

VIKTORIA FUCHS

HALB SO WILD

VIKTORIA FUCHS

Halb so WILD

FOTOGRAFIE: VIVI D'ANGELO

TEXTE: ANTONIA WIEN

südwest





INHALT

Vorwort	8
Zepterübergabe	13

Vorspeisen & Suppen 19

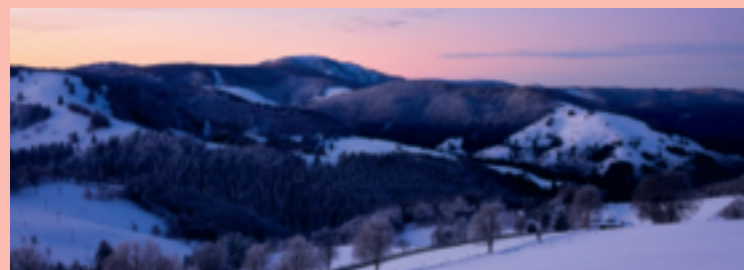
Kopfsalat mit Rinderschinken, Joghurtdressing und Sauce Vierge	20
Topinambur-Kohlrabi-Salat mit gegrillter Garnele und Wildschweinfilet	22
Wildkräutersüppchen mit gefüllter gebackener Zucchiniblüte	24
Heiß geräucherte Forelle mit Vichyssoise und Graupen	26
Spargel-Pfirsich-Salat mit gebratenem Rehfilet und Bienenhonigwabe	30
Artischocke im Ganzen gegart	32
Badische Flädlesuppe	34
Graupeneintopf mit Knollengemüse und geröstetem Brot	36
Schwein gehabt	41

Spielweg asiatisch 47

Wildschwein-Wan-Tan mit Reisessig-Vinaigrette	48
Massaman-Curry mit geschmorten Short Ribs	50
Glasierte Spieße vom Konro-Grill, Garnele, Wildschweinfilet, Rehkeule, Kaninchenrücken, Hühnerherzen	52
Spanferkelrücken mit Teriyaki, wildem Brokkoli und gebackener Frühlingsrolle	54
Miesmuscheln im Tom-Kha-Sud	56
Fasanen-Karaage mit Chili-Mayonnaise	58
Tonkotsu-Ramen mit Nudeln, Shiitake und Schweinebauch	62
Asiatischer Pfefferling-Tomaten-Salat mit Sesam und gegrilltem Rehrücken am Spieß	66
Asiatische Rinderroulade mit Koriandernocken und gebratenen Kräuterseitlingen	68
Karamellisierte Garnelen-Dim-Sum	72
Pilze	77

Spielweg-Klassiker 83

Forelle Riesling	84
Gratinierter Markknochen mit geröstetem Brot	86
Bibelskäs auf Sauerteigbrot mit Radieschen	88
Gebratener Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Quitte und Mohn-Schupfnudeln	90
Boef Bourguignon mit Haselnusspätzle	94
Spielweger Wurstsalat	96
Tafelspitzterriner mit Kräuterquark, Bratkartoffeln und Feldsalat	98
Confierte Entenkeule mit Rosenkohl und Serviettenknödel	102
Jagd im Schnee	107



Halb so wild kreativ 115

Ceviche vom Kabeljau mit Kokosnuss, Limette und Passionsfrucht	116
Kleiner Kartoffelrösti mit Limettenblättern und glasierter Rehleber	118
Corn Fritters mit Lachs-Tataki, Sauerrahm und Romanasalat	120
Butter-Chicken von der Fasanenkeule	122
Club-Sandwich mit Kaninchenrücken	124
Gebratene Pilzmaultaschen mit lauwarmem Bohnensalat	126
Rehschnitzel mit Feldsalat, Haselnüssen und Zwetschgen	130
Menschen im Spielweg	135

Italienisch mediterran

Linguine mit Rotgarnelentatar	148
Ravioli – gefüllt mit Hühnerfrikassee, dazu Grünkohl	150
Tagliata vom Hirschkalbsrücken mit Bohnen, Artischocken und Kräuter-Gnocchi	154
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Steinpilzen und Wildschweinfilet	156
Sepia-Risotto mit Burrata und frittiertem Grünkohl	158
Pasta mit geschmorter Kaninchenschulter alla Puttanesca mit Cima di Rapa	160
Sektkellerei Heinz Wagner	165

