



DAS
GROSSE BUCH
VOM
WILD

TE



WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

WILD IN GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8

Wildfleisch und seine Bedeutung in der kulinarischen Geschichte der Menschheit.

NAHRUNGSMITTEL WILD 16

Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Herkunft. Die Bedeutung der Hygiene bei der Wildversorgung.

HAARWILD 26

Von Rot- über Rehwild, Schwarzwild und Hasen. Alle wichtigen Teilstücke und ihre Verwendung in der Küche.

FEDERWILD 72

Alles Wichtige zu Hühnervögeln wie Fasan, Rebhuhn oder Wachtel, zu Raufußhühnern, Tauben- und Schwimmvögeln.

KÜCHENPRAXIS 98

DIE WICHTIGSTEN GARMETHODEN 104

Wie schmeckt welches Wildfleisch am besten?

WILDFLEISCH AUFBEWAHREN 112

Tipps zum Einkaufen, Lagern und Tiefkühlen.

WILD ZERWIRKEN UND ZERTEILEN 114

Das Auslösen von Schulter, Rücken, Brust und Keule.

WILDFLEISCH VORBEREITEN 132

Vom Parieren und Plattieren über die Herstellung von Farcen bis hin zum Bardieren und Spicken.

WILDFLEISCH KONSERVIEREN 136

Wildfleisch marinieren und beizen. Zudem das Wichtigste zum Pökeln und Räuchern.

FONDS, CONSOMMÉ, JUS UND GLACE 142

Die Basis kräftiger Suppen und delikater Saucen.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Die verschiedenen Arten der Jagd in Deutschland 20

Wildfleisch – Hygiene ist wichtig 22

Waidwerk, Jagd und Hege 34

Wildfleisch aus Import 40

Jäger ohne Jagdschein: Der Wilderer als Volksheld 50

Exoten in der Wildküche 55

Wildtiere, die man jagt, aber nicht verzehrt 70

Federwild aus Zucht: Fasan, Rebhuhn & Wachtel 78

Vom Aussterben bedroht 88

Blutig, rosa oder durch? 109

Hautout? Beizen von Wildbret aus der Mode? 120

Spezielle Geräte und wie Profis sie verwenden 130

Gewürze, Kräuter & andere Geheimnisse der Wildküche 140

Die Kunst der Pastetenbäcker 159

Escoffier – Der Großmeister und das Wild 211

Spätzle, Kohl & Co. oder die hohe Kunst der Beilagen 232

Geschichte vom »Falschen Hasen« 241

Der Hoppler aus dem Wienerwald 258

Klassisch zu Wild: Pilze & Maronen 278

Holunder, Vogelbeere, Berberitze 302



REZEPTE 150

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

KALTE WILDKÜCHE UND VORSPEISEN 154

Von Rehterrine und Wildpastete über delikate Salat-Variationen bis hin zur Galantine.

SUPPEN UND EINTÖPFE 174

Consommé, Punsch und Velouté: Neues aus der Suppenküche, raffiniert kreiert.

POCHIEREN, DÄMPFEN UND DÜNSTEN 190

Zarter Rücken von Reh und Hase, Taube und Fasan, schonend zubereitet und elegant serviert.

AUS DER PFANNE 202

Medaillons, Schnitzel und Koteletts – Wildfleisch mit kurzer zarter Faser ist im Handumdrehen gar.

AUS DEM OFEN 222

Vom Gämsenrücken im Teig über Wildschweinschinken und Fasanenstrudel: Wild neu entdeckt.

SCHMOREN 250

Ragout, Schulter, Rouladen oder Gulasch brauchen zwar etwas Zeit, haben jedoch ein herrliches Aroma.

GRILLEN, PÖKELN UND RÄUCHERN 272

Besonders aromatisch: Koteletts und Medaillons vom Grill, Filets und Rücken aus dem Rauch.

INNEREIEN 286

Selten zu bekommen: Für Liebhaber sind Leber, Niere oder Herz von Reh, Hase oder Hirsch eine Delikatesse.

AROMATISCHE SAUCEN 294

Ob Preiselbeeren, Orangen oder Feigen: Fruchtige Aromen passen ausgezeichnet zu Wild. Ebenso die neuen Kreationen mit Wildfrüchten und Kräutern.

