

Christian Teppe | Yasmin Kochmann | Kai Kochmann



WILD genießen

DIE EINFACHE KOCHSCHULE
FÜR ALLE JÄGER
UND WILDBEGEISTERTE

BLV



Christian Teppe | Yasmin Kochmann | Kai Kochmann

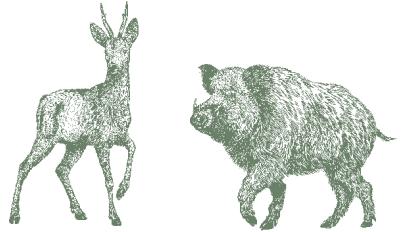
WILD genießen

DIE EINFACHE KOCHSCHULE
FÜR ALLE JÄGER
UND WILDBEGEISTERTE

BLV

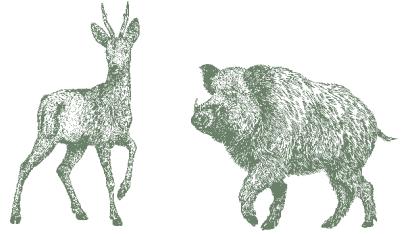


Inhalt



7	Vorwort
11	Gejagt, erlegt und dann?
12	Jagdliches Netzwerken und Demut vor der Kreatur
20	Kleine Gerichte
56	Alter Hase trifft jungen Dachs
64	Große Gerichte
128	Beilagen
140	Weidmannsheil & Wertschätzung
148	Nachspeisen
168	Küchenpraxis
184	Weidmännische Begriffe
192	Bezugsquellen
196	Sach- und Rezeptregister
203	Über die Autoren
206	Widmung
208	Impressum





Liebe Leserinnen und Leser,

willkommen in unserer Wildkochschule – dem Einsteigerbuch für Menschen, die nach ungewöhnlichen Wildrezepten mit Gelinggarantie suchen. Denn komplizierte Kochbücher gibt es schon genug.

Drei Autoren in einem Buch? Das ist ungewöhnlich. Doch das Unkonventionelle und der Perspektivenwechsel sind für die Autoren Christian Teppe sowie Yasmin und Kai Kochmann Lebensmotto und zugleich Konzept für ihre Wildkochschule. Hier treffen nicht etwa viele Köche und ihr berühmter Brei aufeinander, sondern unterschiedliche Professionen und Perspektiven rund um Nachhaltigkeit, Natur, Gaumenfreuden und Genuss. In der kleinen Wildkochschule treffen Jungjäger auf Jagdprinz, Kochschüler auf Köchin, Lehrende auf Lernende. Und alle drei laden Sie, liebe Leserinnen und liebe Leser, zum Mitjagen, Mitlernen, Mitkochen und Mitgenießen ein:

Christian Teppe, der Jagdprofi, Rechtsanwalt und Jagd-Podcaster, der wie kein Zweiter das Weidwerk beherrscht und Kai, den Jungjäger, immer wieder in seine faszinierenden, norddeutschen Reviere lässt und ausgebildet hat.

