

Inhalt

Vorwort	6
Einfach Bio	10
Hase und Kaninchen	16
Feldhase mit Schalotten und Cranberries	19
Geschmorter Feldhase in Tomatensoße	20
Geschmortes Kaninchen	22
Wildkaninchen in Estragonsoße	23
Jägertopf	25
Schalenwild Rehwild	26
Rehbraten – ganz einfach	29
Rehsteaks »exquisit«	30
Rehroulade mit Rotkohlfüllung	32
Rehfilet mit Rhabarber	35
Rehschnitzel mit Johannisbeer-Feigen-Soße	36
Rehrückenfilets in Pfeffersoße	37
Gulasch vom Spieß	38
Reh-Rouladenspieße für den Grill	39
Rehfilet in Knusperhülle	41
Schwarzwild	42
Wildsteak mit Pfeffer-Honig-Kruste	44
Frischlingsmedaillons mit Rhabarber	45
Wildschwein im Kürbis	47
Frischlingssteaks mit Bärlauch-Soße	49
Wildsau in Heidelbeere	51
Wildschwein mit Bananen-Mango-Chutney	53
Pflaumen-Kiwi-Chutney	54
Rote-Beeren-Chutney	55
Wildschweinschnitzel Chiquita	57
Wildschwein Martinique	59
Gams und Muffel	60
Gamsbraten italienisch	63
Hütten-Gamstopf	65
Gefüllte Aubergine mit Muffel	67
Rotwild	68
Schneller Hirsch mit Ingwer	71
Süß-scharfes Wildgeschnetzeltes	73
Hirschrücken auf Kürbispüree mit Schoko-Wildsoße	74
Spareribs Südamerika	75
Wildbret asiatisch	76
Hunter Mulligan	77
Damwild und Sikawild	78
Medaillons vom Wild	80
Wildkalbsrouladen mit Mozzarella	81
Damwild aus dem Wok in Chili-Erdnusssoße	82
Damwildroulade mit Kürbis	84
Rhabarber-Wild-Ragout	85
Damwildkotelett mit Linsengemüse	87
Wilderergulasch	88
Wildleberpastete	88
Wildsülze	89

Federwild Stockente und Gans	90	Innereien	120
<u>Einfach gebratene Wildente</u>	92	<u>Leberrisotto</u>	121
<u>Wildente im Tomaten-Champignon-Bett</u>	93	<u>Poppes Rehleber</u>	121
<u>Wildbret aus dem Wok mit Taglilie</u>	95	<u>Innereien im Gemüsebett</u>	122
<u>Ente Karibik</u>	97	<u>Rehleber auf Rosinenreis</u>	124
<u>Kanadagans in Rhabarber</u>	99	<u>Wildleber-Kräutertopf</u>	125
<u>Gans heiß und fruchtig</u>	101	<u>Scharfes Wildleberragout</u>	127
<u>Gebratene Entenbrust in Spargel-Kokossuppe</u>	103	<u>Schnelles Wildleberragout</u>	128
<u>Gänsebrust im würzigen Kartoffelsud</u>	105	<u>Leber mit Balsamico-Soße auf Salbeitematen</u>	129
Fasan und Rebhuhn	106	<u>Leber mit Cranberries</u>	130
<u>Fasan in Malzbier</u>	108	<u>Leber auf Orangenreis</u>	131
<u>Fasanenbrüste mit Rahmwirsing und Cranberries</u>	109	<u>Nierenspieße</u>	132
<u>Fasanenbrust mit Tomaten-Olivensugo auf Spargel</u>	110	<u>Auf Herz und Nieren</u>	134
<u>Kräuterfasan</u>	111	Die Menüs	136
Waldschnepfe und Ringeltaube	112	<u>Gegrillter Spargel</u>	137
<u>Gebratene Waldschnepfe</u>	114	<u>Erdbeer-Daiquiri (alkoholfrei)</u>	137
<u>Schnepfe mit Datteln</u>	115	<u>Kalte Radieschensuppe</u>	138
<u>Zartherbe Wildtaube mit Sherry</u>	116	<u>Maibockfilet mit Pumpernickelkruste</u>	139
<u>Wildtauben am Spieß</u>	117	<u>Wildleberpastete von Seite 88</u>	140
<u>Gebratenes Wildtäubchen auf Orange</u>	118	<u>Rebhuhn an Linsen</u>	140
<u>Ringeltaube im Grünkohl</u>	119	<u>Vanille-Keks-Trifle</u>	142