 30 Sekunden rösten. Abkühlen lassen, in einer Moulinette grob mahlen oder im Mörser zerstoßen. In einer Schüssel mit Honig und 3 EL Olivenöl verrühren.

Zubereitung: Die Keule rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 2/3 der Gewürzpaste füllen und leicht andrücken. Die Keule mit Küchengarn zusammenbinden.

Zwiebeln grob zerkleinern, Möhren grob würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Keule darin bei starker Hitze hellbraun anbraten. Herausnehmen, die Knochen im Bräter bei mittlerer Hitze fünf Minuten anrösten. Zwiebeln, Möhren und Wacholderbeeren dazugeben und weitere fünf Minuten braten. Tomatenmark dazugeben und 30 Sekunden mitbraten. Alles mit Fond und 200 ml Wasser auffüllen. Die angebratene Keule wieder hineingeben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde und 50 Minuten bei 150 Grad zugedeckt garen. Mehrmals wenden und mit Flüssigkeit begießen.

Gegarte Keule herausnehmen. Im ausgeschalteten Ofen in Alufolie gewickelt warm halten. Bratensud durch ein Sieb in einen Topf streichen, auf die Hälfte einkochen und mit der in wenig kaltem Wasser aufgelösten Stärke leicht binden. Keule aus der Folie nehmen. Das Garn entfernen, die restliche Würzpaste auf das Fleisch streichen und unter dem vorgeheizten Backofengrill zwei Minuten gratinieren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Sauce, Serviettenknödeln und Möhregemüse servieren.

Serviettenknödel nach Oma Mina:

1. Das Brot in Würfel schneiden. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat erwärmen. Die Brotwürfel untermischen, 15 Minuten ziehen lassen.
2. Schalotten fein würfeln, Petersilienblätter fein schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Schalotten darin zwei Minuten dünsten. Schalotten und Zwiebeln und unterheben.
3. Eier trennen. Butter schaumig schlagen, dabei nach und nach das Eigelb dazugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbmischung vorsichtig mit dem Brot mischen. Dann den Eischnee unterheben. Die Masse auf einem feuchten Küchentuch zu einer 35 cm langen Rolle formen und fest einrollen. Die Enden mit Küchengarn fest zusammenbinden. Die Rolle in siedendem Salzwasser 30 Minuten ziehen lassen.
4. Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Auswickeln, in fingerdicke Scheiben schneiden und zur Wildschweinkeule servieren.

Wildschweinragout in Weißwein

Zutaten

		:
700	Gramm	Wildschweinkeule
1	Tasse	Rotweinessig
2		Knoblauchzehen
1/2		Chilischote
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2		Zitrone
3	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Fleisch über Nacht in einer Mischung aus Essig, einer durchgepressten Knoblauchzehe und etwas Pfeffer aus der Mühle marinieren. Dann das abgetropfte Fleisch abtupfen und mit Chili, Salz und dem restlichen zerdrückten Knoblauch einreiben. In den bei 160 Grad vorgeheizten Backrohr bräunen. Ein Glas Wein sowie Zitrone begeben und drei Stunden weiterbraten dabei Fleisch regelmäßig mit Wein übergießen. Aufgeschnitten und mit entfettetem Bratensatz servieren.

Wildschweinragout mit Hausgemachten Bandnudeln

Zutaten

800 Gramm Wildschweinkeule, ausgelöst
-- und pariert

MARINADE

350 ml Rotwein
5 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Lorbeerblätter
3 Schalotten, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt

ZUM BRATEN

20 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
600 ml Wildfond
500 ml Sahne
Salz, Pfeffer
2 Essl. Sahne, geschlagen
1 Essl. Petersilie, gehackt

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

200 Gramm Mehl
50 Gramm Grieß
2 Essl. Öl
1 Prise Salz
7 Eigelbe
Evtl. 2 EL Wasser

NUDELSAUCE

2 Essl. Honig
1 Essl. Butter
Salz
Chili a.d. Gewürzmühle

150 Gramm Kirschen
1/2 Essl. Zitronenthymianblättchen
Salz, Pfeffer

GARNITUR
Frische Thymianzweige

Zubereitung

Die Wildschweinkeule in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Rotwein auffüllen, Thymian, Rosmarin,

Lorbeer, Schalotten und Knoblauch zufügen und das Ganze über Nacht marinieren lassen.

Das Fleisch in ein Sieb gießen, die Rotweimarinaade auffangen und reservieren. Das Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Rotweimarinaade und dem Wildfond aufgießen und mit einem Deckel verschließen. Das Ragout ca. 1 Stunde langsam köcheln. Mit der Sahne auffüllen und weitere 40 Minuten langsam garen. Das weiche Fleisch aus der Sauce nehmen und reservieren. Die Thymian- und Rosmarinzweige und Lorbeerblätter entfernen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer schaumig mixen. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und die Sahne und die Petersilie unterheben.

Hausgemachte Bandnudeln: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Herausnehmen, mit den Händen eine glatte Kugel formen und in Klarsichtfolie eingewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Ein Stück des Teiges abschneiden, flachdrücken und mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Nun mit den passenden Walzen in die gewünschte Nudelbreite schneiden.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abschütten und kurz abschrecken. Den Honig mit der Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle würzen. Die halbierten, entsteinten Kirschen in die Pfanne geben, glasieren und den Zitronenthymian begeben. Die Nudeln zufügen und gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln auf Teller verteilen, das Ragout darauf anrichten und mit frischen Thymianzweigen garnieren.

Wildschweinragout mit Kastanien

Zutaten

- 2 Essl. Gänseschmalz
- 3 Zwiebeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 kg Wild (Wildschwein aus der Keule)
- 55 Gramm Mehl
- 1 Flasche Wein, rot
- 1 Bund Kräuter (Bouquet garni)
- 450 Gramm Kastanien, frische
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken. In einem gusseisernen Bräter in einem Esslöffel Gänseschmalz zunächst die Zwiebeln andünsten, aber nicht bräunen, zum Schluss den Knoblauch kurz mitdünsten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen.

Das Fleisch in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden, in Mehl wenden, das restliche Fett in den Bräter geben und die Fleischwürfel darin anbraten. Den Wein angießen, Bouquet garni zugeben, salzen und pfeffern. Junges Wildschwein ist in 1½ Stunden gar, das Fleisch älterer Tiere braucht bis zu 3 Stunden. Die Kastanien aus der Schale lösen, in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, ca. 2 Minuten kochen, abschütten und die Haut abziehen. Etwa 45 Minuten vor Ende der Garzeit dem Fleisch zufügen. Die Sauce wird durch die Kastanien sämig und braucht nicht angedickt zu werden

Wildschweinragout mit Pappardelle

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinkeule (vom Metzger ausgelöst)
350	ml	Rotwein
5	Zweige	Thymian
2		Lorbeerblätter
3	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
650	ml	Wildfond
500	ml	Schlagsahne
2	Teel.	Speisestärke
250	Gramm	Pappardelle (breite Bandnudeln)

Zubereitung

1. Am Tag vorher das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Rotwein, 4 Zweigen Thymian und Lorbeerblättern mischen und über Nacht marinieren. Am nächsten Tag das Fleisch in einen Durchschlag schütten und die Marinade auffangen.
2. Olivenöl im Topf erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Fond und Marinade auffüllen. Das Ragout offen bei mittlerer Hitze 45 Minuten garen. Sahne zugießen. Das Ragout weitere 30 Minuten offen garen. Das Fleisch mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben. Lorbeer und Thymian entfernen.
3. Die Sauce mit einem Schneidstab pürieren. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, die Sauce damit binden, 1 Minute kochen lassen und beiseite stellen.
4. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, in ein Sieb schütten und 60 ml vom Nudelwasser auffangen.
5. Das Nudelwasser portionsweise in eine große Pfanne gießen. Fleisch und Sauce portionsweise darin unter ständigem Rühren erhitzen. Die Nudeln portionsweise untermischen, mit den restlichen abgezupften Thymianblättchen bestreuen und sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Wildschweinragout mit Pflaumen

Zutaten

750	Gramm	Wildschweinkeule
100	Gramm	Getrocknete Pflaumen
30	Gramm	Orangeat
30	Gramm	Rosinen
1		Zwiebel
1	Teel.	Rosmarin
5	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Butter
		Pfeffer
		Salz
		Marinade:
1/2	Ltr.	Rotwein
200	ml	Balsamica-Essig
1		Zwiebel
1		Karotte
1	Stange	Sellerie
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Thymian
1	Teel.	Pfefferkörner
2		Gewürznelken
1	Teel.	Zucker
2	Prisen	Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Für die Marinade den Wein mit dem Balsamico aufkochen, grob zerteiltes Gemüse und Gewürze dazugeben, fünf Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Das in Würfel geschnittene Wildschweinfleisch mit der Marinade begießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Abgetrocknete Fleischstücke in Olivenöl rundum anbraten, salzen, pfeffern und mit der Hälfte der abgeseihten Marinade angießen. Das Fleisch eine Stunde schmoren lassen.

Getrocknete Pflaumen in der restlichen Marinade und die Rosinen in Wasser einweichen. Zerhackte Zwiebel in Butter glasig dünsten, die in Streifen geschnittenen Pflaumen, das zerkleinerte Orangeat, Rosinen und Rosmarin einrühren, mit frisch gemahlene Pfeffer würzen. Aufgefängene Marinade einrühren und einige Minuten kräftig

köcheln lassen. Die Früchtemischung zum Fleisch geben, weitere zehn Minuten schmoren, bis das Fleisch mürbe ist und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschweinroulade mit Maronen- Rotkraut und Schupfnudeln

Zutaten

ROULADEN	
1	Zwiebel
1	St Staudensellerie
1/2	Teel. Wacholderbeeren, gemörsert
1/2	Teel. Pimentkörner, gemörsert
2	Essl. Petersilie, fein gehackt
4	Rouladenscheiben von der -- Wildschweinkeule
1	Essl. Scharfer Senf
4	Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten
3	Schalotten, grob gewürfelt
100	ml Rotwein
200	ml Brühe
	Salz, Pfeffer
	Butterschmalz
	Gefrierbeutel
	Klarsichtfolie

MARONEN- ROTKRAUT	
16	Esskastanien (Maronen)
1	klein. Kopf Rotkohl
2	Schalotten
2	Essl. Balsamico
250	ml Rotwein
1	Lorbeerblatt
1/2	Teel. Grüner Pfeffer, grob -- zerstoßen
1	Prise Wacholder, zerstoßen
1	Gewürznelke
1	Prise Piment, zerstoßen
1	Essl. Preiselbeerkonfitüre

1	Essl.	Johannisbeerkonfitüre Salz, Pfeffer Butterschmalz
<hr/>		
		SCHUPFNUDELN
400	Gramm	Kartoffeln, mehlig kochend
3		Eigelb
1-2	Essl.	Mehl Salz, Pfeffer Muskat Butter

Zubereitung

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, Staudensellerie fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Wacholder, Pimentkörner und Petersilie dazugeben. Die Fleischscheiben zwischen einer Gefriertüte sehr dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Jeweils eine Speckscheibe unter die Fleischscheiben legen und aufrollen, sodass ein Teil Speck innen und der Rest außen ist. Die Rouladen in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Rouladen aus der Folie packen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten rundum anbraten, Schalotten zugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, diesen einkochen lassen, dann restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, sodass der Topfboden mit 1 cm Flüssigkeit bedeckt ist. Bei geringer Hitze mit Deckel die Rouladen ca. 45 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kraut Kastanien kreuzweise einschneiden und 5 Minuten in kochendem Wasser garen. Herausnehmen und noch heiß die Schalen sauber entfernen. Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und das Kraut fein hobeln oder fein schneiden. (Je feiner der Kohl geschnitten wird, umso kürzer wird die Garzeit.) Die Schalotten in dünne Ringe schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz (oder Gänseschmalz) anschwitzen. Kohl, Balsamico, Rotwein, Lorbeerblatt, grünen Pfeffer, Wacholder, Nelke, Piment und etwas Salz zugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt garen, dabei immer wieder umrühren. Dann Preiselbeer- und Johannisbeerkonfitüre sowie Kastanien zugeben und weitere 15 Minuten garen. Im offenen Topf den entstandenen Saft einkochen und das Kraut abschmecken.