GLOSSAR 308

REGISTER 310

UNSERE SPITZENKÖCHE 316

IMPRESSUM 320





WARENKUNDE





KÜCHENPRAXIS

Reh-Consommé

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 30 Min.

FÜR DEN FOND

- 1 kg Rehknochen und -fleischabschnitte, 1 EL Öl
- 200 g Röstgemüse (Möhren, Knollensellerie, Zwiebel, alles geschält und klein gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark, je 200 ml Port- und Rotwein
- je 1 Thymian- und Rosmarinzwig
- 1 Majoranstängel, 10 zerstoßene Pfefferkörner
- 5 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke
- 1 angedrückte Knoblauchzehe, 1 l Kalbsfond

ZUM KLÄREN

- 300 g Wildfleisch, etwa Rehxaxen ohne Knochen
- je 100 g Lauch, Möhren und Knollensellerie, alles geputzt oder geschält und grob geschnitten
- 1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt
- 5 Thymianzweige
- 2 Eiweiße, 5 Eiswürfel, zerstoßen

AUSSERDEM

- 3–5 cl Gin, Salz, Pfeffer

1. Rösten Sie die Knochen und Abschnitte in Öl an. Das Gemüse mitrösten, das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls kurz rösten. Alles mit Port- und Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

2. Fügen Sie die Kräuter und Gewürze zu und füllen Sie alles mit Kalbsfond oder 1 l Wasser auf. Den Fond 1 ½ Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei wiederholt abschäumen. Anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

3. Drehen Sie das Wildfleisch und Gemüse durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs. Die Gewürze zu fügen, dann das Eiweiß sowie das Eis untermengen. Alles in einen Topf geben, mit dem Fond auffüllen und den Inhalt unter Rühren zum Kochen bringen.

4. Das Eiweiß bindet die Trübstoffe. Sobald dichter Schaum aufsteigt und der so genannte »Fleischkuchen« aufbricht, nicht mehriterrühren. Die Brühe 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren. Mischen Sie den Gin unter und schmecken Sie die Reh-Consommé mit Salz und Pfeffer ab. Sie schmeckt pur oder mit Einlagen (S. 186).

S. 42
WARENKUNDE Reh

S. 147
KÜCHENPRAXIS Wild-Consommé



Pot-au-feu vom Reh

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

FÜR DIE SUPPE

- 1 Rehschulter, etwa 1 kg
- 2 Möhren (etwa 100 g)
- ¼ Knollensellerie (80–100 g)
- 2 Petersilienwurzeln (120 g)
- 1 EL Butter
- 100 ml Apfelsaft
- 800 ml Reh- oder Wildfond (S. 146)
- 40 ml roter Portwein
- 1 Gewürzsäckchen mit der dünn abgeschälten Schale von ¼–½ unbehandelten Orange, 3 Pimentkörnern, 5 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE EINLAGE

- 100 g dünne grüne Bohnen, geputzt, Salz
- 4 fest kochende Kartoffeln (etwa 300 g)
- ¼ Kopf junger Spitzkohl
- 1 Rote Bete (etwa 120 g), gekocht und geschält
- 4 Petersilienstängel



S. 42

WARENKUNDE Rehschulter

S. 146

KÜCHENPRAXIS Wildfond

1. Die Rehschulter auslösen und das Fleisch in walnussgroße Stücke schneiden. Die Möhren, den Knollensellerie und die Petersilienwurzeln schälen und in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Braten Sie das Rehfleisch in der Butter hellbraun an. Anschließend die Gemüswürfel zufügen, kurz mitbraten und alles mit dem Apfelsaft, Rehfond und dem Portwein auffüllen.

2. Fügen Sie das Gewürzsäckchen zu und lassen Sie alles bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit die Bohnen in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und schräg halbieren. Die Kartoffeln schälen, in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Den Spitzkohl waschen und die Blätter in Rauten schneiden.

3. Würzen Sie das Pot-au-feu mit Salz, Pfeffer und Muskat. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Spitzkohl zufügen und nach weiteren 5 Minuten die Bohnen sowie die Kartoffelwürfel. Schneiden Sie die Rote Bete in dicke Streifen.

