

WILD

MAGAZIN

BEWUSST GENIESSEN



THOMAS
ANDERS

Seine
Hits am Herd

RUND UMS REH

Heimisch
und hauchzart

EIN TAG MIT DEM FISCHER

Gold aus
dem Chiemsee

Plus über 25 Wild-Rezepte





18

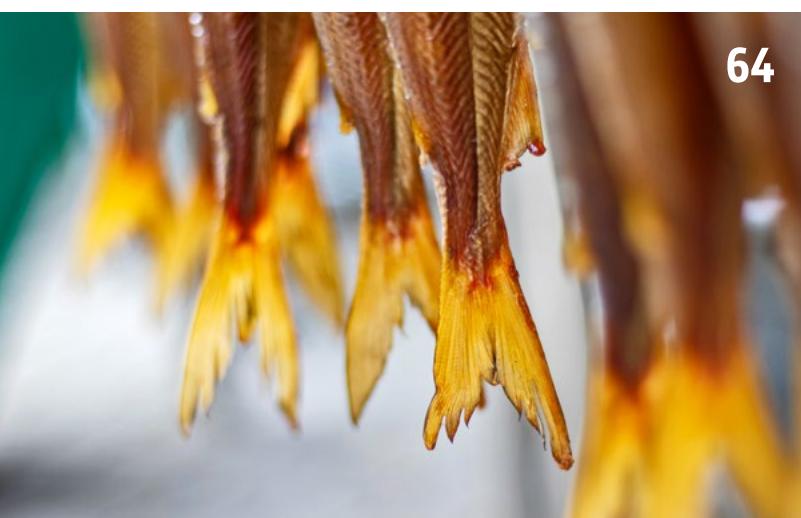


100

Wild - gut genug für jeden Tag	6
Woher Wild?	10
Klasse Klöpse	14
Frikadellen	18
Kräuterfrikadellen an Spargelsalat	24
Rund ums Hack	26
Bolognese aus Wildhack	30
Alle brauchen einen Wolf!	32
Wildschweinlasagne	38
Gefüllte Paprika mit Wildhackfleisch	40
Königsberger Klopse vom Wildschwein	42
Mostert aus Monschau	44
Bärlauchsenf	52
Sommerlicher Himbeersenf	53
Whiskysenf	54
Ebereschensenf	55
Sichtbar wild	56
Jagd auf Goldstücke (Renken)	64



64





130

▶ Fisch in Meersalzkruste	72
▶ Gebraute Begleiter (Bierauswahl)	74
▶ Bier-Sauerbraten vom Reh	84
Reh: Klein, Fein, Lecker	86
Zerlegschema Reh	92
Ruckzuck ausgebeint	94
▶ Szegediner Wildgulasch	98
▶ Knusprige Klassiker (Schnitzel schneiden)	100
▶ Rehschnitzel in Kräuter-Nuss-Panade	106
▶ Süße Stifte (Süßkartoffelpommes)	108
▶ Mediterrane Türmchen	109
Pfannen: Eine für Alles?	110
Eiskalter Rauch (Kalt räuchern)	116
Wilder Werner (Bloggerportrait)	124
▶ Hirsch-Tagliatelle	128
▶ Heimisches Superfood	130
Magazin	140
Mediathek	144

Legende: Rezept



128

Titelfoto: Markus Lück, Johannes Grau für Tre Torri Verlag | Fotos: Max Sattler, Markus Lück, Stefan Malzkorn, AdobeStock/dandaman, AdobeStock/Ars Ulrikusch, Anna Steckmann

IMPRESSUM

Verleger: Walterpeter Twer, Thorn Twer

Geschäftsführung: Thorn Twer, Christopher Pilger

Verlag: Paul Parey Zeitschriftenverlag GmbH, Erich-Kästner-Straße 2,
D-56379 Singhofen, Postfach 13 63, D-56373 Nassau,

Telefon +49 (0) 2604/978-777, Fax +49 (0) 2604/978190.

Amtsgericht Montabaur, HRB 23698.

