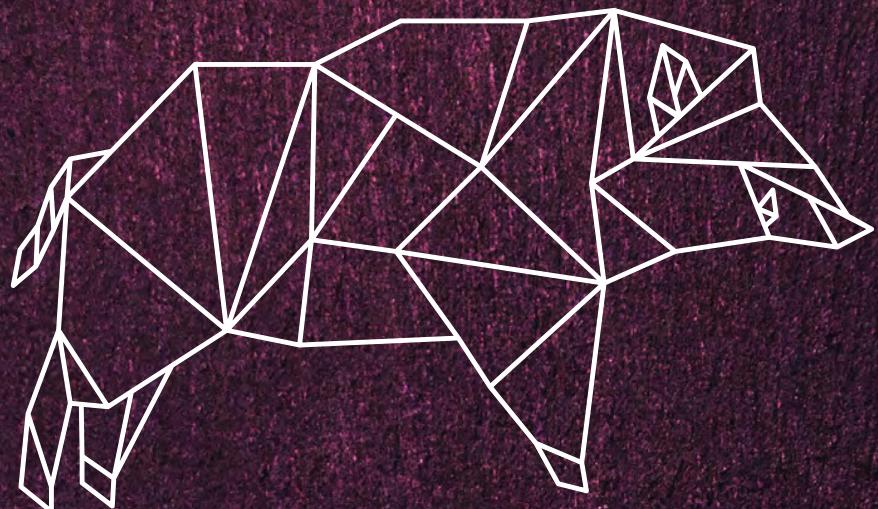


MARTIN KINTRUP

MERLE WEIDEMANN



RICHTIG WILD

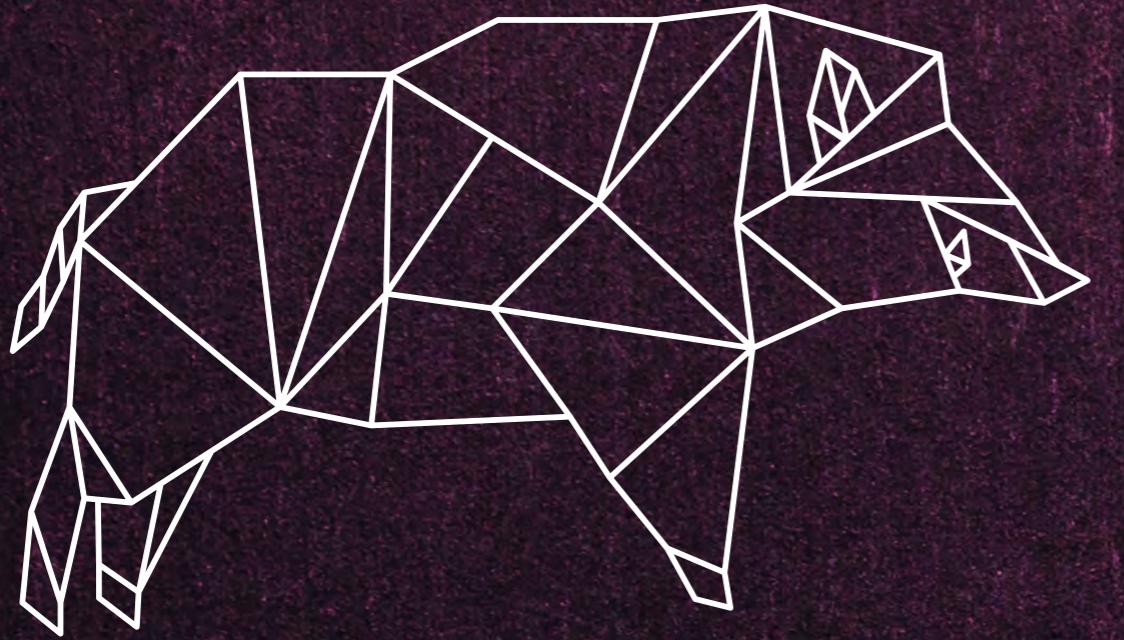
MODERNE WILDREZEPTE – VIELFÄLTIG UND VERDAMMT LECKER



LV.Buch

INHALT

| | | | | | | | |
|--|----------|--|----------|---|-----------|--|-----------|
| Vorwort | Seite 6 | Thymian-Karamell | Seite 45 | Rehrücken mit Pflaumenchutney | Seite 80 | Paella mit Kaninchen | Seite 116 |
| Wildfleisch – Nachhaltig Genießen | Seite 8 | Gegrillte Wildschweinlendchen mit Béarnaise-Mayo | Seite 46 | Hirschgulasch mit Steinpilzen und Semmelknödeln | Seite 84 | REZEPTE MIT WILDFEHLFLEISCH | |
| Werkzeugkiste | Seite 10 | Wildschwein-Tacos | Seite 48 | Champignon-Rahmsuppe mit Speck-Croûtons | Seite 86 | Info | Seite 120 |
| REZEPTE MIT WILDSCHWEINFLEISCH | | BBQ-Spareribs mit orientalischem Krautsalat | Seite 50 | Bratäpfel mit Hagebuttenschaum | Seite 87 | Französischer Enten-Aufstrich (Rillette) | Seite 122 |
| Info | Seite 16 | | | Medaillons mit Spekulatiuskruste | Seite 88 | Teriyaki-Bowl mit Pulled Duck | Seite 124 |
| Münchener Wildschweinschnitzel mit Kräuterkartoffeln | Seite 18 | REZEPTE MIT REH- UND HIRSCHFLEISCH | | | | Marokkanische Ente mit Couscous | Seite 126 |
| Saltimbocca vom Wildschweinrücken | Seite 20 | Info | Seite 54 | | | Flammkuchen mit geräucherter Gänsebrust | Seite 128 |
| Bandnuedeln mit Wildschweinragout | Seite 22 | Feldsalat mit Rehschinken | Seite 56 | REZEPTE MIT HASEN- UND KANINCHENFLEISCH | | Gepökelte Gänsebrust mit Rieslingkraut | Seite 132 |
| Nudeln selbst machen | Seite 24 | Wildrouladen mit Schupfnudeln | Seite 60 | Info | Seite 94 | Zwiebelsuppe mit Riesling | Seite 134 |
| Kichererbsen-Wildschweintopf | Seite 26 | Flädlesuppe mit Kräutern | Seite 62 | Hasenpfeffer mit Westfälischer Gremolata | Seite 96 | Crêpes mit Riesling-Äpfeln | Seite 135 |
