

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-Beren-Chutney Seite 48
Pflaumen-Kiwi-Chutney Seite 49
Wildschweinragout mit Pflaumen Seite 50
Chili-Balsamico-Spareribs Seite 51
Fruchtige 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-Gamstop 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
Wilderergulasch Seite 84
Wildsülze Seite 84
Wildeberpastete Seite 85

Einfach gebratene Wildente Seite 88
Wildente mit Apfelglasur Seite 89
Wildente im Tomaten-Champignon-Bett Seite 90
Wildbret aus dem Wok mit Taglilie 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*

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
Salbeitematen *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*

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*

Mein Frühlings-Menü *Seite 136*
Kalte Radieschensuppe *Seite 136*
Maibockfilet mit Pumpernickelkruste *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*