Desserts

Sticky Rice mit Mango	172
Eierlikörkuchen von Johannes' Mama	174
Marillentarte mit Marillensahne	176
Eton Mess mit gemischten Beeren	178
Zitronensorbet mit Winzersekt	180
Bienenstich	182

Fuchs am Tisch

Tomatensalat mit Burrata	190
Gegrillter Kürbis-Karotten-Feigen-Salat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen	194
Naanbrot mit Baba Ghanoush	196
Rote-Bete-Grünkohl-Salat mit gegrilltem Entrecote und Wildschweinbauch	198
Rehkoteletts mit Gremolata und fälschen Brägele	202
Im Ganzen gegrillte Forelle mit Meerrettich	206
Tacos mit gebratenem Kabeljau, Kürbis, roten Zwiebeln und Koriander	208
Zitronen-Thymian-Hühnchen	210
Vegetarische Dim Sum	212
Kleine Pancakes mit karamellisierten Äpfeln und Blaubeerkompott	214

I 47

Grundrezepte

Gnocchi	218
Spätzle	218
Schupfnudeln	219
Nudelteig	219
Pesto	220
Wildfond	220
Wildjus	221
Mayonnaise	221
Dank	224
Impressum	224

I 71

I 87



VORWORT

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

als wir unser erstes Kochbuch *Fuchsteufelswild* veröffentlichten, ging es um eine Momentaufnahme der ersten fünf Jahre im Spielweg – eine Sammlung von Rezepten, die unsere kreative Reise und unsere Liebe zur Wildküche widerspiegelte – sozusagen unser Masterpiece nach einer stürmischen und aufregenden Anfangszeit. Es war ein spannendes Projekt, durch das wir unsere neuen Wege und die Freude am Experimentieren gezeigt und vor allem viel gelernt haben. Mit all dem Wissen war die Arbeit am zweiten Buch nun doch etwas leichter und routinierter.

Nach der Veröffentlichung des ersten Buches und dem großen Erfolg kam eine Phase des Innehaltens. Wie sollte es weitergehen? Was würde als Nächstes kommen? Wir haben natürlich Feedback bekommen, und ich habe darüber nachgedacht, was ich wirklich möchte. Viele von euch fanden *Fuchsteufelswild* großartig und inspirierend, aber manchmal auch herausfordernd mit den vielen Zutaten und den nicht immer ganz einfachen Zubereitungsweisen. Weil es mein Ziel ist, dass sich unsere Gerichte auch wirklich ohne großen Aufwand zu Hause umsetzen lassen, habe ich mich entschieden, alles ein wenig zu vereinfachen: halb so viele Zutaten, halb so schwierig zu kochen, halb so wild eben. Es war mir wichtig, dass dieses Buch genauso zugänglich wie inspirierend ist. Statt sich auf Wildfleisch zu beschränken, bieten wir diesmal auch Huhn, Rind und Fisch an und natürlich auch vegetarische Gerichte, sodass für jeden Geschmack und jede Gelegenheit etwas dabei ist. Es gibt immer Alternativen, falls mal eine Zutat nicht verfügbar ist. Die Rezepte sind so gestaltet, dass sie auch im Alltag gut nachzukochen sind.

Die wunderbaren Fotos von Vivi erzählen weiterhin unsere Geschichte und fangen die Atmosphäre des Spielwegs ein. Wir haben unsere Familiengeschichte weitergeschrieben und zeigen, was in der Zwischenzeit bei uns passiert ist – was uns ausmacht, was uns antreibt und wie wir unsere Leidenschaft leben.

Halb so wild ist eine Einladung, unsere Welt zu erkunden, in die Freude am Kochen einzutauchen und die Küche zu einem Ort des Genusses und der Gemeinsamkeit zu machen. Lasst uns gemeinsam entdecken, wie einfach es sein kann, großartige Gerichte zu zaubern – mit weniger Aufwand, aber genauso viel Herz. Und wenn mal etwas nicht gelingt wie geplant – halb so wild. Es soll Spaß machen, Kochen funktioniert mit Humor besonders gut. Genießt das Leben und den Moment – dann ist alles gut.