Postbank Hamburg, IBAN: DE31 2001 0020 0710 1902 04,

SWIFT-BIC: PBNKDEFF

Herausgeber: Markus Lück

Redaktion: Dr. Rolf Roosen, Peter Diekmann, Sophia Lorenzoni,
Hans Jörg Nagel, Falk Haacker

Redaktionsassistenz: Kornelia Fuchs

Design und Layout: Svenja Spöh

Anzeigenleitung: Ulrich Merkt

Anzeigenverkaufsleitung Jagdzeitschriften: Kevin Cornwell

Anzeigenverkaufsteam: Marie-Luise Hebauf, Peter Zins, Uta Christ,
Petra Keul, Matthias Perscheid, Thorsten Schöna

Anzeigen und Beilagen: Anzeigenabteilung, Erich-Kästner-Str. 2,
D-56379 Singhofen, Telefon +49 (0) 2604/978-530.

Techn. Leitung: Esther Baumann

Vertriebsleitung: Helga Bartling

Marketing: Nicole Schmidt, Holger Runkel

Einzelheftbestellung:

Paul Parey Zeitschriftenverlag GmbH, Kundenservice Shop,
Erich-Kästner-Str. 2, D-56379 Singhofen,
Bestell-Hotline: +49 (0) 2604/978-777, Fax: +49 (0) 2604/978-555,
E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de; www.pareyshop.de,
Euro 9,90 versandkostenfrei

Vertrieb und Handel: DPV Vertriebsservice GmbH, Am Sandtorkai 74,
D-20457 Hamburg, Hotline Fachhandel: +49(0) 40 / 378 456 275,
E-Mail: paulparey@dpv.de, www.dpv-vertriebsservice.de

Lithographie & Druck: LSC Communications Europe Sp. z o. o.

Vorbehalt der Rechte: Die in dieser Zeitschrift veröffentlichten Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt. Mit der Überlassung des Manuskriptes überträgt der
Verfasser dem Verlag das Recht dieser Genehmigung.

Veröffentlichung gemäß § 9 Absatz 4 des Landesmediengesetzes Rheinland-Pfalz
vom 4. Februar 2005: Wirtschaftlich beteiligte Gesellschafter mit einem Anteil
von mehr als 5 v. H. des Kapitals der Paul Parey Zeitschriftenverlag GmbH sind

Walterpeter Twer (40 Prozent), Thorn Twer (60 Prozent),
alle Erich-Kästner-Strasse 2, 56379 Singhofen.

© 2018 by Paul Parey Zeitschriftenverlag GmbH, Singhofen

ISSN 2625-7238 / ISBN 978-3-89715-305-9



Frikadellen

Frikadellen gehören zu den absoluten Klassikern in der deutschen Küche. Doch aus Hackfleisch kann weit mehr als die leckeren Fleischbälle gezaubert werden!

Von Henrik Elbers



Ringelbete-Carpaccio mit Feldhasenhack im Reisteig

Zutaten für 4 Personen

500 g Hasenhack
(aus den Vorderbeinen)
5 g Salz
2 g Pfefferschrot
220 g Crème fraîche
75 g Röstzwiebeln
8 Blatt Reisteigpapier
2 Stück Ringelbete
(oder auch Chioggiate)
25 g Olivenkeimlinge
50 g Cashewkerne, geröstet
Olivenöl zum Bepinseln
Kerbel
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Das Wildfleisch vom Hasen zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs lassen. Salz, Pfeffer sowie 120 Gramm Crème fraîche dazugeben und gut miteinander vermengen. Zum Schluss die Röstzwiebeln unter die Hackmasse mengen. Reisteigpapier in kaltem Wasser quellen lassen und anschließend auf ein Handtuch legen. Wasser abtupfen und die Hackmasse gleichmäßig auf die Blätter verteilen. Reisteigpapier einschlagen, sodass gleichmäßige Päckchen entstehen.

Ringelbete schälen und dünn auf der Aufschnittmaschine aufschneiden. Vier große Teller gleichmäßig mit den Scheiben auslegen und anschließend mit Olivenöl bepinseln. Rin-

gelbete-Carpaccio mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit den Olivensamen und den gerösteten Cashewkernen bestreuen. Restliche Crème fraîche, Kerbel und Schnittlauch auf die Teller anrichten und parallel die Hasenhackpäckchen in einer Pfanne mit Pflanzenöl langsam knusprig braten. Die gebratenen Hasentaschen auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und auf der marinierten Bete anrichten.