| Wildschweinstaks in Kaffeekruste | Seite 30 | Weinschaumcreme mit Cantuccini-Bröseln | Seite 63 | Hasenrücken im Blätterteig mit Bunten Beten | Seite 100 | Fasanenbrust mit Steinpilz-Risotto | Seite 136 |
| Rucolasalat mit Pilzen, Schalotten und Parmesan | Seite 32 | Pommes frites mit Rehsteakstreifen und Pfeffersoße | Seite 65 | Crostini mit Brie, Roten Beten und Balsamico-Zwiebeln | Seite 102 | Fasanenkeule mit Süßkartoffelpüree | Seite 140 |
| Kaffee-Parfaits mit Pistazien-Krokant | Seite 33 | Richtig-Wild-Reh-Burger | Seite 66 | Geeiste Mascarpone-Nocken | Seite 103 | Süßkartoffeltaler mit Gorgonzola | Seite 142 |
| Wildschwein-Gyros mit Krautsalat | Seite 34 | Rehgeschnetzeltes nach koreanischer Art (Bulgogi) | Seite 68 | Mediterrane Hasenkeule | Seite 104 | Kleiner Blaubeerauflauf (Clafoutis) | Seite 143 |
| Wildschweinbratwurst | Seite 36 | Wildsuppe »Vietnam Style« | Seite 70 | Radicchiosalat mit Kaninchenleber | Seite 106 | Taubenbrust mit Kräuter-Dinkel und Trüffelschaum | Seite 144 |
| Fleischpflanzerl mit steirischem Kartoffelsalat | Seite 38 | Linseneintopf mit Mettwurst | Seite 72 | Rosmarin-Kaninchen-Spieße mit Tomaten-Brot-Salat | Seite 108 | Täubchen mit Sanddornsoße | Seite 146 |
| Filet mit Sellerie-Birnen-Püree | Seite 42 | Hirschlasagne mit Wirsing | Seite 74 | Geschmortes Kaninchen | Seite 112 | Schritt für Schritt zum köstlichen Menü | Seite 148 |
| Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honig | Seite 44 | Hirsch-Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl | Seite 76 | Rote-Bete-Gazpacho mit Dill-Schaum | Seite 114 | Autorenporträt | Seite 154 |
| Ziegenkäse-Pannacotta mit | | | | Blätterteig-Tartelettes mit Baiserhaube | Seite 115 | Impressum | Seite 156 |



