

INHALT

DAS REHWILD	14	Wildentenpastete	114
Zerwirken eines Rehs	16	Wildente mit Linsen	116
Rottaler Jägerpfanne	18	Wildente auf Wirsing	117
Rehleber mit Waldpilzen	20	Süßsauere Wildente mit Grillzwiebeln	118
Rehbeuschel	22	Duck Dietrich	119
Wildsuppe vom Reh	23	Enten im Mondlicht (Geschichte)	120
Gebratener Rehrücken	24		
Gefüllte Rehkeule	25	DER HASE	128
Hauberlinge mit Rehragout	26	Hasenbraten mit Wurzelwerk	131
Rehgulasch mit Sahne	27	Gefüllte Hasenkeulen	132
Venison & Kidney Pie	28	Hasenpastete	134
Dr. Martinis Rehpastete	30	Hasenrücken mit Dillsauce	135
Rehleber-Terrine	31	Der gehörnte Hase (Geschichte)	136
Vater & Sohn (Geschichte)	32		
		DER FASAN	142
DIE FORELLE	42	Entbeinter Fasan	144
Forellen Carpaccio	44	Gebratener Fasan mit Quitten	146
Gebratene Forellen	44	Gebratener Fasan mit Estragon	147
Gedämpfte Forelle mit grünem Spargel		Fasan mit Crevettenfüllsel	148
und Tomatenvinaigrette	47	Marinierter Fasan mit Rosmarin	149
Saiblinge mit Estragon	48	Fasan auf Weißkraut	150
Marinierte Saiblinge	50	Paprika-Fasan	151
Forellenklobchen mit Krabben	51	Königliches Federvieh (Geschichte)	152
Forellennousse mit Mayonnaise	52		
		DIE WILDGANS	160
DAS GAMSWILD	56	Gebratene Wildgans	163
Gamskeule mit Wurzelwerk	59	Wildgans-Terrine	164
Gamsgulasch mit Graupen	60	Wildgans-Cassoulet	166
Überkrusteter Gamsrücken	61	Wildgans-Rillettes	167
Gamspfanzen	62		
		DAS SCHWARZWILD	170
DIE RINGELTAUBE	66	Wildschweinrollbraten mit Kräutern	172
Gedünstete Tauben mit Steinpilzen	68	Wildschweinleber mit Zwiebeln	173
Taubenbrüste mit Gemüse	69	Wildschweinhals mit Tomatensauce	174
Taubenragout mit verschiedenen Bohnen	71	Szegediner Wildschweingulasch	175
Taubenrouladen auf Wirsing	72	Wildschweinkoteletts auf Tomatenkraut	177
Gebratene Grouse	74	Wildschwein-Terrine	178
Potted Grouse	77	Frischlingskeule in Weißwein	179
Rebhühner mit Weinblättern	79	Leberpastete vom Wildschwein	180
Gebratene Wachteln mit Morcheln	80		
Gegrillte Wachteln	81	DAS KANINCHEN	184
Gebratene Waldschnepfe	82	Kaninchen in Rotwein	186
Der Taubenkrieg (Geschichte)	84	Kaninchen mit Auberginen	187
		Kaninchen mariniert	188
DAS ROTWILD	92	Rabbit Pie	189
Hirschrücken im Teigmantel	94		
Burgunder Hirschgulasch	96	DER LACHS	192
Hirschschnittel mit Sauerrahm	97	Gebackener Lachs	194
Gesottene Hirschkeule mit Gemüse	99	Gegrillter Lachs	194
Der Sassenach (Geschichte)	100	Gedämpfter Lachs mit Mayonnaise	196
		Lachs im Teigmantel	198
DIE WILDENTE	108	Quiche mit Lachs	200
Zerlegen und Entbeinen einer Wildente		Gemischte Fischpfanne mit Lachs	201
für eine Galantine	110	Lachs-Terrine	202
Wildentengalantine	112	Potted Salmon	203
Gebratene Wildente mit Pfifferlingen	113	Der Lachs des Majors (Geschichte)	204