Für die Schupfnudeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen, abschütten und auf der noch warmen Herdplatte gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermengen. Wenn der Teig zu dünn ist, 1-2 EL Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Daraus Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren formen, in siedendem Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter anschwemmen.

Wildschweinroulade mit Polenta

Zutaten

2-4		Rouladenscheiben von -- der Wildschweinkeule
1	Teel.	Senf
2	Scheiben	Bauchspeck
1		Schalotte, in Ringe -- geschnitten
1		Essiggurke
2	Prisen	Piment
1		Wacholderbeere, gemörsert
1		St Staudensellerie
2		Zwiebeln, gewürfelt
125	ml	Rotwein
125	ml	Fleischbrühe
1/2	Bund	Petersilie, grob geschnitten
1		Knoblauchzehe, gepresst
450	ml	Gemüsebrühe, ca.
125	Gramm	Maisgrieß
50	Gramm	Parmesan, frisch gerieben Salz, Pfeffer Butter, Butterschmalz Küchenbindfaden

Zubereitung

Die Wildschweinschnitzel dünn klopfen, mit Pfeffer und wenig Salz würzen und eine Seite mit Senf bestreichen. Jede Fleischscheibe jeweils mit einem Streifen Speck, Schalottenringen und einer längs geviertelten Essiggurke belegen. Piment und Wacholder mischen und darüber streuen. Den Staudensellerie in ganz feine Würfel schneiden und ebenfalls auf die Fleischscheiben geben. Dann die Fleischscheiben zu Rouladen aufwickeln und mit einem Küchenbindfaden fixieren.

Die Rouladen in einem heißen Topf mit Butterschmalz anbraten, die Hälfte der Zwiebelwürfel zugeben und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, die Fleischbrühe und Petersilie zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten schmoren.

Für die Polenta die restlichen Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter anschwitzen, Knoblauch zugeben und glasig werden lassen. Dann mit Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Anschließend den Grieß unter Rühren langsam einrieseln lassen und bei milder Hitze ca. 45 Minuten ausquellen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sollte die Polenta zu fest werden, noch etwas Brühe zugeben. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterrühren.

Die Rouladen aus der Sauce nehmen, diese passieren, evtl. mit Mehlbutter binden und abschmecken.

Die Rouladen mit der Sauce und der Polenta anrichten.

Wildschweinschnitzel in Pikanter Pfefferkuchensauce

Zutaten

4		Wildschweinschnitzel (je -- 125-150g , Keule - -- Oberschale o.Nuss) (evtl. -- mehr)
5	Essl.	Öl
75	Gramm	Butter
75	Gramm	Bauchspeck
1	mittl.	Zwiebel
1		Zitrone
4	Essl.	Kleingehackte Spreewälder -- Senf- oder gewürzgurken -- (evtl. mehr)
4	Essl.	Kleingewürfelte -- Backpflaumen
1	Essl.	Johannisbeerkonfitüre (od. -- gehackte Sauerkirschen)
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Saure Sahne (od.Schmand)
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
3	Essl.	Geriebenen Saucenlebkuchen -- (Fleischpfefferkuchen) -- (evtl. mehr)
3	Essl.	Rum (evtl. mehr)
3	ml	Gin
3/4		
10		Wacholderbeeren Salz, Pfeffer Geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Vom ausgelösten Keulenfleisch werden 4 Schnitzel zu je etwa 125-150 g geschnitten und gleichmäßig, nicht zu stark, geklopft. Von beiden Seiten mit grob gemahlenem Pfeffer einreiben und die zerdrückten Wacholderbeeren darüberstreuen und etwas andrücken. Mit Öl betreufeln und in einem flachen Gefäß einlegen, mit Gin übergießen und zugedeckt möglichst über Nacht marinieren lassen.

Die Pfefferkuchensauce erst kurz vor der Zubereitung der Schnitzel bereiten: Würfel von Bauchspeck mit einem Esslöffel Öl auslassen, darin feine Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Die gehackten Gurken dazugeben und kurz schwitzen lassen, dann die gewürfelten, in Rum geweichten Backpflaumen mit geriebener Zitronenschale und mit Rotwein auffüllen, köcheln lassen und nach und nach Fleischbrühe zugeben, aufkochen lassen und den geriebenen Pfefferkuchen einstreuen, leicht quellen lassen, mit saurer Sahne verbessern und, wenn erforderlich, noch etwa abschmecken.

In einer entsprechend großen Pfanne Öl erhitzen, Butter zugeben und in das schäumende Fettgemisch die marinierten Wildschweinschnitzel mit dem Wacholder und Pfeffer einlegen. Von beiden Seiten schnell saftig braten,

anrichten und mit der würzigen Pfefferkuchensauce überziehen. Dazu passen Semmelknödel, rohe oder gekochte Kartoffelklöße.

Wildschweinschnitzel mit Shiitakepilzen Überkrustet

Zutaten

4		Wildschweinschnitzel, aus -- der Nuss geschnitten
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
4	Essl.	Poulardenfarce, siehe -- separates Rezept
250	Gramm	Shiitakepilze
		Butter
1	Essl.	Blattpetersilie, fein -- geschnitten
1	Essl.	Thymian, fein geschnitten
1	Essl.	Toastbrot, frisch gerieben -- ohne Rinde

FÜR DEN CHICOREE

4	mittl.	Chicor'e
20	Gramm	Möhrenstreifen
30	Gramm	Butter
		Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

SALBEIRAHMSAUCE

		Wildrahmsauce, siehe -- separates Rezept
		Salbeiblätter, fein -- geschnitten

Zubereitung

Wildschweinschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien mit der Breitseite eines Messers flach klopfen, Folie entfernen und Schnitzel würzen. Die Oberseite der Schnitzel mit der Poulardenfarce bestreichen.

Shiitakepilze in Scheiben schneiden und schuppenförmig auf die Schnitzel legen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schnitzel vorsichtig, mit der Pilzseite nach unten, in die Pfanne legen und goldgelb anbraten. Vorsichtig mit einer Palette oder einem Pfannenwender wenden, Pilze mit etwas geriebenem Toastbrot und gehackten Kräutern bestreuen und unter dem Grill 2 Minuten garen.

Chicor'e entblättern und 5 Minuten in lauwarmes Wasser legen, damit sich die Bitterstoffe herauslösen. Butter in einem Topf zerlassen, Möhrenstreifen darin anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Chicor'eblätter mit der Innenseite hineinlegen. Es sollten nur so viele Blätter sein, dass der Boden knapp bedeckt ist. Kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Wildrahmsauce fein geschnittene Salbeiblätter geben.

Einen saucenspiegel auf die Teller gießen, Chicor'eblätter anlegen und das Schnitzel daraufsetzen.

Als Beilage passen Preiselbeeren und hausgemachte Spinatnudeln.

HINWEIS: Nur gut abgehangenes Fleisch von nicht zu alten Tieren verwenden.

Wildschweinschnitzel mit Waldpilzen

Zutaten

6		Wildschweinschnitzel a 50 g
200	Gramm	Waldpilze
1	Scheibe	Gerauchter Bauchspeck -- fein gewürfelt
3		Schalotten fein geschnitten
1		Knoblauchzehe fein -- geschnitten
1	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Rotweinessig
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Sahne
2	Essl.	Preiselbeeren
1/2	Teel.	Zerriebene Wacholderbeeren
1/2	Bund	Petersilie gehackt
1	Zweig	Thymian
1	Essl.	Butter
1	Teel.	Mehl
		Olivenöl zum Anbraten
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schnitzelchen flach klopfen, pfeffern, salzen und in heißem Olivenöl von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne zwei Schalotten und Speck andünsten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, den Essig und die Wacholderbeeren zugeben. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen und passieren.

Die Sahne mit dem Mehl gut vermischen und damit den Fond abbinden.

Die Preiselbeeren unter die Sauce mischen. Die restliche Schalotte in einer Pfanne mit Butter dünsten, Knoblauch und Pilze dazugeben und bei starker Hitze anbraten. Bevor die Pilze braun werden, die Pfanne vom Feuer ziehen und gezupften Thymian und Petersilie untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Alles zusammen anrichten und mit Spätzle oder Semmelknödeln servieren.

Wildschweinkotelett

Frischlingskoteletts - Gefüllt

Zutaten

8		Frischlingskoteletts
150	Gramm	Butter
1		Schweinenetz
		Salz und Pfeffer
200	ml	Pfeffersauce
250	Gramm	Süßsaure Pflaumen

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Schweinenacken
100	Gramm	Gänseleber
100	Gramm	Steinpilze od. ähnl. Pilze
1		Ei
8	Gramm	Gewürzsalz
20	ml	Cognac
50	Gramm	Butter
1		Schalotte

Zubereitung

Die Füllung: Die Pilze mit der gehackten Schalotte ca. 5 Min. in Butter schmoren. Schweinefleisch, Gänseleber und Pilze im Mixer fein hacken. Gewürzsalz, Cognac und Eier zugeben, gut verrühren.

Die Koteletts salzen und pfeffern. In einer Schmorpfanne von beiden Seiten in sehr heißem Fett 'englisch' braten. Auf eine Platte legen. Die Farce über die Koteletts verteilen, mit einem Schweinenetz umhüllen. In einen Bräter geben und ein Stückchen Butter darauflegen. Ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Die Koteletts auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Pflaumen und Pfeffersauce separat dazu servieren.

Als Beilage eignet sich Kartoffelschaumpuree.

Weinempfehlung: Blauer Spätburgunder

Frischlingskottlets

Zutaten

8		Frischlingskottlets à 120 g
400	ml	Wildfond
200	Gramm	Gemüsewürfel (Sellerie, -- Karotten, Zwiebel)
1	Teel.	Tomatenmark
400	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
6		Wacholderbeeren -- (zerkleinert)
1	Essl.	Preiselbeeren
200	Gramm	Entsteinte Sauerkirschen
50	Gramm	Grüne Pfefferkörner
		Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Butter
		OEl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Wildfond, Rotwein, Gemüsewürfel, Tomatenmark, Lorbeer, Nelke, Wacholderbeeren, Preiselbeeren in einem Topf aufkochen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

2. Den Sud durch ein Haarsieb streichen, auf die Hälfte einkochen, Sauerkirschen, Pfefferkörner, Butter dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

3. Die Kottlets salzen und pfeffern, in Butter und OEl auf beiden Seiten braten, anrichten und die Sauce an die Kottlets gießen.

Gefüllte Frischlingskoteletts

Zutaten

8		Frischlingskoteletts
150	Gramm	Butter
1		Schweinenetz
		Salz und Pfeffer
200	ml	Pfeffersauce
250	Gramm	Süßsaure Pflaumen

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Schweinenacken
100	Gramm	Gänseleber
100	Gramm	Steinpilze od. ähnl. Pilze
1		Ei
8	Gramm	Gewürzsalz
20	ml	Cognac
50	Gramm	Butter
1		Schalotte

Zubereitung

Die Füllung: Die Pilze mit der gehackten Schalotte ca. 5 Min. in Butter schmoren. Schweinefleisch, Gänseleber und Pilze im Mixer fein hacken. Gewürzsalz, Cognac und Eier zugeben, gut verrühren.

Die Koteletts salzen und pfeffern. In einer Schmorpfanne von beiden Seiten in sehr heißem Fett 'englisch' braten. Auf eine Platte legen. Die Farce über die Koteletts verteilen, mit einem Schweinenetz umhüllen. In einen Bräter geben und ein Stückchen Butter darauflegen. Ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Die Koteletts auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Pflaumen und Pfeffersauce separat dazu servieren.

Als Beilage eignet sich Kartoffelschaumpuree.

Weinempfehlung: Blauer Spätburgunder

Wildschwein-Kotelett auf Sardische Art

Zutaten

60	Backpflaumen (ohne Stein)
60	Rosinen
4	Wildschwein-Koteletts à 300 -- g, aus dem Rücken
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
500 Gramm	Speck, magerer
3	Essl. Öl.
30 Gramm	Schokolade, bittere (evtl. -- mehr)
20	Zucker
4	Lorbeerblätter
50	Cb Rotwein-Essig
50	Cb Rotwein
	Zimtpulver

Zubereitung

Backpflaumen und Rosinen im, warmen Wasser einweichen. Fleisch abspülen, trocknen und von beiden Seiten etwas pfeffern. Speck fein würfeln, im Fett von jeder Seite 7 bis 10 Minuten braten.