WILDSCHWEIN

INFO

Während sich Wildarten wie Reh, Hase oder Fasan häufig auf Spaziergängen in der Landschaft beobachten lassen, agieren Wildschweine eher im Verborgene, weil sie nachtaktiv sind. Und doch fühlen sich die Vorfahren der domestizierten Hausschweine in der Kulturlandschaft pudelwohl. So wohl, dass ihre Zahl hierzulande seit Jahren zunimmt und Bauern aufgrund der Wildschäden regional vor große Herausforderungen stellt. Selbst in Siedlungsgebieten sind die auffälligen Spuren dieser imposanten, bis zu 150 kg schweren Tiere inzwischen häufiger zu finden. Denn Wildschweine sind sehr anpassungsfähig und haben gelernt, dass sich neben dem Wald auch auf Feldern und in Gärten allerlei Essbares finden lässt. Dabei ist Schwarzwild nicht wählerisch: Das Nahrungsspektrum reicht von pflanzlichen Quellen wie Gräsern, Kräutern, Knollen, Wurzeln, Früchten und Samen über Tierisches wie

Insekten, Würmer, Mäuse und Jungtiere bis hin zu Aas - Wildschweine sind eben Allesfresser. Parallel zum »Bevölkerungswachstum« ist auch die Jagdstrecke stark gestiegen: Zwischen 2010 und 2020 hat sie sich bundesweit auf ca. 880 000 Tiere pro Jahr verdoppelt, wobei die Zahlen jährlichen Schwankungen unterliegen.

Das beliebte Fleisch vom Wildschwein ist magerer als das vom Hausschwein, aber trotzdem saftig und angenehm würzig. Analog zum Schweinefleisch ist es in allerlei Zubereitungen vom Braten über Schnitzel bis hin zur Frikadelle ein echter Genuss.

Da Wildschweine Allesfresser sind, muss das Fleisch auf Trichinen untersucht werden.

| | |
|-------------------------|---|
| Nacken | als Braten, Pulled Pork, Hackfleisch, Steaks, Gulasch, in Suppen und Eintöpfen |
| Rippen | gegrillt (Spare Ribs), gesmokt, geschmort |
| Schulter (Blatt) | als Braten, Ragout, Gulasch, Hackfleisch, Knochen für Fond und Brühe/Suppen |
| Keule | im Ganzen als Braten, entbeint als Schinken, Ober- und Unterschale als Schnitzel oder Steaks, Nuss als Schmorbraten oder bei Niedertemperatur gegart |
| Haxe | geschmort, gepökelt, geräuchert, in Eintöpfen, für Fond |
| Rücken | im Ganzen gebraten oder geschmort, in Scheiben als Steaks oder Koteletts, ausgelöste Filets im Ganzen oder als Medaillons rosa gebraten oder gebrillt |
| Innereien | Leber kurz gebraten, Herz geschmort als Ragout, Nieren gebraten oder gedünstet |

Optimale Kerntemperatur für kurzgebratene Stücke:

| | Medium (rosa) | Well Done (durch) |
|--------------------------|---------------|-------------------|
| Filet und Nuss | 60–62 °C | 65 °C |
| Keule | - | 72-75 °C |
| Rücken und Nacken | - | 75-78 °C |



WILDSCHWEIN-GYROS MIT KRAUTSALAT

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für das Gyros:

600 g Wildschweinschnitzel
(z.B. aus der Oberschale)
4 EL Olivenöl
2 EL Gyrosgewürz (siehe Tipp)
Salz | Pfeffer

Für das Zucchini-Zaziki:

200 g Zucchini
Salz
2 Stängel Dill
400 g griechischer Joghurt
(10% Fett)
1–2 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl
(etwa 500 g)
100 g Möhren
2 Stängel Petersilie
4 EL Kräuteressig
2 TL Honig
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
Salz | Pfeffer

Die Schnitzel trocken tupfen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit dem Gyrosgewürz einreiben.

Zucchini waschen und fein raspeln, mit etwas Salz mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen für den Salat den Spitzkohl halbieren und putzen, den harten Strunk entfernen. Die Hälften waschen und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und mit der Gemüsereibe fein reiben oder in feine Julienne-Streifen schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Spitzkohl, Möhren und Petersilie in einer Schüssel mischen.