Eure Viktoria









ZEPTER

DIE GESCHICHTE GEHT WEITER

Seit dem letzten Buch sind ein paar Jahre vergangen. Es hat sich einiges verändert und doch ist vieles geblieben. Der Spielweg ist gewachsen, hat sich weiterentwickelt, hat Traditionen bewahrt und neue Einflüsse zugelassen. Vor allem sind wir inzwischen ein kleines Kinderparadies geworden. Denn meine Schwester hat nach Benni, der mit ihrem Mann Daniel zu uns kam, noch zwei weitere Kinder bekommen. Und ich bin nun auch Mutter. Hier ist also ziemlich viel los mit Kind und Kegel – meine Schwester und ich sind wirklich froh, dass wir vor den Kindern noch einige Jahre ohne hatten, um die Lage hier in den Griff zu bekommen. Wir sind nach sieben Jahren alle so gut eingespielt, da kann so eine kleine »Kinder-Nebenaufgabe« doch kein Problem sein. Zum Glück sind hier genug helfenden Hände, sag ich nur.

Wir haben viel umgebaut in den letzten Jahren, eine komplette Dachseite und alle Zimmer im Haus am Bach saniert, das heißt, wir haben zwölf Zimmer vollkommen neu gemacht. Wir haben die ganze Rezeption rausgenommen und umgebaut und unser schöner Fuchsbau ist entstanden, den wir alle ganz besonders lieben. Dabei haben vor allem meine Schwester Kristin und meine Mutter das Sagen. Ich komme bei den Entscheidungen rund um die großen Umbauten zwar dazu, aber im Grunde habe ich wenig Ahnung davon und wenn es ums Fliesen- oder Lampen-Aussuchen geht, haue ich lieber ab. Für unseren geplanten Schwimmbadumbau bin ich dann aber doch ins Bauteam aufgenommen worden. Die Umbauliste ist zu groß und wichtig, als dass ich mich damit nicht beschäftigen könnte.

ÜBERGABE

Denn wir haben viel vor. Beide Schwimmbecken werden erneuert, sowohl innen als auch außen. Es wird einen neuen Ruheraum geben mit Panoramablick auf unseren Hausberg, den Branden. Dazu kommt eine Panoramasauna, eine Bio-Sauna und ein Dampfbad. Auch der Familienbereich wird größer, mit angrenzendem Fitnessbereich und einer großen Liegefläche außen. Es wird also viel passieren im Spielweg.

2023 hat mein Vater den gesamten Betrieb an uns übergeben. Ein großer Schritt und eine große Ehre, denn er hat so viel geleistet und mit meiner Mutter all das geschaffen, auf dem wir nun weiter aufbauen dürfen. Nach wie vor sind unsere Eltern da, mein Vater macht seine Kurse und ohne meine Mutter würde es hier auch nicht laufen, denn sie hat den großen Überblick und hält immer noch viele Fäden zusammen. Nach wie vor verantwortet sie die Planung des Abend- und Frühstückservices, macht die Tische, die Reservierungen und ist täglich für die Gäste da. Wenn wir freihaben, übernimmt sie, und wenn sie frei hat? Dann übernimmt sie eben oft auch, nämlich die ganze Kinderschar, die sie gemeinsam mit unserem Vater einpackt und ein Picknick im Wald veranstaltet. Es hat einfach seine Vorteile, in einem Mehrgenerationenhaus zu leben. Wir wissen, dass es ein großes Privileg ist und das vieles für arbeitende Eltern leichter macht.





ÜBERGABE DES SZEPTERS





Kristin, Daniel, Johannes und ich haben unsere festen Rollen gefunden und eingenommen in einer gut organisierten Struktur, die Abläufe reibungslos macht und vor allem dazu führt, dass wir sehr gut miteinander arbeiten und leben können. Daniel, der Ehemann meiner Schwester, unterstützt uns, seit er hier ist, wahnsinnig gut. Er ist der stille Berater im Hintergrund – ohne ihn unterschreiben wir keinen Vertrag und keine Finanzierung, weil er einfach die meiste Ahnung von Betriebswirtschaftslehre hat und mit seiner Herkunft aus einer Unternehmerfamilie genau weiß, worauf man achten muss. Also echtes und gelebtes Family-Business.