Dann die Schokolade reiben und mit Zucker, Essig, Rotwein und Lorbeer unter Rühren erhitzen.

Abgetropfte Pflaumen hinzugeben. Mit einer Prise Zimt würzen. Das Ganze drei Minuten leise kochen lassen. Sauce zum Schluß mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Koteletts mit der Sauce auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Als Beilagen eignen sich Reis, serbisches Fladenbrot und Polenta.

Wildschwein-Koteletts mit Apfel-Pflaumen-Ragout

Zutaten

100 Gramm	Backpflaumen ohne Steine
4	mittl. Säuerliche Äpfel (z.B. Glockenapfel)
40 Gramm	Butter
1	Teel. Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
1	Essl. Weißweinessig
	Salz
1/2	Teel. Honig
	Pfeffer aus der Mühle
4	Wildschweinkoteletts (je 250 g)
50 Gramm	Magerer Speck
2	Essl. Sonnenblumenöl
1	klein. Stengel frischer Rosmarin oder 1 TL getrocknete -- Rosmarinblättchen

Zubereitung

1. Harte Backpflaumen über Nacht, mit Wasser gut bedeckt, weiche Backpflaumen etwa 2 Stunden einweichen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Dann die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt. Die Äpfel darin bei Mittelhitze 2 Minuten dünsten.

2. Die Pflaumen abgießen, die Flüssigkeit aufheben. Pflaumen mit Wacholderbeeren und Lorbeerblatt unter die Äpfel heben, alles noch weitere 2 Minuten dünsten. 4 EL Pflaumenwasser und den Essig untermischen. Das Ragout mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken, noch 1 Minute dünsten,

anschließend warm stellen.

3. Die Koteletts abspülen, abtrocknen und leicht mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Speck klein würfeln. In einer Pfanne das Öl mittelstark erhitzen und den Speck darin leicht anbraten. Die Koteletts mit dem Rosmarin (frischen Rosmarin vorher abspülen) in die Pfanne legen und von jeder Seite, je nach Dicke, 10-12 Minuten braten, bis sie schön braun und knusprig sind.

4. Das Ragout erneut erhitzen, nach Geschmack die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Koteletts mit dem Speck und dem Apfel-Pflaumen-Ragout anrichten und sofort servieren.

Dazu in Alufolie gebackene Kartoffeln oder Baguettebrot reichen. Das Ragout schmeckt auch vorzüglich zu Schweine- oder Spanferkelkoteletts.

Wildschweinkoteletts

Zutaten

- 4 Wildschweinkoteletts
- Salz
- Pfeffer
- 4 Essl. Fett

Zubereitung

Die gut fingerdicken Koteletts würzen und auf starkem Feuer im heißen Fett auf beiden Seiten rasch braunbraten und auf einer heißen Platte anrichten.

Wildschweinkoteletts auf Italienische Art

Zutaten

4		Wildschweinkoteletts oder -- Frischlingskoteletts -- a 150 g Salz, Pfeffer Rosmarin gemahlen
8		Wacholderbeeren zerdrückt
2	Essl.	Olivenöl
2		Zwiebeln
250	Gramm	Zucchini
2		Fleischtomaten
1	Essl.	Basilikum gehackt
1	Prise	Oregano gerebelt
2	Essl.	Weinessig

Zubereitung

Wildschweinkoteletts unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben.

Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten etwa 5 Minuten darin braten, dabei soll das Fleisch innen rosa bleiben. Erkalten lassen.

Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und im Bratensatz glasig dünsten lassen. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitdünsten lassen. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, aber nicht kochen lassen, in kaltem Wasser abschrecken, häuten, die Stengelansätze entfernen, in Würfel schneiden, zu dem Gemüse geben und kurz miterhitzen. (Gemüse soll noch knackig sein.) Mit Basilikum und Oregano würzen, von der Kochstelle nehmen und mit Salz, Pfeffer und Weinessig abschmecken.

Die erkaltete Gemüsemischung auf einem Teller anrichten, die Koteletts darauflegen und mit Tomatenröschen und Kräutern garnieren.

Wildschweinkoteletts in Pecorino-Creme + Schwarzen Oliven

Zutaten

200 Gramm Pecorino toscano, weich
8 Wildschweinkoteletts
-- insges. ca. 600 g
150 Gramm Olivenöl, kaltgepresst
100 Gramm Oliven, schwarz, entsteint
100 ml Rotwein, trocken
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Koteletts 10 Minuten von beiden Seiten im Olivenöl anbraten, die grobgeschnittenen Oliven zugeben, 2-3 Minuten anrösten, den Wein darübergießen.

Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, salzen und pfeffern, etwas Wasser dazugießen und noch weitere 10 Minuten garen.

In den letzten 3-4 Minuten je eine Pecorinoscheibe auf die Koteletts legen und zudecken, damit der Käse zerlaufen kann.

Vor dem Servieren mit schwarzen Oliven garnieren.

Wildschweinkoteletts mit Orangen

Zutaten

12		Wildschweinkoteletts a 60g
500	Gramm	Stangensellerie
1	groß.	Zwiebel
3		Orangen unbehandelt
40	Gramm	Butterschmalz
125	Gramm	Creme double
1	Teel.	Rosa Pfefferkörner
		Salz

Zubereitung

Koteletts waschen und trockentupfen. Sellerie waschen, putzen und kleinschneiden. Zwiebel pellen und würfeln. Die 1/3 der Orangen heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale mit einem Zestenreißer abteilen. Alle Orangen dick schälen und filetieren Saft dabei auffangen.

Butterschmalz erhitzen, Koteletts darin von beiden Seiten je 3 Minuten braten. Warm stellen.

Zwiebel und Sellerie im Bratfett anschwitzen, mit Orangensaft und Creme double ablöschen. Zugedeckt 5 Minuten schmoren. Orangenfilets und Pfefferkörner zufügen, weitere 3 Minuten schmoren.

Wildschweinkoteletts und Gemüse mit Salz würzen und zusammen anrichten. Mit der Orangenschale bestreuen.

Wildschweinkoteletts mit Romescosauce

Zutaten

3		Getrocknete rote Peperoni
150	ml	Natives Olivenöl extra
1	Scheibe	Weißbrot, Kruste entfernt
3		Knoblauchzehen, gehackt
3		Tomaten, enthäutet, von Stielansatz Und Samen befreit, grob gehackt
25	Gramm	Gemahlene Mandeln
4	Essl.	Balsamessig
4	Essl.	Rotweinessig Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4		Wildschweinkoteletts (jeweils 175 g) Natives Olivenöl extra zum Braten Geschmorter Wirsing als Beilage

Zubereitung

1. Für die Romescosauce die Peperoni längs aufschneiden und die Samen entfernen. Die Peperoni etwa 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Abgießen, trockentupfen und fein hacken.
 2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Weißbrot von beiden Seiten goldbraun braten. Mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann zerkrümeln und in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
 3. Den Knoblauch in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze in 2-3 Minuten weich braten. Einige Minuten abkühlen lassen.
 4. Peperoni, Tomaten und gemahlene Mandeln zu dem zerkrümelten Brot geben. Den Knoblauch mit dem Öl aus der Pfanne hinzufügen und alles zu einer Paste pürieren.
 5. Nach und nach restliches Olivenöl, Balsam- und Rotweinessig dazugießen und pürieren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. In eine Schüssel füllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt für 2 Stunden kalt stellen.
 6. Die Wildschweinkoteletts mit Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen. Die Koteletts von beiden Seiten jeweils etwa 15 Minuten braten, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.
 7. Kurz bevor die Koteletts fertig sind, die Sauce in einem Topf schwach erhitzen. Ist sie zu dickflüssig, etwas heißes Wasser untermischen. Zu den Wildschweinkoteletts geschmorten Wirsing servieren.
- INFO: Die feurige spanische Romescosauce verdankt ihren Namen den kleinen getrockneten roten Peperoni, aus denen sie in Katalonien hergestellt wird. Oft serviert man sie kalt als Dip für Gemüse, doch ebenso gut schmeckt sie heiß zu gegrilltem Fleisch und Fisch.

Wildschweinkotletts mit Pflaumen

Zutaten

600	Gramm	Wildschweinkoteletts
60	Gramm	Speck
4		Lorbeerblätter
60	Gramm	Sultaninen
60	Gramm	Dörrpflaumen
60	Gramm	Bittere Schokolade
2	Essl.	Zucker
1	Prise	Muskatnuss
1	Essl.	Mehl
1 1/2	Tassen	Essig
3	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Sultaninen und Pflaumen einweichen. Die Koteletts von beiden Seiten im Speck und Öl anbraten, salzen und zehn Minuten garen lassen.

Für die Sauce den Zucker mit den Lorbeerblättern und einer Tasse Essig erhitzen, dann Sultaninen, Pflaumen, geriebene Schokolade und Zimt untermischen und alles zu einer Sauce eindicken lassen. Das Mehl in einer halben Tasse Essig einrühren und über die Koteletts geben, dann unter Rühren kurz weiterschmoren. Das Fleisch mit der Sauce übergießen, kurz ziehen lassen.

Wildschweinkoteletts Österreichische Art

Zutaten

600	Gramm	Wildschweinkoteletts
60	Gramm	Speck
4		Lorbeerblätter
1	Essl.	Mehl
1	Tasse	Essig
3	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Die Koteletts mit den Lorbeerblättern in Speck und Öl anbraten, mit einer Tasse Wein ablöschen, salzen und 10 Minuten garen lassen. Das Fleisch herausnehmen, warm stellen, den Saft etwas einkochen und mit einem EL Butter andicken. Die Koteletts mit dem Bratensaft begossen servieren.

Wildschweinnacken

Wildschwein-Rillettes mit Rosa Pfeffer

Zutaten

2	Teel.	Salz
1 1/2	kg	Wildschweinnacken
5	Essl.	Rosa Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
250	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Frischer Speck
3	Essl.	Gin

Zubereitung

3 Liter Wasser zusammen mit Salz, Fleisch, 2 EL rosa Pfeffer, Lorbeer, den gepellten, grob zerteilten Zwiebeln und dem kleingewürfelten oder durchgedrehten Speck erhitzen und 4 bis 4 1/2 Stunden im offenen Topf leise kochen lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Fleisch etwas abkühlen lassen dann von den Knochen lösen und mit 2 Gabeln zerfasern. Die Brühe auf etwa 1/2 l einkochen, dann das zerfaserte Fleisch, 2 EL rosa Pfeffer und den Gin sorgfältig unterrühren. Die Masse in eine Form drücken (1 1/4 l), so dass die fette Brühe das Fleisch überall bedeckt, den restlichen rosa Pfeffer darüberstreuen. Die Rillettes im Kühlschrank fest werden lassen. Sie halten sich (unangebrochen und zugedeckt) im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Wildschwein-Rollbraten

Zutaten

750	Gramm	Wildschweinnacken vom
		-- Schlachter flach als
		-- Roulade zuschneiden
		-- lassen
200	Gramm	Rinderhackfleisch
		Pfeffer
		Salz
50	Gramm	TK-Erbsen
1	Essl.	Senf
1	Pack.	TK-Petersilie
25	Gramm	Pistazienkerne gehackt
40	Gramm	Emmentaler Käse gerieben
125	Gramm	Karotten gewaschen und
		-- geschält
150	Gramm	Zwiebeln
3	Essl.	Öl
400	ml	Glas Wildfond oder Brühe
200	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Saucenbinder evtl. bis zur
		-- Hälfte mehr

Zubereitung

Fleisch waschen und trockentupfen. Eventuell vorhandene Sehnen abschneiden.

Hackfleisch pfeffern und salzen. Erbsen, Senf, Petersilie, Pistazien und Käse zufügen. Karotten raspeln oder in feine Streifen schneiden, zufügen. Kräftig abschmecken.

Fleisch pfeffern und salzen und die Füllung gleichmäßig darauf streichen. Fest aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Zwiebeln abziehen, achteln.

Rollbraten im heißen Öl ringsherum anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Wildfond oder Brühe ablöschen und den Braten ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Fleisch aus dem Sud nehmen, kurz warm stellen. Sud durchsieben. Sahne zufügen und aufkochen. Binden. Sauce abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu: Kroketten und gedünsteter Wirsing.