Für das Zaziki Dill waschen und trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Joghurt mit 1 EL Zitronensaft glatt rühren. Den Knoblauch schälen und dazu pressen, Dill unterrühren. Die Zucchini-raspel kräftig auspressen und ebenfalls unterrühren. Das Zucchini-Zaziki mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

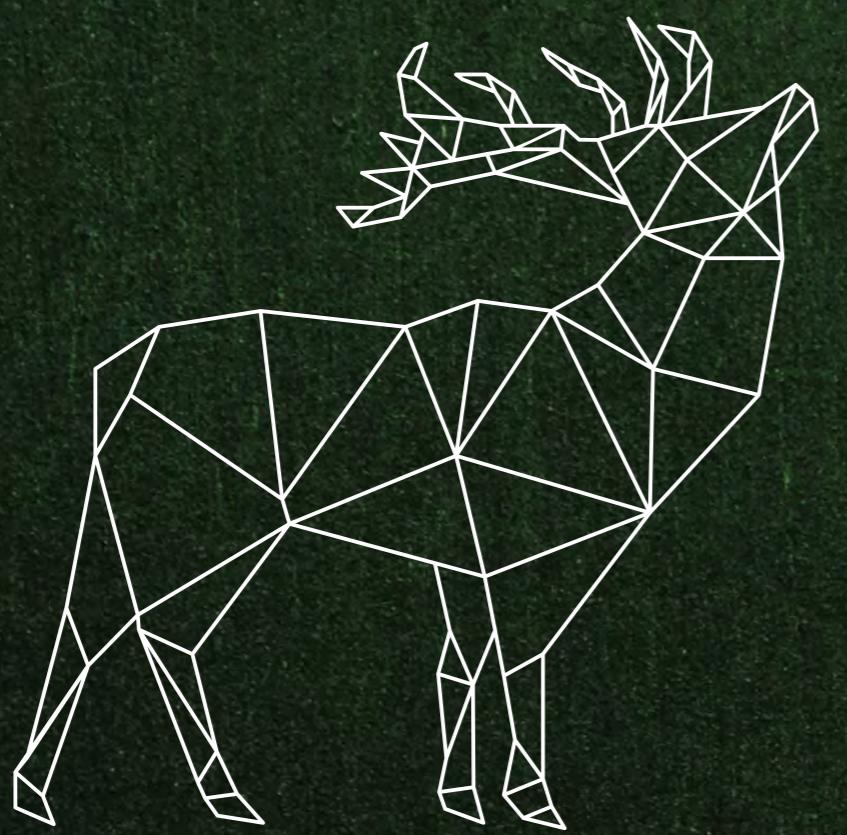
Für das Salatdressing Essig und Honig verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen, das Olivenöl unterrühren. Das Dressing mit Spitzkohl, Möhren und Petersilie mischen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat kurz durchziehen lassen.

Für das Gyros das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 3–4 Minuten braten, bis es rundherum gut gebräunt ist. Dann herausnehmen, die Schnitzel längs halbieren, je 3 Schnitzel übereinander legen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Zucchini-Zaziki und dem Krautsalat auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passt gebröcktes Fladenbrot.

TIPP

Für das Gyrosgewürz folgende getrocknete Kräuter, Gewürze und weitere Zutaten mischen: 3 TL Oregano, je 2 TL Thymian und Majoran, je 1 TL Rosmarin, edelsüßes Paprikapulver, gemahlener Koriander, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Zucker, Salz und Pfeffer, 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel und 1 Messerspitze Cayennepfeffer. Anschließend in ein Gewürzglas füllen und bis zur Verwendung gut verschließen.





REH & HIRSCH

MEINE Menükarte

FLÄDLESUPPE MIT KRÄUTERN

WILDROULADEN MIT SCHUPNUDELN

WEINSCHAUMCREME MIT
CANTUCCINI-BRÖSELN

HINWEISE ZUR MENÜZUBEREITUNG AUF S. 151



WILDROULADEN MIT SCHUPFNUDELN

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

1 Zwiebel
4 Rehrouladen (aus der Keule oder Hirschrouladen aus der Oberschale; à etwa 200 g)
Salz | Pfeffer
8 TL Dijonsenf
8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
4 Essiggurken
8 getrocknete Aprikosen

Für das Schmorgemüse:

1/2 Bund Suppengemüse
2 Schalotten
2 EL Butterschmalz
2 TL Tomatenmark
1 EL Zucker
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner
450 ml trockener Rotwein
400 ml Wildfond
1 TL Speisestärke
30 g eiskalte Butterwürfel

Für die Schupfnudeln:

500 g festkochende Kartoffeln
Salz
250 g Weizenmehl
2 Eigelbe
Pfeffer
3 EL Butter
150 g kernlose Weintrauben
1 EL Puderzucker

Die Zwiebel schälen und vierteln. Rouladen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie z.B mit der glatten Seite eines Fleischklopfers plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit dem Schinken belegen. Jeweils 1 Zwiebelpalte und Gurke sowie 2 Aprikosen auf die schmale Seite der Rouladen legen. Von der schmalen Seite her fest aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Suppengemüse und Schalotten schälen bzw. putzen und waschen, dann fein würfeln.