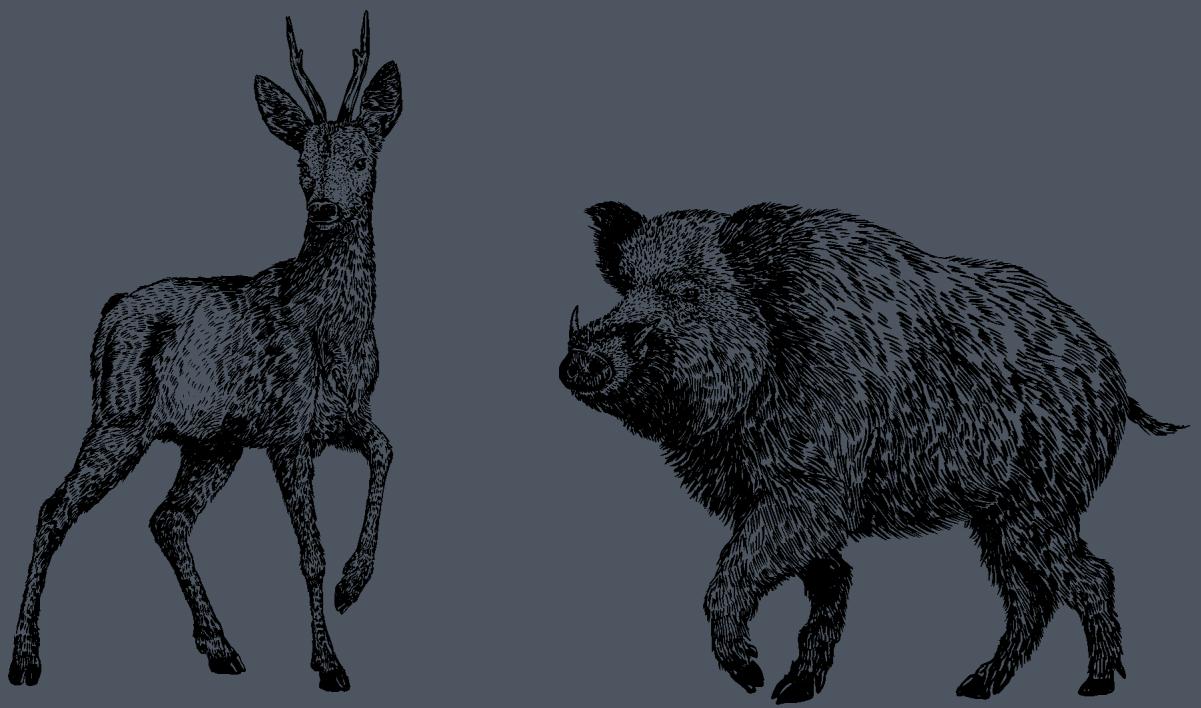
Yasmin Kochmann war schon in fast allen Kontinenten zu Hause. Kochen und Bewirken war schon lange bevor sie in der Luzerner Hotelfachschule als Hôtelière-Gastronomin diplomierte, ihre große Leidenschaft. Auf ihrem Blog Yasmoya publiziert sie seit Jahren ihre eigenen Rezepte. Sie zeigt, wie auch Kochanfängern mit alltäglichen Zutaten spannende Gerichte mit Reh- und Schwarzwild gelingen können.

Kai Kochmann ist Jungjäger und Coach. Als Gastgeber eigener Jagdsalons mit dem Motto »Wild & Wein« bringt er regelmäßig Menschen aus aller Welt zu kultivierten und unterhaltsamen Genussabenden zusammen. Er hat entdeckt, dass die Jagd mit seiner Hündin Moya of Icamani eine nachhaltige Lebenshaltung ausdrückt..

Allen drei Autoren gleichermaßen liegen der achtsame Umgang mit der Natur, der Respekt vor dem Geschöpf sowie eine Faszination am Ausprobieren von außergewöhnlichen Rezepten gemeinsam mit Familie und Freunden am Herzen.

Und so laden wir Sie, liebe Genussmenschen, in Teppes norddeutsche Jagdreviere, und anschließend in Yasmins faszinierende Wildküche ein: Kommen Sie mit in die Natur und begleiten Sie Christian und Kai auf leisen Sohlen auf deren Pirsch und Drückjagd nach Reh- und Schwarzwild. Und schauen Sie Yasmin anschließend beim Zubereiten und Kochen über die Profischulter. Nie war Wildküche einfacher!

Horrido, Weidmannsheil und guten Appetit sagen
Christian, Yasmin & Kai



KLEINE Gerichte

KLEINE GERICHTE, GROSSER EFFEKT: MIT DIESEN SPEISEN
GELINGT DER UNKOMPLIZIERTE AUFTAKT ZU EINEM
BESONDEREN WILDGENUSS. DIESE KLEINEN GERICHTE
LASSEN SICH GUT VORBEREITEN. SO HABEN SIE MEHR ZEIT
FÜR IHRE GÄSTE UND STEHEN WENIGER UNTER ZEITDRUCK.
GESCHMACKLICH SUCHE ICH BEWUSST EINEN
KONTRAST ZU DEM HAUPTGERICHT, DAMIT SICH DIE
GESCHMACKSAKKORDE VERBREITERN.