Tip: Die Füllung für den Wildschweinbraten muss kräftig abgeschmeckt werden. Wenn Sie nicht gern rohes Hackfleisch probieren, machen Sie es einfach so: Etwas Hackfleisch abnehmen und krümelig anbraten oder in etwas Brühe kurz gar ziehen lassen. So lässt sich der Geschmack problemlos feststellen.

Wildschweinbraten mit Kümmel

Zutaten

- 2 1/2 kg Nacken vom Wildschwein
 - Kammstück mit
 - Knochen vom
 - Wildhändler auslösen
 - und zerhacken lassen und
 - mitnehmen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teel. Kümmel
- 1 Prise Scharfer Paprika
- Öl zum Einreiben
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- 1 Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- 4 Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- 1-2 Essl. Johannisbeergelee
- 1 Teel. Speisestärke

Zubereitung

Knoblauch schälen und durchpressen, mit dem fein gehackten Kümmel, Paprika und Öl mischen und mit dieser Paste das Fleisch gut und fest einreiben. In Klarsichtfolie einpacken und das Fleisch über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 250 Grad vorheizen, das Fleisch von allen Seiten gut salzen und pfeffern. In einem passenden Bräter in wenig Öl auf dem Herd rundum gut anbraten. Herausnehmen, Öl zugießen, die Knochen zugeben, das Fleisch darauf legen und den Bräter in den heißen Ofen schieben.

Nach einer halben Stunde die Hitze auf 170 Grad verringern, das Fleisch immer wieder mit dem heißen Öl begießen. Nach einer weiteren Stunde das gewürfelte Gemüse hinzufügen und zwischen den Knochen verteilen. Das Gemüse Farbe nehmen lassen und danach immer wieder mit wenig Wasser ablöschen, damit es nicht verbrennt. Auch das Fleisch häufig begießen, so bekommt es schönen Glanz.

Schließlich, nach einer weiteren halben Stunde, nach insgesamt 2 Stunden also, den Braten herausheben und warm stellen. Den Bräter schräg stellen und Fett abschöpfen. Nun in den Bräter mehr Wasser gießen, um die gewünschte Menge Sauce kochen zu können. Dabei den Bratensatz losschaben. Nach 15 Minuten alles, auch das Gemüse, in einen Topf gießen, die Sahne zufügen und mit dem Schnitzelstab pürieren. Danach die Sauce eventuell noch etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Johannisbeergelee verfeinern.

Wildschweinnacken mit Orangenkraut und Serviettenknödel

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinnacken
1	kg	Knochen
2		Möhren
1	Stange	Lauch
2	groß.	Zwiebeln
1/2		Steckrübe
1/4	Knolle	Sellerie
2		Kartoffeln
1 1/2	Ltr.	Brühe
1	kg	Sauerkraut
100	Gramm	Zucker
500	Gramm	Orangensaft
1/2		Zitrone
4		Brötchen (vom Vortag)
2		Eier
150	Gramm	Milch
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
		Lorbeer
		Wacholder
		Kümmel
		Muskat

Zubereitung

Den ausgelösten Wildschweinnacken mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Die zerkleinerten Wildschweinknochen zugeben ebenso Möhren, Zwiebeln, Steckrübe, Sellerie und Lauch (grob zerkleinert). Die Brühe angießen, den Topf verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 3 Stunden schmoren.

Den Orangensaft auf 1/3 einkochen, den Zucker im Topf schmelzen und mit etwas abgeriebener Orangenschale, dem Saft von einer 1/2 Zitrone, dem Orangenlikör und dem eingekochten Orangensaft vermischen. In einem Topf 50g Butter zerlassen, 1 Schalotte anschwitzen und das gewaschene Sauerkraut zugeben. Mit dem Orangensaft-Mix und Lorbeer, Wacholder und gestoßenem Pfeffer 1 Std. köcheln lassen.

Die Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden. Die Milch auf dem Herd mit Salz, Pfeffer und Muskat erhitzen. In einer Pfanne 2 Schalotten, Knoblauch und kleingeschnittene Petersilie anbraten und mit der Milch und den Brötchen vermischen. Die Masse in Klarsichtfolie zur Rolle formen und im Tuch eingewickelt in heißem Wasser unterm Siedepunkt eine 3/4 Stunde pochieren. Anschließend erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Den Sud vom Fleisch zur Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wildschweinnacken mit Orangenkraut und Serviettenknödeln

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweinnacken
1	kg	Knochen
2		Möhren
1		Lauch
2	groß.	Zwiebeln
1/2		Steckrübe
1/4	Knolle	Sellerie
2		Kartoffeln
1 1/2	Ltr.	Brühe
1	kg	Sauerkraut
100	Gramm	Zucker
500	Gramm	Orangensaft
1/2		Zitrone
4		Brötchen vom Vortag
2		Eier
150	Gramm	Milch
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
		Lorbeer
		Wacholder
		Kümmel
		Muskat

Zubereitung

Den ausgelösten Wildschweinnacken mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Die zerkleinerten Wildschweinknochen zugeben ebenso Möhren, Zwiebeln, Steckrübe, Sellerie und Lauch (grob zerkleinert). Die Brühe angießen, den Topf verschließen und im Ofen bei 180 Grad ca. 3 Stunden schmoren.

Den Orangensaft auf 1/3 einkochen, den Zucker im Topf schmelzen und mit etwas abgeriebener Orangenschale, dem Saft von einer 1/2 Zitrone, dem Orangenlikör und dem eingekochten Orangensaft vermischen. In einem Topf 50 g Butter zerlassen, 1 Schalotte anschwitzen und das gewaschene Sauerkraut zugeben. mit dem Orangensaft-Mix und Lorbeer, Wacholder und gestoßenem Pfeffer 1 Std. köcheln lassen.

Die Brötchen vom Vortag in kleine Würfel schneiden. Die Milch auf dem Herd mit Salz und Pfeffer und Muskat erhitzen. In einer Pfanne 2 Schalotten, Knoblauch und klein geschnittene Petersilie anbraten und mit der Milch und den Brötchen vermischen. Die Masse in Klarsichtfolie zur Rolle formen und im Tuch eingewickelt in heißem Wasser unterm Siedepunkt eine 3/4 Stunde pochieren. Anschließend erkalten lassen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten.

Den Sud vom Fleisch zur Sauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschweinreste

Bozener Wildschweingulasch in Biersauce

Zutaten

1 1/2	kg	Wildschweingulasch
200	Gramm	Bauchspeck
750	Gramm	Zwiebeln
	Etwas	Öl
1/2	Ltr.	Dunkles Bier
1/2	Ltr.	Brühe
2	Essl.	Senf
1	Teel.	Thymian

Zubereitung

Zwiebeln grob hacken, Speck klein schneiden.

Zuerst das Fleisch und dann den Speck und die Zwiebeln in Öl anbraten. Mit dem Bier ablöschen und im zugedeckten Topf 15 min. kochen lassen. Dann Gewürze, Senf und Brühe zugeben und nochmals 1 Stunde kochen, ab und zu umrühren.

Ist die Soße zum Schluss etwas dünn, mit ein wenig Soßenbinder andicken.

Hierzu passen Semmelknödel.

Cinghiale alla Maremmana

(Wildschwein nach Maremmanart)

Zutaten

		MARINADE	Zubereitung
2		Karotten	Für die Marinade Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit den ebenfalls zerkleinerten Kräutern und dem Rotwein mischen Das Wildschweinfleisch in mittelgroße Stücke schneiden und am Vortag in die Marinade legen, zugedeckt kühl stellen.
2		Zwiebeln	
2		Selleriestangen	
4		Knoblauchzehen	
1	Bund	Kräuter mit Rosmarin, -- Salbei, Lorbeer, Thymian	
1/2	Ltr.	Rotwein	
		FLEISCHZUBEREITUNG	
1	kg	Wildschweinfleisch	Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und kurz abwaschen. Die Marinade wird aufgrund ihres sauren Geruchs nicht weiter verwendet.
2		Karotten	Karotten, Zwiebeln, Selleriestangen, Rosmarin, Salbei, Knoblauchzehen säubern und kleinhacken, in eine Pfanne geben und in Olivenöl anschmoren. Das Fleisch kurz anbraten, mit dem Rotwein löschen und dann die geschälten Tomaten hinzugeben. Salzen und pfeffern und auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen.
2		Rote Zwiebeln	
2		Selleriestangen	
2	Zweige	Rosmarin	
5	Blätter	Salbei	
2		Knoblauchzehen	
250	ml	Olivenöl	
1/2	Ltr.	Rotwein	
500	Gramm	Geschälte Tomaten -- in ihrem Saft	
		Salz schwarzer Pfeffer	

Gefüllter Wildschweinkopf

Zutaten

1 Wildschweinkopf, ca 2 Kg.

FÜR DIE FÜLLE

1 kg Kalbsschulter
250 Gramm Butter
3 Eier
100 Gramm Speck
50 Gramm Rindssunge
100 Gramm Trüffeln
20 Gramm Pistazien
Salz
Pastetengewürz
Cayennepfeffer
Englische Sauce
Wasser
65 ml Rotwein
250 ml Essig
1/2 Petersilienwurzel
1/4 Selleriewurzel
1/2 Gelbe Rübe
1/2 Zwiebel
6 Pfefferkörner
5 Neugewürzkörner
Salz
2 Kalbsfüße
4 Schweinsfüße

CHAUDFROIDGLACE

10 Gramm Suppenglace
250 ml Rindsuppe
2 Essl. Aspik

Zubereitung

Aus der Haut des gut gereinigten Kopfes werden die Knochen und das Fleisch ausgelöst.

Das ausgelöste Fleisch wird mit Kalbfleisch mehrmals faschirt, mit flaumig gerührter Butter, Eiern, kleinwürfelig geschnittenem Speck, ebensolcher geräucherter Zunge, Trüffeln und Pistazien, Salz, Pastetengewürz, Cayennepfeffer und Englischer Sauce verrührt. Dieses Gemenge wird in den Wildschweinkopf gefüllt, den man an der offenen Seite durch ein aufzunähendes Stück Schweineschwarte verschließt.

Der gefüllte Kopf wird in eine Serviette eingehüllt und nebst Kalbsund Schweinefüßen in einem aus Salzwasser, Rotwein, Essig, Wurzelwerk und Gewürz hergestellten Sude 3 Stunden lang gekocht.

Man nimmt den Kopf erst nach dem vollständigen Erkalten aus dem Sude, trocknet ihn ab, bestreicht ihn wiederholt mit Chaudfroid-Glace und setzt ihm Glasaugen und Hauer ein.

Die Chaudfroid-Sauce: Rindsuppe wird mit Suppenglace und zerlassenem Aspik verrührt.

Beigabe: Cumberlandsauce.

Geschmortes Wildschwein mit Steinpilzen in Weinblättern

Zutaten

1,4	kg	Wildschweinrollbraten
275	Gramm	Möhren
300	Gramm	Sellerie
10		Pfefferkörner
10		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Zimt
4	Essl.	Frische Thymianblättchen
2		Lorbeerblätter Salz schwarzer Pfeffer
20	Essl.	Olivenöl
500	ml	Wildfond
1,6	Ltr.	Junger Barolo
14		Steinpilze (à 50 g)
2		Knoblauchzehen, durchgepreßt
20		Eingelegte Weinblätter bis -- 1/2 mehr

Zubereitung

1. Den Wildschweinrollbraten aus dem Garn wickeln und in 200 g schwere Stücke schneiden. Möhren und Sellerie putzen und ca. 2 cm groß würfeln. Pfefferkörner, Wacholder, Zimt, 3 El Thymian und den Lorbeer in der Moulinette fein zerkleinern.

2. Wildschweinstücke salzen, pfeffern und portionsweise in einer Pfanne in 10 El heißem Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite anbraten. Die Fleischstücke nebeneinander in einen Bräter legen. Im Bratöl in der Pfanne Sellerie und Möhren kurz anbraten. Die Gewürzmischung untermischen und zum Wildschwein geben.

3. Mit 400 ml Wildfond und 400 ml Rotwein auffüllen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 3 1/2 Stunden schmoren. Dabei nach und nach etwa alle 30 Minuten den restlichen Rotwein dazugeben und das Fleisch öfter mit der Schmorflüssigkeit beschöpfen.

4. Die Steinpilze putzen und portionsweise in 5 El Olivenöl bei starker Hitze kurz goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Salzen und pfeffern.