4. Das Pot-au-feu vom Reh mit den Rote-Bete-Streifen in vorgewärmte Suppenteller oder -schalen anrichten. Die Suppe jeweils mit einem Stängel Petersilie garnieren und servieren.

Eine schnelle Variante

Wenn einmal wenig Zeit zum Kochen bleibt, können Sie das Pot-au-feu vom Reh auch mit 300 bis 400 g Rehrückenfilet zubereiten.

Dafür das Fleisch in dünne Streifen schneiden, kurz in einer Öl-Butter-Mischung anbraten und in einer kräftigen Rehbouillon mit klein gewürfeltem Gemüse servieren.



Wildentenravioli mit Maronenschaum

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Std. 40 Min.

FÜR DIE FÜLLUNG

- 4 Wildentenkeulen (Ersatz: 1 Wildente von 800 g, Brüste und Keulen ausgelöst)
- Salz, Pfeffer, 20 g Gänseschmalz
- 30 g Räucherspeck mit Schwarte, am Stück
- je 30 g Knollensellerie und Möhre sowie 100 g Zwiebeln, alles geschält und grob gewürfelt
- 1 Tomate, grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, abgezogen
- 100 ml roter Portwein, 150 ml Burgunder
- ¼ l Geflügelfond, 8 weiße Pfefferkörner
- ½ Lorbeerblatt, 1 Rosmarinzweig
- 4 Scheiben unbehandelte Zitrone
- 20 g Butter, 2 saftige Dörripflaumen
- 1 EL grob gehackte Pistazienkerne
- 2 cl Kirschwasser, frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL fein geschnittene Blatt Petersilie

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, 1 EL Olivenöl

FÜR DEN MARONENSCHAUM

- 300 g Maronen, je 50 g Schalotte, Möhre und Staudensellerie, geputzt, in Scheiben
- 50 g Butter, 600 ml kräftige Hühnerbrühe
- 250 g Sahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss, 1 cl Kirschwasser

AUSSERDEM

- 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlt
- Hühnerbrühe zum Kochen der Ravioli
- je 1 Metallring von 5 und 6 cm Durchmesser
- frisch gehobelter Parmesan und 1 EL fein geschnittene glatte Petersilie

1. Die Keulen salzen, pfeffern und in einem Schmortopf im Schmalz beidseitig anbraten. Speck, Sellerie und Möhre kurz mitbraten. Dann die Keulen herausnehmen und die Zwiebeln zufügen. Die Hitze reduzieren und alles gleichmäßig bräunen. Fügen Sie die Tomate und den abgezogenen Knoblauch zu und rösten Sie alles noch 2 Minuten. Mit Port- und Rotwein ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und

Gewürze und Kräuter zufügen. Alles aufkochen, die Keulen zugeben, mit je 1 Zitronenscheibe belegen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen in etwa 1 Stunde 20 Minuten zugedeckt weich schmoren.

2. Verkneten Sie inzwischen alle Zutaten für den Teig mit 2 EL Wasser und lassen Sie ihn 1 Stunde in Folie gewickelt ruhen. Für den Schaum die Maronen kreuzweise einschneiden, bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten rösten, herausnehmen und schälen. Das Gemüse in Butter anschwitzen, mit der Hühnerbrühe auffüllen und die Maronen darin etwa 40 Minuten bei schwacher Hitze garen, danach 3 Maronen für die Füllung beiseite legen.

3. Die Entenkeulen und den Speck aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, die Zitronenscheiben entfernen. Passieren Sie den Schmorfond durch ein Sieb und lassen Sie ihn bei schwacher Hitze sämig einkochen. Die Butter unterrühren, den reduzierten Fond abschmecken und abkühlen lassen.

4. Lösen Sie das Fleisch von den Knochen und schneiden Sie es in kleine Würfel. Den Speck, die Dörripflaumen sowie die 3 Maronen klein würfeln und mit dem Entenfleisch und den Pistazien vermengen. Die Füllung mit Kirschwasser, Muskat und Petersilie würzen, ein wenig reduzierten Fond unterrühren, abschmecken und auskühlen lassen.

5. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. In gleichmäßigem Abstand je 1 EL Füllung nicht zu dicht auf eine Teigbahn setzen. Die Zwischenräume mit verquirltem Eigelb bestreichen. Legen Sie eine zweite Teigbahn darauf. Fest andrücken und mit der runden Seite des kleineren Metallrings den Durchmesser markieren, dabei darauf achten, dass keine Luftblasen verbleiben. Stechen Sie dann mit dem größeren Ring die markierten Ravioli aus.

6. Für den Maronenschaum die restlichen Maronen mit der Brühe im Mixer fein pürieren, passieren und die Sahne unterrühren. Die Ravioli in Hühnerbrühe etwa 6 Minuten garen, abgießen und kurz in dem erhitzten reduzierten Schmorfond schwenken. Den Maronenschaum aufmixen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kirschwasser abschmecken und in tiefe Teller verteilen. Die Ravioli darauf anrichten und mit Parmesan und Petersilie garniert servieren.

S. 94

WARENKUNDE Wildente

S. 126

KÜCHENPRAXIS Zerlegen

Rehrücken in Heu gedämpft

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 50 Min.

FÜR DEN REHRÜCKEN

- 1 ½ Rehrückenstränge, ausgelöst und pariert, etwa 600 g
- Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 100 g Wiesenheu (Bioladen)
- ½ l Gemüsefond, je 1 Thymian- und Rosmarinzweig, 1 Lorbeerblatt

FÜR DAS SELLERIEPÜREE

- 1 Schalotte (30 g), geschält und fein gewürfelt, 30 g Butter
- 400 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- Salz, 200 ml Geflügelbrühe, 100 g Sahne

FÜR DIE MOKKASAUCE

- 1 Schalotte, geschält und 1 Champignon, geputzt, beides gewürfelt
- 1 EL Butter, 1 Thymianzweig, 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 cl Kaffeelikör, 200 ml Rehjus (S. 144)
- 1 TL geröstete Mokkabohnen, Salz, Pfeffer, 30 g kalte Butter

1. Die Rehrückenstränge salzen und pfeffern. Braten Sie den Rehrücken im heißen Öl kurz an und stellen Sie ihn beiseite.
2. Für das Püree die Schalotte in der Butter glasig anschwitzen. Sellerie- und Kartoffelwürfel zugeben, salzen, die Geflügelbrühe angießen und alles zugedeckt weich garen. Entfernen Sie den Deckel und lassen Sie die restliche Flüssigkeit verdampfen, dann die Sahne unterrühren. Die Mischung pürieren, das Püree durch ein Sieb streichen, abschmecken und warm halten.
3. Für die Sauce Schalotte und Champignon in der Butter andünsten. Fügen Sie den Thymian und die Wacholderbeeren zu und löschen Sie alles mit dem Kaffeelikör ab. Die Flüssigkeit etwas reduzieren, dann die Rehjus angießen und alles erneut auf die Hälfte einkochen lassen. Nehmen Sie die Sauce vom Herd und lassen Sie die Mokkabohnen etwa 10 Minuten darin ziehen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren, salzen, pfeffern und die kalte Butter in Stückchen unterschlagen.
4. Das Heu vorsichtig waschen und trockentupfen. Füllen Sie den Gemüsefond in einen Topf mit Dämpfeinsatz. Dann das Heu mit den Kräutern in den Einsatz geben, den Rehrücken darin einbetten und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12 bis 15 Minuten dämpfen. Herausnehmen und den Rehrücken 5 Minuten ruhen lassen.
5. Schneiden Sie den Rehrücken leicht schräg in 3 cm dicke Scheiben und richten Sie ihn mit dem Selleriepüree und der Mokkaauce an.



S. 42

WARENKUNDE Rehrücken

S. 144

KÜCHENPRAXIS Rehjus



»Besonders schonend: Durch das sanfte Garen im Heu bleiben die Rehrückenfilets wunderbar saftig und das Eigenaroma aufs Beste erhalten. Dazu passt ausgezeichnet ein mit Sahne verfeinertes Sellerie-Kartoffel-Püree. Das Kaffeearoma der Mokkasauce setzt dazu einen interessanten geschmacklichen Kontrapunkt.«



**TEUBNER WILD -
DAS MUST-HAVE-KOCHBUCH
FÜR IHRE KÜCHE!**

TE

ISBN 978-3-8338-4906-0



9 783833 849060

€ 29,99 [D]
€ 29,99 [A]