

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: Messerwisser	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 Avocado-creme	20
Rehshulter 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 Blätterteigecken	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
Wildschweinsteak-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-Möhrrchen	86
Pasta mit gepfeffertem Hasenrücken und Sellerie-Apfel-Pesto	89

ENTE & GANS

Herbstlicher Salat aus konfiertem Gänsekeule mit Staudensellerie und Pecorino	92
Pflücksalat 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 Verhackertem	122
Köttbullar mit Kartoffel-Erbesen-Stampf	125
Mini-Hackbraten mit Paprika-Mandel-Sauce	126
Döppekooche mit Mettwurstchen 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