5. Das restliche Öl mit Knoblauch und dem restlichen Thymian mischen. Die Weinblätter waschen und abtropfen lassen. Jeweils einen Steinpilz rundum in 2 mit dem Thymianöl bepinselte Weinblätter mischen.

6. Die Pilzpackchen eng nebeneinander in einen Topf setzen. Mit dem restlichen Wildfond begießen und den Topf mit einem Deckel verschließen.

7. Kurz vor dem Ende der Garzeit des Wildschweins die Steinpilze im geschlossenen Topf bei milder Hitze auf dem Herd fertigdünsten. Zum Wildschwein servieren.

Sauerbraten vom Wildschwein

Zutaten

Gut durchwachsenes Rippen-
-- stück v. Wild
Essigbeize
Wenig Wasser
Zwiebel
Wurzelzeug
Etwas Essig
Braune Mehlschwitze
Fleischbrühe
Salz, Essig, Zucker
Lorbeerblatt
Suppenwürze

Zubereitung

Ein gut durchwachsenes Rippenstück wird 1-2 Tage in eine Essigbeize gelegt. Dann wäscht man es ab und setzt es mit wenig Wasser, Zwiebeln, Wurzelzeug und etwas Essig zu. Es wird langsam im geschlossenen Topf gargedämpft dann bereitet man eine braune Schwitze, die zuerst kalt und dann mit heißem Wasser oder besser Fleischbrühe aufgegossen wird. Die Soße wird mit Salz, Essig, ein wenig Zucker, Lorbeerblatt und Suppenwürze pikant süßsauer abgeschmeckt. Man gießt sie über das in Scheiben geschnittenen Fleisch.

Wildschwein Herbsüß

Zutaten

1	kg	Wildschweinfleisch
200	ml	Rotweinessig
2		Lorbeerblätter
1	Ltr.	Rotwein
2		Lorbeerblätter
1	Ltr.	Rotwein
1		Zwiebel
1		Karotte
1		Selleriestange
6	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Mehl
1	Tasse	Fleischbrühe
1/2	kg	Kochschokolade
2	Scheiben	Zedratzitrone
2	Essl.	Rosinen
2	Essl.	Pinienkerne
2		Gewürnelken
1	Prise	Muskatnuss
1	Essl.	Zucker
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Die Rosinen in einer Tasse warmen Wasser einweichen. Grob gewürfeltes Fleisch über Nacht mit einem Lorbeerblatt in fünf EL Essig und dem Wein marinieren. Dann das Fleisch abtropfen lassen und abtupfen. Karotte, Zwiebel und Sellerie fein zerkleinern und im Öl dämpfen. Fleisch dazugeben und einige Minuten mitkochen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Glas Wein ablöschen. Flüssigkeit bei starker Hitze einkochen lassen. Bei geringer Hitze Fleischbrühe zugießen und alles zwei Stunden schmoren lassen dabei von Zeit zu Zeit das Fett abschöpfen und bei Bedarf Brühe nachgießen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Inzwischen für die Sauce die eingeweichten Rosinen ausdrücken und mit der geraspelten Schokolade, der Zedratzitrone, den Pinienkernen, einem zerkleinerten Lorbeerblatt, dem Gewürnelken, etwas Muskatnuss, dem Zucker und einem Glas Rotweinessig vermischen. Diese Würzmischung dem fertig gekochtem Fleisch beimengen und bei schwacher Hitze kurz köcheln lassen.

Wildschwein mit Paprikakraut in Saurer Sahne

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinfleisch, ausgl.
100	Gramm	Fett
200	Gramm	Geräucherte Schweinerippe
1	kg	Sauerkraut
150	Gramm	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
15	Gramm	Gewürzpaprika
1/2	Teel.	Kümmel
		Pfeffer
		Salz
300	ml	Saure Sahne
2	Teel.	Mehl
100	ml	Wasser
2-3		Gemüsepaprika
	Etwas	Saure Sahne zum Begießen
		Petersilie oder Dill

Zubereitung

Am besten eignet sich das Rippenstück, doch können auch Blatt, Kamm oder Läufe genommen werden. Das Fleisch von den Knochen, den fetten Teilen, Sehnen und Schwarte befreien und in Stücke von 40-50 g schneiden, in mehrfach erneuertem Wasser waschen, abbrühen und abtropfen lassen.

Die Zwiebelscheiben in Fett rösten, mit Paprika bestreuen, rasch vermischen und sofort etwas Wasser zugießen. Das Fleisch hineinlegen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen, aufkochen lassen und bei mäßiger Hitze zugedeckt dünsten. Inzwischen den Kümmel und den Knoblauch feinhacken und hinzugebe

Den eingekochten Saft immer nur mit wenig Wasser auflassen, damit er kurz bleibt. Wenn das Fleisch halb gar ist, den kleingeschnittenen Gemüsepaprika hinzugeben und weiterdünsten.

Während das Fleisch gart, in einem anderen Topf das Sauerkraut mit den geräucherten Schweinerippen und soviel Wasser aufsetzen, dass unter dem fertigen Sauerkraut nur ganz wenig Saft zurückbleibt. Sobald die Rippchen weich sind, diese aus dem Kraut nehmen, die Knochen auslösen und das Fleisch ebenso wie das Wildschweinfleisch aufschneiden.

Bevor das Wildschweinfleisch völlig gar ist, bis zum Bratensatz einkochen und das fertige Sauerkraut dazugeben. Die saure Sahne mit dem Mehl und dem Wasser anrühren, rasch in dem kochenden Krautfleisch verquirlen, das Räucherfleisch hineinmischen und zusammen weichdünsten. Das überschüssige Fett abschöpfen, nur so viel belassen, dass das Gericht eine schöne Farbe erhält. Nach Bedarf salzen. Vor dem Auftischen mit saurer Sahne übergießen und heiß servieren. Nach Belieben mit etwas Dill oder Petersilie bestreuen.

Nach dem selben Rezept kann man auch Frischlingsfleisch zubereiten.

Wildschwein-Ravioli mit Zweierlei Füllung

Zutaten

FÜR 4-6 PORTIONEN

PASTA

250	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Hartweizengrieß
3		Eier (Kl. L)
2	Teel.	Gehackte Thymianblätter
1	Essl.	Gehackte glatte Petersilie
		Mehl zum Bearbeiten
1		Eigelb (Kl. M)
2	Essl.	Schlagsahne
		Grieß zum Bearbeiten

FÜLLUNG

20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
200	ml	Milch
60	Gramm	Rote Zwiebeln
1	klein.	Knoblauchzehe
2-3	Essl.	Olivenöl
300	Gramm	Wildschweinhack (am besten -- vom Frischling)
25	Gramm	Semmelbrösel
4	Essl.	Portwein
1/2	Teel.	Wildgewürz
		Salz und Pfeffer
1-2	Teel.	Gehackte Thymianblätter

THYMIANSAUCE

20	Gramm	Rote Zwiebeln
1	klein.	Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenöl
1-2	Teel.	Thymianblätter

100 ml Wildfond (Glas)
100 ml Schlagsahne
Salz Pfeffer
Thymianzweige zum
Garnieren

Zubereitung

1. Das Mehl sieben, mit dem Hartweizengrieß gut mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineingeben und zunächst mit einer Gabel alles mischen. Anschließend kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken ist, vorsichtig 1-2 El Wasser hinzufügen. Teig halbieren, eine Hälfte mit dem Thymian, die andere Hälfte mit der Petersilie verkneten. Teige in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank 1 Stunde ruhenlassen.
2. Für die Füllung die Steinpilze in der Milch und 150 ml Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauch pellen, sehr fein hacken und im Olivenöl bei mittlerer Hitze ohne Farbe anschwitzen, kurz abkühlen lassen. Mit dem Wildschweinhack, Semmelbröseln, Portwein und Wildgewürz gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Steinpilze abgießen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Hackmasse halbieren und in zwei Schüsseln geben. Eine Hälfte des Hackfleischs mit den Steinpilzen, die andere Hälfte mit dem gehackten Thymian mischen, beides kalt stellen.
4. Thymian-Nudelteig halbieren. Beide Hälften mit der glatten Walze der Nudelmaschine von Stufe 1-7 ausrollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Eigelb und Sahne verquirlen. Eine Teigbahn mit der Hälfte der Ei-Sahne bestreichen. Die Thymianfüllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 geben und im Abstand von 4 cm in zwei Reihen etwa walnußgroße Portionen auf die bestrichene Teigbahn spritzen. Die zweite Teigbahn darüberlegen, um die Füllung vorsichtig andrücken und mit dem Teigrädchen quadratisch ausschneiden. Auf ein mit etwas Grieß bestreutes Tablett legen und mit Tüchern abdecken. Mit dem Petersilien-Nudelteig und der Steinpilzfüllung genauso verfahren, jedoch rund ausstechen.
5. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln. Im Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun braten. Thymian dazugeben und sofort mit dem Wildfond ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen, die Schlagsahne dazugießen und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, warm steilen.
6. Ravioli 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser al dente kochen und abgießen. Ravioli kurz in der Sauce schwenken, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce begießen und mit Thymian garniert servieren.

Wildschwein-Rollbraten II

Zutaten

1	kg	Rippen-/Bauchfleisch vom Wildschwein
750	Gramm	Mangold (ersatzweise Spinat)
1	Teel.	Natron
400	Gramm	Champignons
1		Zwiebel mittelgroß
40	ml	Sahne
80	Gramm	Weißbrot entrindet
1		Ei
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Die Mangoldblätter waschen. Aus den Blättern im V-Schnitt den größten Teil der Stiele herausschneiden. Wasser zum Kochen bringen, das Natronpulver zufügen und 4-5 große Mangoldblätter im Natronwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, zuerst in kaltes Wasser, anschließend auf ein Sieb geben. Die restlichen Mangoldblätter in Streifen schneiden und im gleichen Topf ca. 5-7

Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in ein Sieb geben und kalt abspülen.

Das Weißbrot im Mixer zerreiben und in eine Schüssel füllen. Die Champignons und die Zwiebel im Mixer pürieren. In einem Stieltopf die Butter erhitzen, das Pilzmas zufügen und zum Kochen bringen. Sahne zugießen und alles zu einem dicken Brei einkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abkühlen lassen, dann zum Weißbrot geben. Ein Ei zufügen und alles gut durchmischen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Fleischfladen mit der Innenseite nach oben auf ein Brett legen. Pfeffern und salzen. Eine Schicht Mangoldblätter auflegen, die Pilzmasse darauf verteilen und mit Mangoldblättern abdecken. Alles zu einem Rollbraten zusammenrollen und mit Küchengarn binden. Den Rollbraten in den Bratschlauch (Folienschlauch) geben, auf die mittlere Schiene im Backofen setzen und ca. 120 Minuten braten. Den Beutel aus dem Ofen nehmen, den Saft durch ein Sieb im Entfettungsgefäß auffangen, anschließend in einen Stieltopf gießen und etwas einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Braten in Alufolie einschlagen. Vor dem Aufschneiden das Küchengarn entfernen. In einem Stieltopf etwas Butter erhitzen, eine kleingeschnittene Zwiebel darin andünsten. Den blanchierten Mangold zufügen und erwärmen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rollbraten aufschneiden, mit Mangoldgemüse und der naturbelassenen Soße servieren.

Beilagen

Mangoldgemüse, Salzkartoffeln.

Wildschwein-Soße mit Thymian

Zutaten

15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
125	ml	Rotwein
500		Wildschweingulasch
200	Gramm	Möhren
150	Gramm	Staudensellerie
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Tomatenmark
1	Pack.	Wildfond (400 ml)
1/2	Bund	Thymian
2	Essl.	Crème fraîche
400	Gramm	Spaghetti

Zubereitung

1. Steinpilze in Rotwein einweichen. Wildschweingulasch waschen, trockentupfen, würfeln. Gemüse putzen, waschen und würfeln.
2. Fleisch im heißen Öl anbraten. Würzen. Gemüse zugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen.
3. Fond zugießen, alles ca. 1 Stunde köcheln. Steinpilze mit Flüssigkeit zugeben, ca. 15 Minuten weiterschmoren. Inzwischen Nudeln kochen.
4. Fleisch herausnehmen. Gemüse in dem Fond pürieren. Fleisch, Thymianblättchen und Crème fraîche in die Soße geben, eventuell binden. Soße mit Spaghetti anrichten.

