

INHALT

Vorwort 3

BASISWISSEN

Wildfleisch: Genuss aus der Natur 6
In der Küche: Tipps für die Zubereitung 8
Das muss sein: Fleischthermometer 10
Echt scharf: Messerwissen 13
Best Friends: Gewürze für Wild 14

EXTRA: GRUNDREZEPTE FÜR VIELE GELEGENHEITEN

Aromatische Würzbuttern 30
Knusprige Panierungen 44
Würzige Marinaden 50
Kreative Beilagen 62
Köstliche Krusten 71
Spektakuläre Sauce 85
Beste Reste 100
Verlockende Einlagen 108
Häppchen vorweg 121

REH

Rehfilet mit Dukkah-Kruste 19
Rehsteak-Sandwiches mit Avocadocreme 20
Rehschulter mit Holundersauce 23
Rehkeule im Salzteig gebacken mit
Aprikosensauce 24
Schnelle Rehrouladen in Weißwein-Sud 27
Ragù di Cervo – Rehragout 28
Rehsteaks mit Gnocchi und Lillet-Butter 33

ROT- & DAMWILD

Gegrillte Steakstreifen mit Erbsen-Hummus und
Petersiliensauce 36
Hirschrückenscheiben mit Blätterteiggecken 39
Geschmorte Rotwildkeule
mit Lebkuchensauce 40
Pfeffriger Ossobuco mit Zitronenthymian und
Gremolata 43
Piccata Milanese mit Pastinakenpüree
und konfierten Schalotten 47
Gegrillte Baharat-Steaks auf
buntem Couscous-Salat 48
Kräuterfilet mit Ofenrösti und Rahmpilzen 53

SCHWARZWILD

Banh-Mi-Baguette mit Pulled Boar 57
Wildschweinstack-Wraps 58
Gulasch aus der Wildschweinkeule mit Portwein,
Sternanis und würzigen Kartoffeln 61
BBQ-Style-Rollbraten mit Rum-BBQ-Sauce und
Spicy Potato-Slices 64
Wildschweinnacken mit Wacholderkruste,
Pale-Ale-Sauce und Bohnen 66
Offenes Wildschwein-Cordon-Bleu mit
Kartoffelsalat 69
Wildschweinrücken mit Senf-Schalotten-Kruste
und Rosenkohl 72

HASE & KANINCHEN

Würziger Hasenpfeffer mit Safran-Spätzle	77
Konfierte Kaninchenkeule mit Ratatouille-Gemüse	78
Persischer Eintopf mit Auberginen und Kaninchen (Khoresht-E Bademjan)	81
Hasen-Stifado	82
Glasierter Hasenrücken mit Honig-Möhrenchen	86
Pasta mit gepfeffertem Hasenrücken und Sellerie-Apfel-Pesto	89

ENTE & GANS

Herbstlicher Salat aus konfierter Gänsekeule mit Staudensellerie und Pecorino	92
Pflüksalat mit Entenbrust und karamellisierten Walnüssen	95
Entenbraten mit Hoisin-Glasur und Ingwer-Pflaumen	96
Entenbrust-Saté mit gemischtem Gemüse	99
Gebackene Gänsebrust mit Borschtsch-Gemüse und Orangen-Meerrettich	102

TAUBE & FASAN

Klare Taubensuppe mit Safran-Grieß-Klößchen	107
Taubenbraten mit Feigen auf Kräuter-Joghurt-Linsen	111
Fasanenragout mit Steinpilzen	112
Fasanenbrust im Speckmantel mit Polenta und Gorgonzola-Wirsing	115

HACKFLEISCH, SCHINKEN & CO.

Kürbis-Mango-Suppe mit würzigem Hacktopping	118
Brettl-Jause mit Verhackertern	122
Köttbullar mit Kartoffel-Erbsen-Stampf	125
Mini-Hackbraten mit Paprika-Mandel-Sauce	126
Döppekooche mit Mettwürstchen und Apfel-Quitten-Kompott	129
Pizza Bianca mit Wildsalami, Lauch und Chili-Honig	130
Spaghetti Cacio e Pepe mit Pfifferlingen und Wildschinken	133
Provence-Burger vom Grill mit Ziegenkäse und Rouille-Mayo	134
Bifteki mit Tomatenreis	137
Autorenporträt	138
Impressum	144