Thai-Salat-Schälchen mit Hackfleisch

Dieses köstliche Fingerfood ist ebenfalls eine Erinnerung an meine Jugendzeit in Asien. Der Salat wird in Thailand Larb (manchmal auch »Laab«) genannt und ist lauwarmes, scharf gewürztes Hackfleisch, welches in kleinen Salatblättern, die als essbare Schälchen dienen, von der Hand in den Mund genossen wird.

FÜR 4 PORTIONEN

30 MIN. ZUBEREITUNG

FÜR DAS DRESSING

3 EL Limettensaft
1 EL Zucker
2 EL Fischsauce (ersatzweise Sojasauce)
1 EL Sambal Oelek

FÜR DEN SALAT

1 Zwiebel
1 Stück Ingwer (2 cm lang)
3 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 EL Rapsöl
500 g Hackfleisch (vom Reh oder Wildschwein)
1 TL Salz
1 kleines Bund Koriandergrün
1 kleines Bund Minze
3 Frühlingszwiebeln
1 Kopf Eisbergsalat
4 EL geröstete Erdnusskerne (optional)

Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel vermengen. Für den Salat die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken oder reiben. Die Chilischote waschen, längs halbieren, von Kernen und weißen Trennwänden befreien, falls es nicht so scharf sein soll, und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und Salz scharf anbraten, bis das Fleisch gar ist.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kräuter und Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Dressing zum gebratenen Fleisch geben und gut vermischen.

Die Salatblätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Je 2 gehäufte EL der Fleischmischung in jedes Salatblatt geben. Die Erdnüsse grob hacken und das Hackfleisch damit bestreuen.

Tipp

Noch authentischer ist es, anstatt der Erdnüsse als Topping 2 EL rohe Klebereiskörner (sticky rice) trocken in einer Pfanne zu rösten, bis sie duften und hellbraun sind. Reis im Blitzhacker zerkleinern, bis er die Konsistenz von groben Semmelbröseln hat.

Wenn Sie die Salatblätter weglassen und gegarte Glasnudeln unter die Hackfleischmischung heben, können Sie einen leckeren Glasnudelsalat genießen, der lauwarm und kalt ganz hervorragend schmeckt.

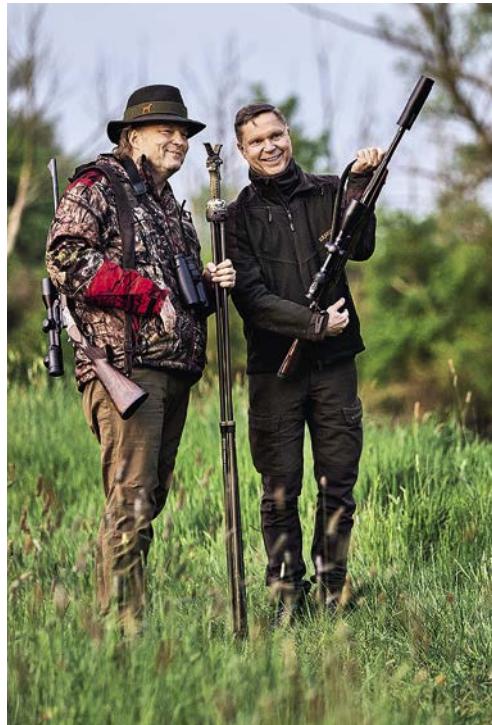


Alter Hase trifft jungen Dachs

Mit dem großstädtischen Greenhorn
in grünen Auen

Für einen alten Hasen der Jagd mit über fünfundzwanzig Jahresjagdschein, mehreren Revieren und der Erfahrung aus Tausenden Jagderlebnissen ist es immer wieder eine Herausforderung, manche empfinden es auch als Überwindung, andere gar als Zumutung, Jungjäger an unsere Passion heranzuführen. Schließlich ist es zumindest an jenen Tagen in der Regel vorbei mit dem eigenen Jagderfolg, den man vordergründig mit Jagdfreude gleichsetzt. Wer jedoch gönnen kann, dem werden die ersten Jagderfolge des Nachwuchses größere und länger anhaltende Freuden bereiten als der eigene. Denn alter Hase und junger Dachs werden sich gleichfalls das ganze Jägerleben an diese gemeinsamen Erlebnisse und die dadurch entstandene Verbindung, ja manchmal sogar Freundschaft erinnern. So war es auch mit Kai.