Wildschwein-Terrine aus dem Tontopf

Zutaten

50	Gramm	Fetter grüner Speck
600	Gramm	Wildschweingulasch
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
2		Zwiebeln
1	klein.	Knoblauchzehe
200	Gramm	Schlagsahne
750	Gramm	Kalbsbrät ODER
800	Gramm	Ungebrühte Bratwurst,ERSATZ
3		Eier
1/2		Töpfchen Thymian
		Piment gemahlen
		Nelken gemahlen
200	Gramm	Champignons, kleine
3		Lorbeerblätter

Zubereitung

Tontopf in kaltes Wasser legen. Speck fein würfeln, ausbraten und herausnehmen. Gulasch im Speckfett braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, hacken und im Bratfett andünsten. Speckwürfel und Schlagsahne zugeben und pürieren. Erkalten lassen.

Brät und Eier unterrühren und mit Salz, Pfeffer, abgezapften Thymianblättchen, Piment und Nelken würfeln. Pilze putzen und mit dem Gulasch unter den Brät rühren.

Alles in den Tontopf geben, Lorbeerblätter drauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad Gas Stufe 2) ca. 90 Minuten garen. Erkalten lassen.

Dazu passt: Fertige Cumberlandsauce und Baguette. Zum Einfrieren geeignet. Haltbarkeit dann ca. 3 Monate.

Wildschweinfrikadelle mit Hausgemachtem Chilisenf

Zutaten

- 300 Gramm Wildschweinfleisch
- 1 Teel. Kapern
- 2 Getrocknete Aprikosen
- 1 Teel. Sultaninen
- 1 Teel. Senf
- 1 Essl. Aquavit
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl (zum Braten)
- 1 Gekochte Rote Bete
- 1/2 Rote Chilischote
- 2 Essl. Creme fraiche
- 8 Dünne Scheiben Baguette, getoastet
- 1 Getrocknete Tomate, in Öl, geviertelt
- 12 Blätter Rucola

Zubereitung

1. Wildschweinfleisch, Kapern, Aprikosen, Sultaninen durch den Fleischwolf drehen. Mit Senf und Aquavit zur homogenen Masse verrühren. Salzen, pfeffern und zu 4 kleinen, leicht flach gedrückten Frikadellen formen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen vorheizen (220 Grad). Frikadellen in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten, dann 2 Minuten in der Ofenmitte zu Ende braten.
3. Für den Chilisenf Rote Bete schälen und pürieren, Chili entkernen und sehr fein würfeln. Beides mit Creme fraiche mischen, mit Salz abschmecken und 15 Minuten kalt stellen.
4. Auf 4 Teller je 1 Scheibe Baguette legen, darauf die Frikadellen, je 1/4 getrocknete Tomate anrichten, mit 1 Scheibe Baguette belegen. Mit Rucolablättern garnieren, Chilisenf getrennt dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Wildschweingulasch

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinfleisch
120	Gramm	Schweineschmalz
800	Gramm	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1/4	Ltr.	Wein
		Paprika
1	Ltr.	Wildfond aus dem Glas
2		Lorbeerblätter
1/2		Zitrone Schale davon
		Salz
		Pfeffer
		Essig
1		Chilischote

Zubereitung

Wildfleisch in große Stücke schneiden, das Schweineschmalz zergehen lassen und darin die in Würfel geschnittenen Zwiebeln unter Rühren anrösten. Zerdrückten Knoblauch zugeben, mit Wein ablöschen und mit reichlich Paprika würzen. Mit dem Wildfond aufgießen und aufkochen lassen. Das Fleisch, die Lorbeerblätter und die Zitronenschale begeben und alles sanft 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ist das Fleisch weich, mit Salz, Pfeffer, Essig und der feingehackten Chilichote abschmecken. Dazu passen Kartoffelködel, Spätzle oder ein Kartoffelgratin.

Wildschweingulasch II

Zutaten

800	Gramm	Wildschweinfleisch (z. B. vom Nacken oder Blatt), Wildgewürz Liebstöckelsalz Pfeffer Salz
50	Gramm	Butterschmalz
500	ml	Wildsuppe
150	ml	Trockener Rotwein
1		Karotte
1		Sellerieknolle
1		Petersilienwurzel
2		Zwiebeln
1	Essl.	Tomatenmark
300	ml	Sahne
20	Gramm	Butterschmalz
1		Schalotte
250	Gramm	Eierschwammerl (aus dem Glas, tiefgefroren oder aus der Dose).

Zubereitung

Das Fleisch in gulaschgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Mit Wildgewürz, Liebstöckelsalz, Pfeffer und Salz würzen und durchmischen. Backofen auf 180° C vorheizen. Im Bratentopf Butterschmalz erhitzen, darin das Gulaschfleisch anbraten. Zwischendurch den Bratensatz mit etwas Wildsuppe lösen. Rotwein und restliche Wildsuppe zugießen, halbierte Karotte, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Zwiebeln zugeben. Topf mit Deckel schließen und in den Backofen (mittlere Schiene) stellen. Nach 40 Minuten Garzeit das Tomatenmark zum Fleisch geben. SchlagSahne separat erhitzen und nach weiteren 10 Minuten zugießen. Am Ende der Garzeit Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebeln mit der Fleischgabel herausnehmen. Gulasch mit

Pfeffer und Salz abschmecken. Im Stieltopf Butterschmalz erhitzen, darin Schalotte andünsten, Eierschwammerl zufügen und schmoren. Vor dem Servieren die Pilze unter das Gulasch heben.

Tip: Tiefgefrorene Pilze nicht normal auftauen, da sie sonst lappig werden und bitter schmecken. Sie werden gefrostet in kochendes Wasser gegeben, nach 1 Minute abgeseiht und dann wie frische Pilze weiterverarbeitet. Eierschwammerl (auch Dosenware!) müssen in heißem Fett angebraten werden, damit sie ihr Aroma voll entfalten. Erst dann werden sie einem Fleisch oder einer Soße zugegeben.

Beilagen: Erdäpfelknödel, Serviettenknödel, Nockerl, verschiedene Teigwaren, Preiselbeeren, Rapunzelsalat.

Menü-Empfehlung: Als Vorspeise kann eine durchs Tuch geseigte, mit Sherry aromatisierte Wildsuppe, als Dessert ein Stück Gewürzkuchen mit Nusseis und Sahne gereicht werden.

Wildschweinhaschee mit Pilzen

Zutaten

1	kg	Wildscheinfleisch, ausgel.
100	Gramm	Gekochter Speck
200	Gramm	Fett
300	Gramm	Pilze
200	Gramm	Perlzwiebeln
300	ml	Rotwein
3		Brötchen
200	ml	Spanische Sauce
2	Teel.	Mehl
		salz
		Pfeffer
		Thymian
1		Lorbeerblatt
50	ml	Cognac
50	ml	Weinessig
		Petersilie
1	Essl.	Tomatenmark
1		Knoblauchzehe
50	ml	Öl
2	Essl.	Johannisbeerkonfitüre
1	klein.	Zwiebel
100	Gramm	Suppengrün
50	Gramm	Butter
200	ml	Fleischbrühe, entfettet

Zubereitung

Am besten eignen sich Blatt, Rippenstück, Bauch und Keule vom Überläufer. Das Fleisch auslösen, gründlich säubern, die zu fetten Teile, Sehnen und Schwarte entfernen und in Stücke von ca. 50 g schneiden. Mehrmals gründlich waschen, abbrühen und abtropfen lassen. In ein Email- oder Porzellangefäß legen, mit Pfeffer, ein wenig Thymian, 1-2 Lorbeerblättern und 1 zerdrückten Knoblauchzehe würzen, Cognac dazugießen, mit je 0,05 l Weinessig und Öl beträufeln, gut vermischen und für 48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Von Zeit zu Zeit das Fleisch in der Beize wenden. Aus der Beize nehmen und abtropfen lassen. 100 g Fett erhitzen, darin den in Würfel geschnittenen Speck glasig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Im selben Fett die in größere Stücke geschnittenen Pilze (es gehen auch getrocknete und vorher in Wasser eingeweichte) rösten und an den Speck geben. Danach die

Perlzwiebeln rösten, wenn sie fast weich sind, herausnehmen und ebenfalls an den Speck geben. Das Fleisch salzen und im restlichen Fett bei starker Hitze bräunen, danach in einen anderen Topf legen. In dem Fett 2 Tl. Mehl rösten, eine feingeschnittene Zwiebel und das in Scheiben geschnittene Suppengrün dazugeben und zusammen etwas länger rösten. Danach mit einem El. Tomatenmark rasch vermischen, mit dem Rotwein und der Fleischbrühe auffüllen, glattrühren und aufkochen lassen. Salzen, den Beizsud mit den Gewürzen, die Spanische Sauce und das Fleisch dazugeben, aufkochen lassen und bei mäßiger Hitze schmoren, bis das Fleisch weich wird und die Sauce zu mitteldicker Konsistenz einkocht. Während des Schmorens 2 El. Johannisbeerkonfitüre hinzufügen. Sobald das Fleisch fast gar ist, in einen anderen Topf legen, die Sauce durch ein feines Sieb darüberseien, das Pilz-Zwiebelgemisch und zugedeckt in einigen Minuten fertigkochen. Inzwischen in heißem Fett Semmelcro-tons goldgelb rösten und bis zum Anrichten warmhalten. Vor dem Servieren vom Fleisch das überschüssige Fett abschöpfen, nach Bedarf salzen, würzen, mit den Butterflocken verrühren. Das Fleisch in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel legen, zugedeckt aufkochen lassen, mit ein wenig gehackter Petersilie bestreuen, und sofort servieren. Gesondert die Semmelcro-tons reichen.

Wildschweinkopf

Zutaten

- 1 Wildschweinkopf
- Essig oder Wein
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Salbei
- Rosmarin
- Basilikum
- Wacholderbeeren
- Zwiebeln
- Zitronenscheiben
- Nelken
- Pfeffer, ganz
- Ingwer

Zubereitung

Nachdem der Wildschweinkopf gereinigt und abgebrüht ist und die etwa stehen gebliebenen Haare abgesengt worden sind, bricht man den Halsknochen oder sogenannten Jud heraus, macht einen Hautschnitt auf das Hirnbein und löst die obere und untere Rüsselhaut etwas vom Gebiss ab, doch ohne dass die äußere dadurch auffallend verändert würde.

Nun lässt man ihn etwa eine Stunde lang in einem tiefen Gefäß mit frischem Wasser aussiehen. Dann wird der Kopf, halb mit Wasser, halb mit Essig (oder statt des Wassers besser mit Wein) in einem anderen tiefen Gefäß beigestellt und unter Zugabe von allen möglichen Gewürzen als: Lorbeerblätter, Thymian, Salbei, Rosmarin, Basilikum, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Zitronenscheiben, Nelken, ganzem Pfeffer, Ingwer über mäßigem Feuer ganz langsam gesotten.

Nachdem das ausgekochte Fett rein abgeschöpft ist, lässt man den Kopf in seiner Brühe erkalten.

Man pflegt den Schweinskopf mit allerlei grünen Blättern, als Weinlaub, Petersilie, Pomeranzenblätter u. s. w. und mit Blumen verziert zu servieren und gibt ihm eine halbe Zitrone oder Apfel in den Rüssel. Kalte Sardellen- oder Heringssauce schmeckt gut dazu. Andere bestreichen ihn mit gerührtem Schweineschmalz, dem Zitronensaft beigegeben ist.

Der Schweinskopf kann ziemlich lange aufbewahrt werden.

Wildschweinkrautwickel mit Rote-Bete-Sauce

Zutaten

1/2		Kohlkopf
150	Gramm	Hackfleisch von der -- Wildweinschulter
1		Brötchen
125	ml	Sahne
2		Eier
2		Zwiebeln, feingehackt
1		Rote Bete Fleischbrühe
1	Teel.	Piment
1	Teel.	Wacholder
1	Bund	Blattpetersilie
2-3	Essl.	Butter Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Brötchen in feine Scheiben schneiden und in der Sahne einweichen. Die Blattpetersilie fein hacken. Die Rote Bete fein raspeln. Den Kohlkopf auseinandernehmen und die Blätter blanchieren. Anschließend vier große Blätter auf die Seite geben, die restlichen Blätter kleinhacken und mit den Zwiebeln in Butter braun rösten.