Die Rouladen in einer ofenfesten Pfanne im heißen Butterschmalz rundherum anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Wieder herausnehmen. Das Gemüse in der Pfanne 5 Minuten andünsten. Tomatenmark, Zucker und Gewürze kurz midünsten. In mehreren Portionen insgesamt 400 ml Rotwein angießen, jeweils etwas einkochen lassen, dann den Fond angießen. Rouladen und Kräuter in die Soße legen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 1 1/2 Stunden garen, dabei gelegentlich wenden und spätestens nach 1 Stunde abdecken.

Für die Schupfnudeln Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und mit schräg aufgelegtem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 25 Minuten gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Eigelbe dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und rasch zu einem Teig verkneten. Diesen zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken und -langen Nudeln rollen.

Die Schupfnudeln in einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen, abtropfen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech abkühlen lassen.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Rouladen herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Soße durch ein Sieb gießen, das Gemüse etwas ausdrücken. Speisestärke mit restlichem Rotwein verrühren. In die Soße rühren, kurz aufkochen und andicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls noch etwas Zucker abschmecken. Die Soße vom Herd nehmen, Butterwürfel unterrühren, zugedeckt warm halten. Für die glasierten Weintrauben die Weintrauben waschen, von den Stielen zupfen und abtrocknen. In einer Pfanne in 1 EL Butter 2–3 Minuten anschwitzen, dann den Puderzucker dazugeben und die Trauben kurz glasieren. Herausnehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Pfanne säubern. Für die Schupfnudeln die restliche Butter darin erhitzen und die abgekühlten Nudeln darin bei nicht zu starker Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Einen Soßenspiegel auf vier Teller geben. Die Rouladennadeln entfernen, Rouladen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf die Soße setzen. Die Schupfnudeln und die glasierten Trauben rundherum anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und servieren.



FLÄDLESUPPE MIT KRÄUTERN

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Bund Suppengemüse

300 g Wildknochen

(Reh oder Hirsch)

1/2 TL Pfefferkörner

2 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

Salz

1 l Rinderbrühe

800 ml Wildfond

1 Zwiebel

Für die Flädle:

100 g Weizenmehl

200 ml Milch

2 Eier (M)

2–3 EL Butter

1 Stängel Petersilie

10 Halme Schnittlauch

Für die Suppe das Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und klein schneiden.

Das Gemüse mit Knochen, Gewürzen und etwas Salz in einen Topf geben.

Rinderbrühe, Wildfond und 250 ml Wasser dazugeben. Alles langsam zum Kochen bringen und den Fond mit schräg aufgelegtem Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Die Zwiebel waschen und halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine heiße Pfanne setzen und bräunen. Die Zwiebel in den Suppenfond geben und alles weitere 30 Minuten garen.

Für die Flädle Mehl und Milch verrühren. Eier und 1 Prise Salz unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. Den Teig erneut verrühren. 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig durch Schwenken gleichmäßig darin verteilen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite gebräunt ist. Dann wenden und fertig backen. 1–2 weitere Pfannkuchen auf diese Art backen. Die fertigen Pfannkuchen aufrollen und in dünne Scheiben schneiden, sodass daraus beim Entrollen schmale Streifen (»Flädle«) entstehen.

Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe durch ein Sieb gießen und mit Salz abschmecken. Die Flädle auf vier tiefe Teller verteilen, mit der heißen Suppe übergießen. Mit den Kräutern bestreuen und servieren.



WEINSCHAUMCREME MIT CANTUCCINI-BRÖSELN

ZUTATEN

Für 4 Personen

1/2 Bio-Zitrone

120 g Cantuccini

4 EL + 150 ml Weißwein
(trocken; z.B. Riesling)

4 TL Kakaopulver

6 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Weinschaum:

3 Eigelbe (M)

1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

2 TL Puderzucker

Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Cantuccini erst zerbröckeln, dann im Blitzhacker grob zermahlen. Je 2 EL auf vier kleine Dessertgläser verteilen und mit je 1 EL Weißwein tränken. Zunächst mit dem Kakaopulver bestreuen, dann die Aprikosenkonfitüre mit 1–2 EL Zitronensaft glatt rühren und darauf verteilen.

