

INHALT

Vorwort	Seite 6	Thymian-Karamell	Seite 45
Wildfleisch – Nachhaltig Genießen	Seite 8	Gegrillte Wildschweinlendchen mit Béarnaise-Mayo	Seite 46
Werkzeugkiste	Seite 10	Wildschwein-Tacos	Seite 48
REZEPTE MIT WILDSCHWEINFLEISCH		BBQ-Spareribs mit orientalischem Krautsalat	Seite 50
Info	Seite 16	REZEPTE MIT REH- UND HIRSCHFLEISCH	
Münchener Wildschweinschnitzel mit Kräuterkartoffeln	Seite 18	Info	Seite 54
Saltimbocca vom Wildschweinrücken	Seite 20	Feldsalat mit Rehschinken	Seite 56
Bandnuedeln mit Wildschweinragout	Seite 22	Wildrouladen mit Schupfnuedeln	Seite 60
Nudeln selbst machen	Seite 24	Flädlesuppe mit Kräutern	Seite 62
Kichererbsen-Wildschweintopf	Seite 26	Weinschaumcreme mit Cantuccini-Bröseln	Seite 63
Wildschweinstaks in Kaffeekruste	Seite 30	Pommes frites mit Rehsteakstreifen und Pfeffersoße	Seite 65
Rucolasalat mit Pilzen, Schalotten und Parmesan	Seite 32	Richtig-Wild-Reh-Burger	Seite 66
Kaffee-Parfaits mit Pistazien-Krokant	Seite 33	Rehgeschnetzeltes nach koreanischer Art (Bulgogi)	Seite 68
Wildschwein-Gyros mit Krautsalat	Seite 34	Wildsuppe »Vietnam Style«	Seite 70
Wildschweinbratwurst	Seite 36	Linseneintopf mit Mettwurst	Seite 72
Fleischpflanzerl mit steirischem Kartoffelsalat	Seite 38	Hirschlasagne mit Wirsing	Seite 74
Filet mit Sellerie-Birnen-Püree	Seite 42	Hirsch-Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl	Seite 76
Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honig	Seite 44		
Ziegenkäse-Pannacotta mit			

Rehrücken mit Pflaumenchutney	Seite 80	Paella mit Kaninchen	Seite 116
Hirschgulasch mit Steinpilzen und Semmelknödeln	Seite 84	REZEPTE MIT WILDFEGLÜGELFLEISCH	
Champignon-Rahmsuppe mit Speck-Croûtons	Seite 86	Info	Seite 120
Bratäpfel mit Hagebuttenschaum	Seite 87	Französischer Enten-Aufstrich (Rillette)	Seite 122
Medaillons mit Spekulatiuskruste	Seite 88	Teriyaki-Bowl mit Pulled Duck	Seite 124
REZEPTE MIT HASEN- UND KANINCHENFLEISCH		Marokkanische Ente mit Couscous	Seite 126
Info	Seite 94	Flammkuchen mit geräucherter Gänsebrust	Seite 128
Hasenpfeffer mit Westfälischer Gremolata	Seite 96	Gepökelte Gänsebrust mit Rieslingkraut	Seite 132
Hasenrücken im Blätterteig mit Bunten Beten	Seite 100	Zwiebelsuppe mit Riesling	Seite 134
Crostini mit Brie, Roten Beten und Balsamico-Zwiebeln	Seite 102	Crêpes mit Riesling-Äpfeln	Seite 135
Geeiste Mascarpone-Nocken	Seite 103	Fasanenbrust mit Steinpilz-Risotto	Seite 136
Mediterrane Hasenkeule	Seite 104	Fasanenkeule mit Süßkartoffelpüree	Seite 140
Radicchiosalat mit Kaninchenleber	Seite 106	Süßkartoffeltaler mit Gorgonzola	Seite 142
Rosmarin-Kaninchen-Spieße mit Tomaten-Brot-Salat	Seite 108	Kleiner Blaubeerauflauf (Clafoutis)	Seite 143
Geschmortes Kaninchen	Seite 112	Taubenbrust mit Kräuter-Dinkel und Trüffelschaum	Seite 144
Rote-Bete-Gazpacho mit Dill-Schaum	Seite 114	Täubchen mit Sanddornsoße	Seite 146
Blätterteig-Tartelettes mit Baiserhaube	Seite 115	Schritt für Schritt zum köstlichen Menü	Seite 148
		Autorenporträt	Seite 154
		Impressum	Seite 156