Das Hackfleisch, eingeweichtes Brötchen, die feingehackte Petersilie, Eier, die Hälfte der gerösteten Krautzwiebelmasse vermischen. Mit Piment, Wacholder, Pfeffer und Salz würzen.

Diese Masse in je ein Kohlblatt geben und einwickeln. In eine gebutterte Form setzen, die Brühe untergießen und die übrige Krautzwiebelmasse dazugeben. Butterflocken obenauf streuen und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Eventuell immer mal wieder mit etwas Butter bepinseln.

Danach die Krautwickel aus der Form nehmen und auf einer feuerfesten Platte im Ofen ca. 10 Minuten weitergaren. Den in der Form entstandenen Fond passieren und mit der geraspelten Rote Bete zehn Minuten durchkochen. Nochmals passieren, mit etwas Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildschweinkroketten mit Speck

Zutaten

600	Gramm	Wildschwein
100	Gramm	Speck
		Zwiebeln
		Salz
		Pfeffer
		Lorbeerblatt
		Pastetengewürz
200	ml	Weißwein
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Mehl
100	ml	Milch
3		Eier
		Semmelbrösel
		Fett
		Suppengrün
		Senf
		Piment

Zubereitung

Der Speck wird kleingeschnitten und ausgebraten, dann brät man in diesem Fett die Zwiebel und das Gemüse. Das Fleisch wird zugegeben, gewürzt, Weißwein daraufgegossen und weich gedünstet. Man bereitet eine dicke Bechamelsosse, gibt das gemahlene Fleisch dazu sowie ein wenig Bratensaft. Es wird aufgekocht, dann die 2 Eigelb hineingegeben und abgekühlt. Man formt Kroketts, wälzt sie in Mehl, Ei und Semmelbröseln und brät sie in heißem Öl. Der Bratensaft wird mit Senf, saurer Sahne und Zitronensaft versetzt und diese Soße zu den Kroketts serviert.

Wildschweinpfeffer

Zutaten

1	kg	Wildschweinfleisch
100	Gramm	Rauchspeck
1/2-1	Ltr.	Rotwein
40	Gramm	Fett
	Etwas	Mehl
1		Zitrone
		Wacholderbeeren
1	klein.	Stück Ingwer
1/2	Stange	Zimt
	Etwas	Zitronenschale
1		Kräuterbouquet
		Brauner Zucker
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.
		Gemahlene Nelken

Zubereitung

Das Wildschweinfleisch, am Besten vom Blatt, wird mehrere Tage in Rotweinbeize gelegt, dann enthäutet und schließlich in bissengroße Stücke geschnitten.

Bräunen Sie in der Pfanne 100 Gramm Räucherspeck, geben Sie die gesalzenen Fleischstücke dazu und rühren Sie, bis sie auf allen Seiten ein wenig gebräunt sind. Gießen Sie mit dem durchgeseihten Beizrotwein auf, fügen Sie einige zerdrückte Wacholderbeeren, ein Stückchen Ingwer, eine halbe Stange Zimt sowie ein wenig Zitronenschale hinzu, lassen Sie alles auf kleinem Feuer weich werden und gießen Sie für den Fall, dass der Saft zu stark einkocht, immer wieder mit frischem Rotwein nach gerade bei Wildschwein kann das nötig werden, wenn es nicht mehr ganz jung ist. Ist das Fleisch fast weich, nehmen Sie es aus der Sauce und stellen es warm.

Im Extrapfännchen bereiten Sie eine braune Einbrenne, indem Sie etwas Fett zergehen lassen, Mehl dazugeben und unter ständigem Umrühren bräunen. Passieren Sie die Sauce oder die Einbrenne, lassen Sie noch einige Minuten brodeln, geben Sie das Fleisch wieder hinein, lassen Sie es über kleinstem Feuer ganz weich werden, fügen Sie ein Kräuterbouquet hinzu und schmecken Sie ab mit braunem Zucker, schwarzem Pfeffer, gemahlene Nelken und, falls der Wein wenig Säure hatte, mit etwas Zitronensaft.

Servieren Sie mit glasierten Zwiebelchen, Vogelbeeren und Kartoffelknödeln.

Wildschweinragout mit Parmesanpüfferchen

Zutaten

		WILDSCHWEINRAGOUT	Zubereitung
800	Gramm	Wildschweingulasch	In einem Schmortopf 2/3 des Öls erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin gut anbraten. Speck in kleine Würfel schneiden. Dazugeben, ebenfalls anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Sellerie auch anrösten. Rotwein und Wasser dazugeben und 1 1/2 bis 2 Stunden leicht köcheln lassen. Pilze waschen und in Scheiben schneiden, leicht dünsten und mit den Preiselbeeren in das Wildschweinragout einrühren. Noch kurz weiterköcheln lassen. Für die Parmesanpüfferchen Kartoffeln schälen, fein reiben, mit Mehl, Parmesan verrühren und mit Muskat und Salz abschmecken. Blech fetten und aus dem Kartoffelteig kleine Häufchen daraufsetzen und flach drücken.
2		Zwiebeln	
100	Gramm	Knollensellerie	
2		Knoblauchzehen	
1		Lorbeerblatt	
4		Wacholderbeeren	
1/2	Ltr.	Rotwein	
1/2	Ltr.	Wasser	
100	Gramm	Räucherspeck	
6	Essl.	Öl	
200	Gramm	Frische Champignons	
4	Essl.	Preiselbeeren	
		Salz	
		Pfeffer	
		PARMESANPÜFFERCHEN	
500	Gramm	Kartoffeln	
1	Essl.	Mehl	
40	Gramm	Parmesan gerieben	
		Muskat	
		Salz	
		Fett fürs Blech	

Im Ofen bei 200 oC etwa 30 Minuten backen, nach 20 Minuten wenden.

Dazu passen als weitere Beilagen Rosenkohl und Möhren.

Wildschweinroulade

Zutaten

- 1 kg Rippen- und Bauchstück
 - eines jüngeren
 - Wildschweins*
- Senf
- Salz Pfeffer
- 125 Gramm Magerer durchwachsener
 - Speck in dünnen
 - Scheiben
- 3 Zwiebeln
- 50 Gramm Butterfett
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 125 ml Sahne

Zubereitung

* falls nicht erhältlich, können auch Rouladenscheiben aus der Keule verwendet werden.

Vom Rippenstück alle Knochen entfernen. Das Fleisch auseinanderbreiten, etwas klopfen und mit Senf bestreichen. Dann salzen und pfeffern. Das Fleisch mit den Speckscheiben bedecken. Zwiebeln würfeln und ebenfalls daraufgeben. Nun das Stück Fleisch von der Längsseite her aufrollen und mit einem Faden zu einer großen Roulade zusammenbinden. Von allen Seiten gut bräunen, mit der Brühe ablöschen. Etwa 90 Minuten unter häufigem Begießen Garen. Anschließend die Sauce mit Sahne verfeinern. Zum Anrichten wird die Roulade in Scheiben geschnitten und mit der Sauce übergossen.

Wildschweinschnitten nach

Zutaten

500	Gramm	Hirschlendenschnitten -- (Hirschfilet)
1,8	kg	Wildschweinsrippchen -- (Wildschweinkarree)
150	Gramm	Speck Salz
100	Gramm	Mehl
60	Gramm	Fett
40	Gramm	Fett
50	Gramm	Petersilienwurzel
50	Gramm	Gelbe Rübe
30	Gramm	Selleriewurzel
30	Gramm	Zwiebel
20		Pfefferkörner
10		Gewürzkörner
1	klein.	Lorbeerblatt
1	Prise	Thymian Muskatnuss Ingwer
40	Gramm	Mehl
1	Würfel	Zucker
40	Gramm	Preiselbeersaft, oder
1	Essl.	Ribiselsulz Knochensud, zum -- aufgießen
125	ml	Rotwein
125	ml	Rahm Zitronensaft
80	Gramm	Champignons
30	Gramm	Butter
200	Gramm	Bries
30	Gramm	Fett
150	Gramm	Gänseleber
20	Gramm	Fett

Zubereitung

Vom Wildschweinskarree werden Haut und Fett abgeschnitten, die Knochen ausgelöst und Schnitzel geschnitten, die man spickt, salzt, mit einer Seite in Mehl taucht und aus heißem Fett rasch brät. Desgleichen werden vom Hirschfilet Schnitzel geschnitten, gespickt, gesalzen und ebenso wie die Wildschweinschnitzel gebraten. Das Fett wird dann abgegossen und mit Wasser oder Knochensud ein Saft gemacht, den man nachher zum Aufgießen verwendet. Zu dem abgegossenem Fett gibt man noch etwas Fett, lässt darin die Knochen und Fleischabfälle, hierauf das blättrig geschnittene Wurzelwerk und zuletzt blättrig geschnittene Zwiebel gelbrösten. Hierauf gibt man einen Würfel Zucker hinein, stäubt mit Mehl, gibt nach dessen Anrösten die Gewürze hinein, gießt mit Wasser oder Knochensud auf, gibt Rotwein, Ribiselsulz oder Preiselbeersaft dazu und lässt die Sauce gut verkochen. Danach wird sie passiert, Rahm und Zitronensaft werden dazugemengt, die Schnitzel hineingegeben und weichgedünstet. In die Sauce werden würfelig geschnittene, in Butter gedünstete Champignons, überbrühtes, abgebratenes, in Würfel geschnittenes Bries und ebensolche Gänseleber gemengt. Die Schnitzel werden auf einer Schüssel angerichtet, der Saft darübergegossen und mit gestürzten Spaghetti (Spaghetti-Timbales) umlegt.

Wildschweinschnitten nach Lukullus

Zutaten

500	Gramm	Hirschlendenschnitten -- (Hirschfilet)
1,8	kg	Wildschweinsrippchen -- (Wildschweinkarree)
150	Gramm	Speck Salz
100	Gramm	Mehl
60	Gramm	Fett
40	Gramm	Fett
50	Gramm	Petersilienwurzel
50	Gramm	Gelbe Rübe
30	Gramm	Selleriewurzel
30	Gramm	Zwiebel
20		Pfefferkörner
10		Gewürzkörner
1	klein.	Lorbeerblatt
1	Prise	Thymian Muskatnuss Ingwer
40	Gramm	Mehl
1	Würfel	Zucker
40	Gramm	Preiselbeersaft, oder
1	Essl.	Ribiselsulz Knochensud, zum -- aufgießen
125	ml	Rotwein
125	ml	Rahm Zitronensaft
80	Gramm	Champignons
30	Gramm	Butter
200	Gramm	Bries
30	Gramm	Fett
150	Gramm	Gänseleber
20	Gramm	Fett

Zubereitung

Vom Wildschweinskarree werden Haut und Fett abgeschnitten, die Knochen ausgelöst und Schnitzel geschnitten, die man spickt, salzt, mit einer Seite in Mehl taucht und aus heißem Fett rasch brät.

Desgleichen werden vom Hirschfilet Schnitzel geschnitten, gespickt, gesalzen und ebenso wie die Wildschweinschnitzel gebraten.

Das Fett wird dann abgegossen und mit Wasser oder Knochensud ein Saft gemacht, den man nachher zum Aufgießen verwendet. Zu dem abgegossenem Fett gibt man noch etwas Fett, lässt darin die Knochen und Fleischabfälle, hierauf das blättrig geschnittene Wurzelwerk und zuletzt blättrig geschnittene Zwiebel gelbrösten. Hierauf gibt man einen Würfel Zucker hinein, stäubt mit Mehl, gibt nach dessen Anrösten die Gewürze hinein, gießt mit Wasser oder Knochensud auf, gibt Rotwein, Ribiselsulz oder Preiselbeersaft dazu und lässt die Sauce gut verkochen. Danach wird sie passiert, Rahm und Zitronensaft werden dazugemengt, die Schnitzel hineingegeben und weichgedünstet.

In die Sauce werden würfelig geschnittene, in Butter gedünstete Champignons, überbrühtes, abgebratenes, in Würfel geschnittenes Bries und ebensolche Gänseleber gemengt.

Die Schnitzel werden auf einer Schüssel angerichtet, der Saft darübergegossen und mit gestürzten Spaghetti (Spaghetti-Timbales) umlegt.