Als ich seinerzeit als Jungjäger angefangen hatte, gab es ein geliehenes Gewehr aus zweiter Hand, Lederhosen vom großen Bruder und Optik aus dem Kaufhaus anstatt aus dem Fachgeschäft. So ist das eben als Student, der mit Bordmitteln auf Jagd geht, nachdem er den Wehrsold für den Jungjäger-Kursus gespart hat. Kai hatte jedoch neue und faltenfreie, aufeinander abgestimmte Jagdklamotten, perfekt sitzende Jagdstiefel und eine jungfräuliche Jagdbüchse aus skandinavischer Produktion. So stand er also da: perfekt vorbereitet, doch ohne jegliche Erfahrung. Die muss man eben erst mal sammeln, und zu diesem Zweck ist er zu mir gekommen, zumindest um zunächst schon mal den Anfang zu machen.







Ricke, Bock oder Kitz?

In meinem Revier ist das Rehwild tagaktiv und dank abwechslungsreicher Feldstruktur mal hier und mal dort anzutreffen, sodass es gut anzusprechen und bei entsprechenden Fertigkeiten auch gut zu erlegen ist. Wir setzten uns ins Auto, was natürlich für altgediente Rekruten »aufsitzten« bedeutet, so als würden wir wie früher noch aufs Pferd steigen.

Die erste Revierrunde sollte gleich auch die erste Pirschrunde darstellen, und so hatten wir reichlich Gelegenheit, uns dem einen oder anderen Stück zu nähern. War es hier eine Ricke mit Schmalreh und Kitz, hatte sich zu der anderen Familie bereits ein Bock hinzugesellt. Auch einzelne Ricken, die ja im Süden unseres sprachlichen Verbreitungsgebietes Geißen genannt werden, waren neben einer der vielen Feldhecken im Revier zu entdecken.

Gerade die Jagd auf weibliches Rehwild ist für Jungjäger eine besondere Herausforderung, denn es kommt hier mehr auf die Altersmerkmale an, und diese sind nun mal schwieriger zu unterscheiden als Geschlechtsmerkmale. Das ist halt wie im wirklichen Leben. Apropos Leben ... Das wollte Kai natürlich einem Stück Rehwild nur dann nehmen, wenn er sich hinsichtlich der Ansprache, also der Auswahl des zu erlegenden Stückes, und auch des sicheren Treffens sicher gewesen ist. So mussten wir wohl fast ein Dutzend Stück Rehwild anpirschen, um die perfekten Jagdbedingungen zu erreichen. Der Wind musste passen, damit das Wild keine Witterung

Leber in Misobutter mit knusprigen Salbeiblättern

Leber in Butter ist ein Klassiker - Leber in Misobutter eine Geschmacksexplosion! Miso ist eine ursprünglich japanische Paste, die hauptsächlich aus fermentierten Sojabohnen besteht. Was sehr exotisch und prätentiös klingt, verleiht der Leber für meinen Geschmack ein ausgewogenes, leicht salziges Aroma. Auf weiteres Salzen kann verzichtet werden.

FÜR DIE MISOBUTTER

- 1 EL helle Misopaste
- 1 EL weiche Butter

FÜR DIE LEBER

- 350-400 g Wildleber
- 2 EL Mehl
- 1 EL Butter (ersatzweise Öl)
- Salz (optional)
- Pfeffer (optional)

FÜR DEN KNUSPERSALBEI

- 1 Handvoll Salbeiblätter
- 1 TL Butter
- Salzflocken

Für die Misobutter die Misopaste und die Butter in einer Tasse mit einer Gabel gründlich mischen.

Die Leber kalt abspülen, säubern und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Leber in Scheiben schneiden und diese auf einem Teller in Mehl wenden.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Leberscheiben darin auf einer Seite anbraten, bis sie sich gut vom Pfannenboden lösen, dann wenden. Die Misobutter dazugeben. Sobald sie geschmolzen ist, die Leber mit einem Löffel immer wieder damit benetzen. Die Misobutter wird braun, das ist gewünscht. Die Leberscheiben optional salzen und pfeffern und so lange warm halten, bis der Salbei fertig ist.

Für den Knuspersalbei die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne (kann ruhig die von der Leber sein) die Butter erhitzen. Die trockenen Salbeiblätter darin knusprig braten. Dann mit wenig Salzflocken bestreuen.