Für den Weinschaum die Eigelbe in einer Rührschüssel aus Metall mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den Wein nach und nach dazu gießen und weiter-schlagen, bis die Mischung eine leicht cremige Konsistenz erhält (das geschieht bei einer Temperatur von etwa 85 °C). Nun auf ein kaltes Was-serbad setzen und weiter rühren, bis der Schaum etwas abgekühlt ist. Den Schaum in die Gläser füllen. Mit übrigen Cantuccini-Bröseln bestreu-en und mit Puderzucker bestäuben.

HIRSCHLASAGNE MIT WIRSING

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Rahmwirsing:

700 g Wirsing

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

Salz

3 EL Butter

2 TL Zucker

100 ml trockener Weißwein

(z.B. Riesling)

Pfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss

250 g Sahne

Für die Hackfleischschicht:

500 g Hackfleisch vom Hirsch
(ersatzweise Reh oder Wildschwein)

4 EL Olivenöl

2 TL Kräuter der Provence

1 TL edelsüßes Paprikapulver

250 g Bergkäse (am Stück)

8 Lasagneplatten (etwa

160 g; ohne Vorkochen)

100 g luftgetrockneter Schinken (in Scheiben)

Den Wirsing putzen, 6 große, äußere Blätter ablösen, dicke Blattrippen glatt schneiden, die Blätter waschen und beiseitelegen. Den Rest waschen und grob klein schneiden, dabei den harten Strunk und dicke Blattrippen entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die großen Wirsingblätter darin 4 Minuten blanchieren. Herausheben und in Eiswasser abschrecken, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen den geschnittenen Wirsing im kochenden Salzwasser 1 Minute blanchieren. Ebenfalls herausheben und in Eiswasser abschrecken, dann etwas ausdrücken. Die großen Blätter auf 2 sauberen Küchentüchern zum Trocknen auslegen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Rahmwirsing 2 EL Butter in einem großen Topf erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs darin glasig dünsten. Den geschnittenen Wirsing und den Zucker dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Den Wein angießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und den Wirsing weitere 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Das Hackfleisch in einer großen Pfanne in 2 EL Olivenöl bröselig braten. Restliche Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Kräuter mitbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Mit Paprikapulver würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse reiben.

Eine Auflaufform (etwa 25 x 20 cm oder 2 halb so große Formen) mit der restlichen Butter einfetten. 2 Lasagneplatten nebeneinander in die Form legen, mit etwas Olivenöl beträufeln. 2 Wirsingblätter darauflegen, ein Viertel des Käses und des gezupften Schinkens sowie ein Drittel des Rahmwirsings und des Hackfleischs auf den Wirsingblättern verteilen. Diese Schichtung zweimal wiederholen und mit Nudeln, übriger Sahnesoße, Käse und restlichem Schinken abschließen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen, dabei abdecken, sobald eine ausreichende Bräunung erreicht ist. Herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann portionieren und servieren.





HASE & KANINCHEN



PAELLA MIT KANINCHEN

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Spitzpaprikaschoten
100 g breite grüne Bohnen
4 Merguez (ca. 300 g, ersatzweise Wildbratwürstchen)
800 ml heißer Gemüsefond
2 Döschen Safranfäden (0,2 g)
1/2 TL gemahlene Kurkuma
2 Zweige Rosmarin
1 Kaninchen (zerteilt in Schulter, Keulen und Rückenstücke samt Knochen)
5 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
1 TL Pimentón de la Vera (ersatzweise edelsüßes Paprikapulver)
250 g Paellareis (Arroz bomba; ersatzweise Risottoreis – Brühemenge und Zubereitungszeit können variieren)
125 ml trockener Weißwein (z.B. Sauvignon blanc)
1 Bio-Zitrone
3 Stängel Petersilie
Salz | Pfeffer

Für die Aioli:
3 Knoblauchzehen
1 Eigelb
Knoblauchwürfel
2 TL Zitronensaft
Sazl
100 ml Öl
50 ml Olivenöl