Wildschweinschnitzel

Gerollte Wildschweinschnitzelchen mit Dörrpflaumen Gefüllt

Zutaten

- 6 Wildschweinschnitzelchen à
-- 50 g
- 2 Schalotten, feingehackt
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 1 Essl. Rotweinessig
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 125 ml Sahne
- 6 Dörrpflaumen, fein gewürfe
- 1/2 Teel. Wacholderbeeren, zerrieben
- 1 Teel. Mehl mit etwas Brühe
-- verrührt
- 2 Essl. Butter

Zubereitung

Dörrpflaumen mit 1/8l Rotwein, Essig und Wacholderbeeren einkochen.

Schnitzel flachklopfen, pfeffern und salzen. Mit Dörrpflaumen belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren. Röllchen von allen Seiten in Butter sanft anbraten, dabei die Schalotten zugeben. Nach drei Minuten Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Bratensatz mit 1/8 l Rotwein und der Fleischbrühe ablöschen, um die Hälfte einkochen. Mehl und Sahne zugeben, aufkochen, Röllchen hineingeben und zwei Minuten gut durchkochen.

Dazu passen Spätzle und Rosenkohl.

Wildschweinröllchen mit Pfefferpflaumen Gefüllt

Zutaten

6		Getrocknete Pflaumen, -- entsteint
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Essl.	Ahornsirup
1/2	Essl.	Balsamico
140	ml	Milch
3		Brötchen vom Vortag
1	Essl.	Feine Lauchwürfel
1	klein.	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Essl.	Speckwürfel
1		Ei
4		Wildschweinschnitzel à 100 g
8	Scheiben	Speck, luftgetrocknet, -- hauchdünn geschnitten Salz, Pfeffer Muskat Butter, Butterschmalz

Zubereitung

Die getrockneten Pflaumen (sehr trockene Pflaumen vorher einweichen) würfeln und in einem Topf mit Butter karamellisieren, mit 1/8 l Wein ablöschen, Ahornsirup und Balsamico zugeben und mit etwas Pfeffer würzen. Alles sirupartig einkochen lassen. Die Milch aufkochen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, die Milch darüber gießen und sofort die Schüssel mit einem Deckel verschließen. Lauch, Zwiebel- und Speckwürfel in etwas Butter anschwitzen und zu den eingeweichten Brötchen geben. Ei hinzufügen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und alles gut mischen. Ist die Masse zu trocken, noch etwas Milch zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Die Wildschweinschnitzel dünn plattieren (am besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen, den Pflaumen bestreichen und aufrollen. Mit den Speckscheiben umwickeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Rouladen sanft von allen Seiten anbraten, im 180 Grad heißen Ofen 5 Minuten garen und anschließend 10 Minuten warm stellen. Den Bratensaft mit etwas Rotwein ablöschen, kurz einkochen und mit 1 TL Butter binden.

Wildschweinsteak

Tschechoslowakische Wildjäger-Steaks

Zutaten

- 4 Wildschweinsteaks à 150 g
- Speiseöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprika
- 4 Teel. Johannisbeergelee
- 1 Schuss Echte Kroatzbeere

Zubereitung

Leicht geklopfte Wildschweinsteaks mit öl bepinseln und auf geölten, heißen Grillstäben von beiden Seiten rösten. Mit Johannisbeergelee, vermischt mit Echter Kroatzbeere, überglänzen. Dazu Relish oder Salatplatte, Cumberland-Sauce aus der Flasche und gebackene Kartoffeln reichen.

Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse

Zutaten

200	ml	Amarenakirschen
1		Gemüsezwiebel
1	Pack.	Grünkernschrot
1	Tafel	Kuvertüre weiß
1		Mangold
1		Paprika rot
1		Makrele geräuchert
1	Bund	Petersilienwurzeln
1		Wildschweinsteak

Zubereitung

Das Wildschweinsteak parieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Butterflocke, ungeschälten Knoblauchzehen und reichlich gehackter Petersilie verfeinern, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und im Ofen garziehen. Die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die Mangoldstreifen, die geraspelte Petersilienwurzel und die Paprikastreifen dazugeben, würzen und mit Curry, Knoblauchscheiben und einer Butterflocke verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Wildschweinsteak mit Gefüllten Pasteten

Zutaten

1	Schale	Bohnen grün
1	Pack.	Hüttenkäse
1	Pack.	Haselnüsse geraspelt
3		Kartoffeln
6		Pflaumen
12		Minipasteten
500	Gramm	Rote Bete verpackt
150	Gramm	Wildschweinsteak
2		Zwiebeln rot

Zubereitung

Das Wildschweinsteak würzen, mit Olivenöl, Wacholder, Lorbeer, Thymian und Rosmarin anbraten und im Ofen 8 Min. bei 180°C garziehen. Um das Fleisch saftig zu halten zum nachgaren in Alufolie einwickeln. Die geschälten Kartoffeln reiben, würzen, ein Ei unterrühren und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Die geschnittenen Bohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen und in Butter nachschwenken. Für die Soße Rotwein mit Geflügelbrühe einreduzieren, würzen und mit einem Schuß Olivenöl verfeinern. Für die Pastetenfüllung Puderzucker karamelisieren, mit Honig, einem Schuß Calvados und Weißwein ablöschen, Pflaumenstücke darin einkochen und mit getrocknetem Ingwer verfeinern. Zum Binden ein wenig Stärke einrühren, in die Pasteten füllen, mit einer Haube Hüttenkäse bedecken und im Ofen gratinieren.

Wildschweinsteak mit Kartoffel-Rouladen

Zutaten

8		Wildschweinsteaks
30	ml	Pflanzenöl
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE SOSSE

400	Gramm	Champignons
30	Gramm	Butter
2		Schalotten
100	ml	Weißwein
300	ml	Sahne
60	Gramm	Gouda
		Petersilie
		Thymian
		Paprika edelsüß
		Salz und Pfeffer

FÜR DIE ROULADEN

500	Gramm	Kartoffeln
50	Gramm	Weizenmehl
20	Gramm	Speisestärke
20	Gramm	Grieß
2		Eigelb
		Butter
250	Gramm	Speck
		Petersilie
		Majoran
		Salz

Zubereitung

Die Steaks: Die feingeschnittenen Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Champignons zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Weißwein ablöschen und den Fond reduzieren. Die Sahne aufgießen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die Wildschweinsteaks salzen, pfeffern und in heißem Öl in der Pfanne anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und weitere 6 bis 8 Minuten braten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Form legen. Die Champignonsosse über die Wildschweinsteaks geben. Den klein geschnittenen Gouda darüber verteilen und mit edelsüßem Paprikapulver bestäuben. Die Steaks unter dem Grill langsam gratinieren (überbacken).

Kartoffelroulade: Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten kochen. Dann fein hacken oder reiben und mit Mehl, Stärke, Eigelb, Grieß, Salz und zerlassener Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu dem

Speck geben und goldbraun anschwitzen. Petersilie und Majoran unterrühren, abkühlen lassen. Den Kartoffelteig auf einer mit Mehl bestreuten Platte zu einem Rechteck ausrollen, gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Eine Stoffserviette gut mit Butter bestreichen. Die Kartoffelroulade darin einrollen und die Enden mit Küchegarn zubinden. In kochendes Salzwasser geben, ca. 35 Minuten kochen lassen. Nach dem Herausnehmen kurz in kaltes Wasser tauchen. Auswickeln, die Roulade die Scheiben schneiden und Semmelbutter darüber geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz

Zutaten

- 1 Schale Austernpilze
- 1 Schale Halvas
- 3 Kartoffeln
- 1 Pack. Pflaumen(getrocknet)
- 1 Dose Macadamia Nüsse
- 1 Schale Portulak-Salat
- 100 Gramm Schinken roh
- 150 Gramm Wildschweinsteak
- 2 Zwiebeln

Zubereitung

Das Wildschweinsteak würzen, einige getrocknete Pflaumen mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln und in Olivenöl anbraten. Die geschnittenen Austernpilze würzen, in Olivenöl ansautieren, mit Sahne ablöschen, einkochen, geschlagene Sahne und gehackten Schnittlauch unterheben und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Aus den gewaschenen Kartoffeln it einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachbraten. Für die Soße Balsamico, Honig und Rotwein reduzieren, die übrigen Schinkenstreifen und geschnittenen Pflaumen einrühren und einkochen.

Wildschweinsteaks in Altbiersosse

Zutaten

		FÜR 4 PERSONEN
800	Gramm	Wildschweintrüben
250	Gramm	Pfifferlinge
50	Gramm	Durchwachsener Speck
		Salz
		Pfeffer
		Rosmarin
		Schalotten
		Traubenöl
1		Knoblauchzehe
1	groß.	Zwiebel
2		Möhren
1		Lorbeerblatt
333	ml	Altbier
	Etwas	Speisestärke
200	ml	Fleischbrühe
	Etwas	Butter

Zubereitung

1. Speck mit etwas Butter auslassen, Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca 1 Minute braten lassen. 2. Wildschweintrüben von der Fetthaut befreien und 80 g schwere Steaks davon schneiden. Diese plattieren und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Etwas Traubenöl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten gut anbraten (ca. 2 Minuten). Dann die Medaillons aus der Pfanne nehmen und warm stellen. 3. Das Bratenfett abschütten. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe, Möhren und die Zwiebel (in kleine Stücke geschnitten) kurz anbraten und mit Altbier ablöschen. Fleischbrühe mit dem Lorbeerblatt hinzufügen und 5 -7 Min. kochen lassen. Anschließend die Soße durch ein Sieb schütten und mit Speisestärke andicken. Die Steaks auf Tellern anrichten, Pfifferlinge und Soße darübergeben. Als Beilage werden Spätzle in Butter geschwenkt empfohlen.

Wildschweinsteaks in Steinpilz- Rotweinsauce

Zutaten

500 Gramm Wildschweinsteaks
 1 groß. Zwiebel (fein geschnitten)
 250 ml Rotwein
 3-4 Stücke Milkschokolade
 120 Gramm Steinpilze
 Öl und Butter zum Braten
 2 Lorbeerblätter
 1 Teel. Wacholderbeeren
 Einige Pimentkörner
 Salz, Pfeffer

ROTKRAUT
 1/2 mittl. Rotkrautkopf
 1 Limette den Saft
 1 mittl. Zwiebel (fein geschnitten)
 250 ml Rotwein
 12 Maroni (4 davon zum
 Dekorieren)
 Zucker
 Butter

SCHUPFNUDELRINGE
 4 groß. Kartoffeln
 Mehl
 1 Ei
 Butter
 Butter und Zucker zum
 Durchschwenken von
 -- Schupfnudeln und Maroni

Zubereitung

Rotkraut fein schneiden, salzen. Limettensaft unterrühren und gut durchwalken. Danach 1 bis 2 Stunden stehen lassen. Zwiebel glasig dünsten, einen Löffel Zucker und das gestampfte Rotkraut dazugeben, mit Rotwein löschen und die geschälten Maroni zugeben. Solange kochen lassen bis es angenehm im Biss ist. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Fleisch darin beidseitig braten. Danach in Alufolie wickeln und warm stellen (evtl. im Backrohr bei 220°C für ca. 10 Minuten). Fein geschnittene Zwiebeln im Bratensatz anschwitzen. Mit Lorbeer, Wacholder, Piment, Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein immer wieder soviel löschen, dass nicht all zuviel Flüssigkeit in der Pfanne ist. Wein stets einkochen lassen. Zum Schluss Schokolade begeben. Die Steinpilze in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Steinpilze darin nur kurz anbraten. Erst beim Servieren am Teller über die Sauce streuen, so behalten sie die Farbe. Für die Schupfnudelringe mehlig Kartoffeln kochen, schälen und fein stampfen. Ein Ei und soviel Mehl zugeben bis ein glatter Teig entsteht. Teig zu einer Rolle formen und von dieser kleinfingerdicke

Rollen walzen und zu einem Ring formen. In reichlich Salzwasser geben und so lange kochen bis die Ringe an der Oberfläche schwimmen. Danach abseihen und kurz vor dem servieren in etwas Butter leicht bräunen. Die restlichen Maroni zur Verzierung in Butter und wenig Zucker schwenken. Wildschweiffleisch mit der Sauce anrichten. Die Schupfnudelringe auf den Teller geben und mit Rotkraut füllen, Maroni obendrauf setzen.

