

# INHALT

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