

Inhalt

Vorwort – Vom Wildwechsel auf den Tisch *Seite 6*

Allgemeines vorab *Seite 8*

Geschmortes Kaninchen *Seite 12*

Wildkaninchen Toskana *Seite 13*

Geschmorter Feldhase in Tomatensoße *Seite 15*

Jägertopf *Seite 16*

Wildkaninchen in Estragonsoße *Seite 17*

Feldhase mit Schalotten *Seite 18*

Feldhase süß-sauer *Seite 19*

Rehbraten – ganz einfach *Seite 22*

Rehsteaks »exquisit« *Seite 25*

Rehroulade mit Rotkohlfüllung *Seite 26*

Rehfilet mit Rhabarber *Seite 28*

Rehschnitzel mit Johannisbeer-Feigen-Soße *Seite 29*

Rehrückenfilets in Pfeffersoße *Seite 31*

Gulasch vom Spieß *Seite 33*

Reh-Rouladenspieße für den Grill *Seite 33*

Rehfilet in Knusperhülle *Seite 34*

Wildsteaks mit Pfeffer-Honig-Kruste *Seite 39*
 Wildschwein im Kürbis *Seite 41*
 Frischlingssteaks mit Bärlauch-Soße *Seite 42*
 Wildsau in Heidelbeere *Seite 45*
 Frischlingsmedaillons mit Rhabarber *Seite 46*
 Wildschwein mit Bananen-Mango-
 Chutney *Seite 46*
 Rote-Beeren-Chutney *Seite 48*
 Pflaumen-Kiwi-Chutney *Seite 49*
 Wildschweinragout mit Pflaumen *Seite 50*
 Chili-Balsamico-Spareribs *Seite 51*
 Fruchttige Spareribs *Seite 51*
 Spareribs exotisch *Seite 52*
 Wildschweinschnitzel Chiquita *Seite 52*
 Wildschweinragout auf Risotto *Seite 54*
 Wildschwein Martinique *Seite 56*

Gamsbraten italienisch *Seite 60*
 Hütten-Gamstopf *Seite 63*
 Gefüllte Aubergine mit Muffel und
 Couscous *Seite 64*
 Korsische Muffelkeule *Seite 65*

Schneller Hirsch mit Ingwer *Seite 68*
 Süß-scharfes Wildgeschnetzeltes *Seite 69*
 Hirschrücken auf Kürbispüree mit
 Schoko-Wildsoße *Seite 70*
 Spareribs Südamerika *Seite 71*
 Wildbret asiatisch *Seite 72*
 Hunter Mulligan *Seite 73*

Medaillons vom Wild mit Walnusskrone und
 Rotwein-Pflaumen Soße *Seite 76*
 Damwild aus dem Wok in Chili-Erdnusssoße *Seite 78*
 Wildkalbsrouladen mit Mozzarella *Seite 79*
 Damwildroulade mit Kürbis *Seite 80*
 Rhabarber-Wild-Ragout *Seite 81*
 Damwildkotelett mit Linsengemüse *Seite 82*
 Wilderergrulasch *Seite 84*
 Wildsülze *Seite 84*
 Wildleberpastete *Seite 85*

Einfach gebratene Wildente *Seite 88*
 Wildente mit Apfelglasur *Seite 89*
 Wildente im Tomaten-Champignon-Bett *Seite 90*
 Wildbret aus dem Wok mit Tagililie *Seite 93*
 Römische Wildente *Seite 94*
 Ente Karibik *Seite 95*
 Kanadagans in Rhabarber *Seite 96*
 Gans heiß und fruchtig *Seite 97*
 Gebratene Entenbrust in
 Spargel-Kokossuppe *Seite 98*
 Gänsebrust im würzigen Kartoffelsud *Seite 99*

Fasanenbrüste mit Rahmwirsing und
Cranberries *Seite 102*
Fasan in Malzbier *Seite 103*
Fasanenbrust mit Tomaten-Olivensugo
auf Spargel *Seite 104*
Kräuterfasan *Seite 105*

Gebratene Waldschnepfe *Seite 108*
Schnepfe mit Datteln *Seite 109*

Taubenbrüstchen in
Apfel-Biersoße *Seite 112*
Römische Wildtaube *Seite 113*
Zartherbe Wildtaube mit Sherry *Seite 114*
Wildtauben am Spieß *Seite 115*
Gebratenes Wildtäubchen auf
Orange *Seite 116*
Ringeltaube im Grünkohl *Seite 117*

Innereien im Gemüsebett *Seite 119*
Rehleber auf Rosinenreis *Seite 120*
Schnelles Wildberragout *Seite 121*
Scharfes Wildberragout *Seite 122*
Leber auf Orangenreis *Seite 123*
Leber-Brot-Spieße *Seite 124*
Leber mit Balsamico-Soße auf
Salbeimaten *Seite 125*
Leber mit Cranberries *Seite 126*
Poppes Rehleber *Seite 127*
Leberrisotto *Seite 127*
Nierenspieße *Seite 129*
Wildleber mit Salbei auf Rigatoni *Seite 130*
Wildleber-Kräutertopf *Seite 131*
Auf Herz und Nieren *Seite 132*
Wildkalbnieren in Sherry *Seite 133*

Mein Frühlings-Menü *Seite 136*
Kalte Radieschensuppe *Seite 136*
Maibockfilet mit Pumpnickelkruste *Seite 137*
Gegrillter Spargel *Seite 138*
Erdbeer-Daiquiri (alkoholfrei) *Seite 139*

Mein Herbst-Menü *Seite 140*
Wildleberpastete von Seite 85
Rebhuhn an Linsen *Seite 140*
Vanille-Keks-Trifle *Seite 143*