Mit dem eigenen Ehemann jeden Tag zusammenzuarbeiten, mag für manche eine Horrervorstellung sein. Für uns nicht. Wir kennen uns, vertrauen uns und ich bin ihm wirklich dankbar. Er gibt mir auch den Raum, meiner Öffentlichkeitsarbeit nachzugehen, und für uns ist es selbstverständlich, dass wir uns die Rolle des Küchenchefs teilen. Ich liebe dieses Gefühl der Einheit und bin glücklich, dass wir diese Möglichkeit haben.

Wir leben hier in einem modernen Betrieb und versuchen, die Dienstpläne so zu gestalten, dass es Spaß macht, mit und für uns zu arbeiten. Die Zeiten haben sich geändert, neue Modelle sind nötig, damit sich Job und Privatleben gut miteinander vereinbaren lassen. Wenn man das möglich macht, dann bekommt man auch ganz viel zurück. Wir wollen Vorbild sein und zeigen, dass dieser wunderbare Beruf auch mit Kindern gut zu machen ist. Denn sie sind unsere Zukunft. Ich bin inzwischen Mutter, Kristin hat zwei Kinder bekommen und so wissen wir, wie wichtig familiengerechte Lösungen sind.

In diesem Sinne schauen wir mit großer Freude auf alles, was kommt, wie sich der Spielweg weiterentwickelt, die Menschen um uns mitgehen, unsere Gäste die Zeit bei uns genießen, ihre Kinder und Enkel mitbringen und unsere Philosophie lebendig bleibt.





VORSPEISEN & *Suppen*

KULTIGER KOPFSALAT UND FEINE FLÄDLE

Willkommen im Kapitel »Vorspeisen & Suppen« – hier dreht sich alles um einfache, aber wunderbare Gerichte, die für mich und den Spielweg genauso Heimat bedeuten wie unsere Klassiker. Nach den kreativen Salaten im letzten Buch geht es diesmal um Kreationen, die mich an meine Familie und unsere Region erinnern.

Ein Highlight, das ich unbedingt mit euch teilen muss, ist unser großer Kopfsalat. Ja, richtig gelesen: einfach ein halber Kopfsalat. Das war bei meinem Opa Hansi Kult. Er hat das Gericht geliebt. Wir servieren das Herz des Kopfsalates, einfach halbiert, mit verschiedenen Toppings wie Schinken, Pancetta und einem cremigen Joghurtdressing. Im Sommer ist das unschlagbar! Und das Beste: Aus den äußeren Blättern, die sonst vielleicht auf dem Kompost landen würden, bereiten wir eine leckere Suppe zu. So wird nichts verschwendet, und man hat gleich zwei Gerichte aus einem Salatkopf.

Wenn es etwas gibt, das den Spielweg und Baden widerspiegelt, dann ist es unsere Flädlesuppe. Diese Suppe ist mehr als nur ein Gericht – sie ist quasi unsere kulinarische DNA. Flädle sind feine Pfannkuchen mit Schnittlauch und Petersilie, die in einer einfachen, aber köstlichen Brühe schwimmen. Keine schicke Consommé, sondern eine echte, ehrliche Brühe. Jeder, der zu uns kommt, liebt sie und für viele gehört sie einfach zum Besuch im Spielweg dazu.

Ein weiteres Lieblingsgericht, das mich immer an unsere Urlaube in der Bretagne erinnert, sind die ganzen Artischocken. Diese kochen wir einfach in Zitruswasser und servieren sie mit einer leichten Mayonnaise oder einer Tomaten-Pinienkern-Vinaigrette und vielen frischen Kräutern. Diese Artischocken habe ich später auch in meiner Lehre bei Douce Steiner wiederentdeckt, denn ihre Mutter liebte sie ebenfalls. Es war also nur logisch, dass die Artischocken ihren Weg auf unsere Sommer-Karte gefunden haben. Dazu etwas geröstetes Brot und unseren Kopfsalat, mehr braucht es manchmal gar nicht.

Und im Winter? Da darf natürlich ein guter Eintopf nicht fehlen. Herzhaft, wärmend und einfach nur gut.