Zum Anrichten die knusprigen Salbeiblätter auf die Leber streuen. Dazu schmeckt ein grüner Salat, Polenta (s. S. 89) oder Brot.

Tipp

Anstatt Leber können Sie genauso Steaks, Fisch oder Tofu mit der köstlichen Miso-butter zubereiten.



Pasta mit Wildschwein-Salsiccia, Fenchel und Salbei

Wir sind große Italien-Fans und haben das Gericht in der Toskana entdeckt. Es ist mit verschiedenen Pastavarianten ein leicht zuzubereitender Genuss. Bei uns findet sich in der Tiefkühltruhe meistens eine Tüte Salsiccia, weil wir den Geschmack der rohen mit Chili und Fenchel gewürzten Bratwürste so lieben. Die Pasta serviere ich ganz nach Lust und Laune als Vor- oder Hauptspeise.

FÜR 4 PORTIONEN

ALS HAUPTSPEISE

25 MIN. ZUBEREITUNG

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
400 g Wildschwein-Salsiccia
2 EL Olivenöl
Salz
1 TL Fenchelsamen
1 TL Chiliflocken
2 EL Tomatenmark
2 EL gehackte Salbeiblätter
100 ml Rotwein
1 Dose geschälte Tomaten
(400 g)
500 g kurze Pasta (z.B. Penne)
1 EL Butter
1 Handvoll Salbeiblätter
6 EL geriebener Parmesan

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Salsiccia einschneiden und die Haut abziehen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Salsiccia hinzugeben und mit einem Pfannenwender grob zerteilen. Salz, Fenchelsamen und Chiliflocken hinzugeben. Wenn das Fleisch gebräunt ist, Tomatenmark und Salbei hinzugeben und 1 Min. mitbraten.

Den Pfanneninhalt mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen. Tomaten hinzugeben und mit einem Löffel in der Pfanne zerdrücken. Oder die Tomaten vor dem Hinzugeben klein hacken. Die Sauce mindestens so lange köcheln lassen, bis die Pasta al dente ist. Sie kann aber auch länger bei ganz kleiner Hitze köcheln.

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser 1 Min. kürzer als auf der Packung angegeben kochen, dann in ein Sieb abgießen und unter die Sauce mischen.

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten, auf der Pasta verteilen. Die Pasta mit geriebenem Parmesan zum Bestreuen servieren.

Tipp

Bei den Nudeln empfehle ich, die in Bronzeform gegossenen zu nehmen (bronzata). An ihrer rauen Oberfläche haftet die Sauce besser. Ein weiteres Zeichen für gute Pasta-Qualität ist ein hoher Proteingehalt von mindestens 13,5 Prozent.

Tipp

Statt Salsiccia schmecken auch Hackfleisch oder Brät vom Wildschwein im Sugo. Vegetarier braten statt Fleisch klein gehackte Pilze in der Pfanne an.

Stückige Tomaten aus der Dose oder Passata sind ein guter Ersatz für die geschälten Dosentomaten.

Die Salbeiblätter in der Sauce können Sie gegen Rosmarin tauschen.





Wildgenuss für alle!

Wildküche ist ein Buch mit 7 Siegeln und besonderen Anlässen vorbehalten? Nicht wenn es nach den passionierten Jägern Christian Teppe und Kai Kochmann geht. Dieses Buch bietet einen leicht umsetzbaren Einstieg in die Vielfalt der Wildküche und zeigt praxisfreundlich, was es bei der Verarbeitung von Wildbret zu beachten gilt.

Yasmin Kochmann verrät 50 Rezepte zum Schmoren, Grillen, Kochen und Braten, darunter besondere Ideen mit internationalem Einfluss und für jedes Zeitbudget. Ihr Credo: Ein Wildkörper hat weit mehr zu bieten als das Filet. Wer Wild kocht, der kocht nachhaltig.

Mitreißende Erzählungen vom Jagntag und Infos rund um Wild und seinen natürlichen Lebensraum machen Wild und Jagd auf allen Ebenen erleb- und genießbar.

BLV



WG 453 Grundkochbücher
ISBN 978-3-96747-120-5



www.blv.de