Tipp: Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut als Vorspeise in einem Wildmenü. Dann reicht aber die Hälfte der Hasentaschen völlig aus.





Mostert aus Monschau

Bei den Gedanken an Senf haben wohl fast alle die quietschgelbe Gewürzpaste im Kopf. Für wenige Cent sind die Tuben im Supermarkt zu haben. Doch es geht auch anders: Mitten in der Eifel wird variantenreicher Senf nach alter Tradition in einem Familienbetrieb produziert.

Von Markus Lück

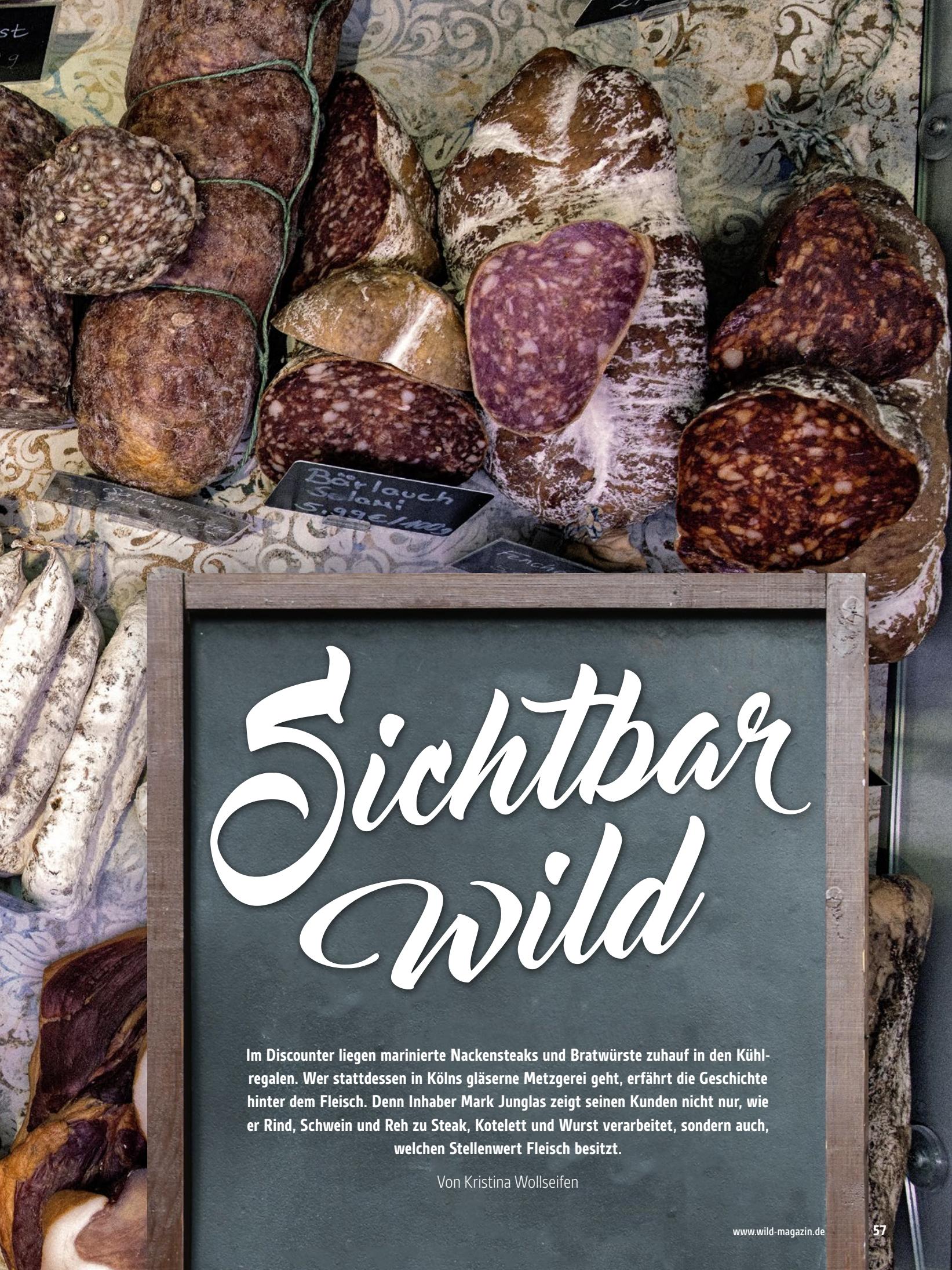


Das war einmal: Früher wurde der schwere Mühlstein über ein Wasserrad in der Senfmühle angetrieben