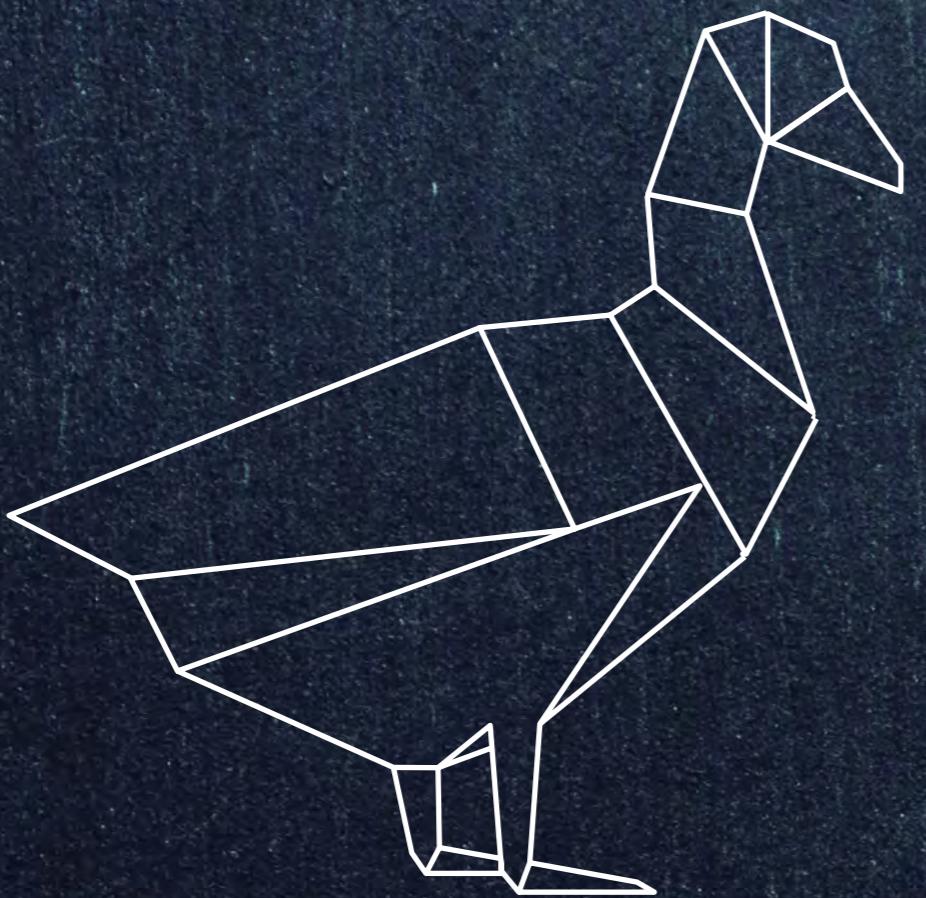
Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und klein schneiden. Die Bohnen putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Würstchen in Stücke schneiden. 700 ml Fond mit Safran und Kurkuma verrühren. Rosmarin waschen und trocken tupfen.

Kaninchenteile soweit wie möglich von der Silberhaut befreien. 2 EL Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen, die Kaninchenteile rundherum braten, bis sie gar und gebräunt sind. Merguez mit anbraten, bis sie rundherum gebräunt sind. Alles aus der Pfanne nehmen. Restliches Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin andünsten, bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Bohnen, Knoblauch, Rosmarin und die Lorbeerblätter dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Pimentón bzw. Paprikapulver würzen, Reis hinzufügen und alles kurz dünnen. Dann mit dem Wein ablöschen, diesen fast vollständig verkochen lassen. 700 ml Safranfond angießen, Kaninchen- und Wurststücke auf den Reis legen. Alles zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zunächst 5 Minuten offen, dann 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dafür gegebenenfalls noch etwas Brühe dazugeben.

Inzwischen die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Schnitze schneiden. Die Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Die Paella mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rosmarin und Lorbeerblätter entfernen. Die Paella auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreuen. Die Zitronenschnitze zum individuellen Nachwürzen dazulegen.

TIPP: AIOLI SELBST MACHEN

Zu den gebratenen Kaninchenteilen passt sehr gut eine Aioli. Hier ein schnelles Rezept. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. 1 Eigelb (M), Knoblauchwürfel und 2 TL Zitronensaft in einen Mixbecher geben, mit etwas Salz würzen und 100 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl) sowie 50 ml Olivenöl dazugießen. Den Stabmixer in den Mixbecher stellen. Erst am Boden durchmixen, dann langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Aioli entstanden ist. Gegebenenfalls mit etwas Salz und noch etwas Zitronensaft abschmecken.