Fleischwurst
2,49 € / 100g

Leberwurst
grob
2,49 € / 100g





Sichtbar wild

Im Discounter liegen marinierte Nackensteaks und Bratwürste zuhauf in den Kühlregalen. Wer stattdessen in Kölns gläserne Metzgerei geht, erfährt die Geschichte hinter dem Fleisch. Denn Inhaber Mark Junglas zeigt seinen Kunden nicht nur, wie er Rind, Schwein und Reh zu Steak, Kotelett und Wurst verarbeitet, sondern auch, welchen Stellenwert Fleisch besitzt.

Von Kristina Wollseifen



Jagd auf
Goldstücke

A close-up photograph of a fish's head, showing its large, prominent eye and the texture of its scales. The fish is oriented vertically, with its mouth at the bottom and its dorsal fin at the top right. The background is blurred, suggesting a natural aquatic environment.



Insgesamt 16 Fischer gibt es heute noch am Chiemsee. Das gesamte Jahr über fahren sie nahezu täglich raus, um Zandern, Hechten, Brassen und vor allem Renken nachzustellen. Thomas und Florian Lex zieht es ebenfalls bewaffnet mit Netz und Boot auf den See. Vater und Sohn betreiben ihre kleine Fischerei samt Fischbrötchenladen auf der Fraueninsel.

Von Markus Lück

Kräftig, aber wohl dosiert dreht Thomas den Gashebel des Außenbordmotors nach rechts. Prompt reagiert das Honda-Aggregat im Heck des etwa 8 Meter langen Edelstahlbootes und hebt es vorn an. Laut platschend schlägt das kleine Fischerboot immer wieder auf die Wasseroberfläche des Chiemsees auf, als wir mit Volldampf Richtung entgegengesetztes Ufer brausen. Fischer Thomas Lex und Sohn Florian sind wie jeden Morgen unterwegs zu ihren Nylonnetzen. Eine Nacht lang lagen die rund 140 Meter langen Geflechte aus Kunststoffleinen im See. Nun sind sie hoffentlich prall gefüllt mit Renken – dem Brotfisch der Chiemseefischer.

Unser Startpunkt, die Fraueninsel, ist mittlerweile nur noch als kleiner Punkt am Horizont vor malerischer Bergkulisse inmitten des knapp 80 Quadratkilometer großen Sees zu erkennen. Zum Glück

hatten die Meteorologen mit ihrer Wettervorhersage für diesen Morgen mal wieder Unrecht. Anstatt Dauerregen liegt eine dünne immer wieder lückige Wolkenschicht vor den Alpen. Ab und an lugt mal die Sonne durch. Bei 9 Grad Lufttemperatur können wir die etwa 20-minütige Fahrt richtig genießen.

Als wir rund 100 Meter vom Ufer entfernt an einem über die Wellen wippenden Kunststoffkanister ankommen, sind wir am Ziel. Hier liegt eines der am Vortag ausgelegten Renkennetze. 140 Meter lang und knapp 6 Meter breit sind die Fangeinrichtungen, die wir an diesem Morgen nach und nach ansteuern. Gefischt wird in einer Wassertiefe von rund 13 Metern. Eine Bleischnur an der Netzunterseite und eine Schwimmschnur an der Oberkante halten das große Netz auf Spannung.





EINE FÜR ALLES?

Neben der Form unterscheiden sich Pfannen insbesondere im verwendeten Material. Kupfer, Eisen, Gusseisen oder Edelstahl haben entscheidenden Einfluss auf Brateigenschaft und Reinigung. Nicht jede Pfanne eignet sich für jedes Gericht! Ein Überblick:

Von Markus Lück