WILDGEFLÜGEL

FLAMMKUCHEN MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig:

320 g Weizenmehl (Type 550)
4 EL Öl
Salz
Mehl zum Verarbeiten

Für den Belag:

1 rote Zwiebel
250 g Rotkohl
2 EL Rotweinessig
2 EL Walnussöl
1 TL Honig
Pfeffer
4 Feigen
400 g Schmand
200 g geräucherte Wildgänsebrust (in dünnen Scheiben)

Für den Teig Mehl, Öl, 1/2 TL Salz und 180 ml Wasser in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln. Mit Essig, Walnussöl und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Feigen waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

Den Teig in vier Portionen teilen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils hauchdünn auf etwa 35 x 20 cm ausrollen und auf zwei bemahlte Backbleche und zwei Streifen Backpapier legen. Jeweils mit dem Schmand bestreichen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebelwürfeln bestreuen. Ein Blech auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und den ersten Flammkuchen in 10–12 Minuten knusprig braun backen. Herausnehmen, das zweite Blech in den Backofen geben.

Den gebackenen Flammkuchen mit Rotkohl, Feigen und Gänsebrust belegen. Vierteln und servieren. Die übrigen Flammkuchen nach und nach auf dieselbe Art zubereiten, belegen und servieren.





FASANENKEULE MIT SÜßKARTOFFELPÜREE

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriandergrün
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Salz | Pfeffer
- 4 Fasanenkeulen (à 120 g)

Für das Püree:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 700 g Süßkartoffeln
- Salz
- 2 Zacken Sternanis
- 1/4 TL Zimtpulver
- 40 g Butter
- Frisch geriebene Muskatnuss

Für die Soße:

- 250 g Blaubeeren
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- Salz | Pfeffer
- 4 EL Rotweinessig
- 1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Marinade die Kräuter samt Stielen grob hacken. Knoblauch schälen und grob würfeln. Kräuter und Knoblauch mit Gewürzen, 3 EL Olivenöl, Zitronensaft und Honig fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fasanenkeulen salzen, in einer Pfanne im restlichen Öl rundherum anbraten und mit der Marinade bestreichen. In einer Auflaufform im heißen Backofen 30 Minuten knusprig braun backen, dabei noch zweimal mit Marinade bestreichen.

Inzwischen für das Püree Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. 1 l gesalzenes Wasser mit den Kartoffeln in einem Topf aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Süßkartoffeln und Gewürze hinzufügen, erneut aufkochen und alles weitere 10–12 Minuten zugedeckt gar köcheln.

Die Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten, bis die Schalottenwürfel glasig sind. Den Honig dazugeben und kurz aufwallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blaubeeren dazugeben, bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten weich dünsten und etwas andrücken. Essig mit Speisestärke verrühren und dazugeben, leicht dicklich einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.

Von den Kartoffeln das Wasser abgießen, den Sternanis entfernen. Kartoffeln und Süßkartoffeln im Topf etwas ausdampfen lassen. Schließlich die Butter hinzufügen und alles mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und zugedeckt warm halten.

Das Püree auf Teller verteilen, die Fasanenkeulen darauf anrichten. Die Soße drumherumträufeln. Nach Belieben mit Koriander garnieren und servieren.

JETZT WIRD ES WILD AUF DEM ESSTISCH!

Es ist Zeit für eine neue, kreative Wildküche, die neben Rehbraten, Hirschgulasch oder Kaninchenragout neue Akzente setzt. Der preisgekrönte Kochbuch-Autor Martin Kintrup zeigt, wie Wildbret in mediterranen Pasta-Gerichten, auf dem Grill oder in hippem Streetfood eine gute Figur macht. Mit 40 modernen Wild-Rezepten und acht passenden Menü-Empfehlungen wird das Sonn- oder Feiertagsessen mit Freunden oder der Familie zum unvergesslichen Erlebnis.

- Mehr als Braten und Wild-Burger: 40 Rezepte, die überraschen
- Zusätzlich acht Menüs mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert
- Wildschwein, Reh, Hase und Wildgeflügel: Die Rezepte sind übersichtlich in vier Kapitel gegliedert
- Küchen-Tipps und Wissenswertes rund um das Thema Wild
- Bebildert in modernem Foto-Stil & mit Step-by-Step-Anleitungen

Wochenblatt
für Landwirtschaft und Landleben

ISBN 978-3-7843-5694-5

