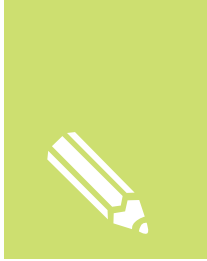


Cilly Höferer • Otto Kornprat

Wild

**Zeitgemäße Rezepte
für das ganze Jahr**

Fotografiert von Norbert Janesch



INHALT

Inhaltsverzeichnis

VORWORT DER AUTOREN	8
----------------------------	----------

ALLGEMEINES ZUM THEMA WILDBRET	9
---------------------------------------	----------

REZEPTE

ALLERLEI	15
-----------------	-----------

Wildjus	16
Klarer Wildfond	17
Das Brot zum Wild	18
Kräuterpesto	18
Essigreduktion	19
Gewürzsalz	19
Zirbensaft	20

VORSPEISEN UND SUPPEN	21
------------------------------	-----------

„Wilde Vögel“ mit gebratenen Zwiebeln	22
Dreierlei Wildschinken an Blattsalaten	24
Gehacktes Hirschtartare auf Pumpernickel	25
Hirschcarpaccio mit Walderdbeeren und Weißbrotschips	26
Hirschcarpaccio nach Alpen-Adria-Art	27
Hirschsülzchen an einer Vinaigrette	28
Hirschschinken mit Walderdbeervinaigrette	30
Sülzchen vom Reh mit lauwarmem Kartoffel-Jungzwiebelsalat	31
Hirschschinken mit frischen Erdbeeren und Ricotta	32
Tartare vom Gams	34
Mousse vom Gams in Rotwein-Johannesbeergelee	35
Klare Wildsuppe mit Wildfarceknöckeln	36
Essenz vom Gams mit Kräuterfrittaten	38

HAUPTSPEISEN	39
---------------------	-----------

Rehnüsschen mit Kartoffel-Lavendel-Plätzchen und Spargelschaum	41
Rehmedaillons natur an Rhabarberragout und gebackenen Rhabarberblüten	42
Rehtürmchen mit weißem Spargel und Orangen hollandaise	45
Rehrückensteak mit gefüllten, gebratenen Zwiebeln und Waldpilzen	46
Wildspießchen	48
Rehnüsschen zartrosa gebraten, mit Himbeergeist-Rosinen	49
Rehrückenfilet mit Safranäpfeln und gebratener Polenta	50



I N H A L T

Rehmedaillons im Kräuter-Pistazien-Mantel	53
Wildroulade im Kohlmantel mit Süßkartoffel-Maroni-Mousseline	54
Rosa gebratener Maibock, mariniertes Spargel auf Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei	57
Rehrückenfilet mit gebratenem Radicchio	58
Rehschnitzel in Kräuter-Kürbiskernpanier	59
„Wildkrustel“ vom Reh mit Maroni und Pilzen auf Pastinakenpüree	60
Wilderersalat	63
Rehschnitzel gefüllt an Cognacsauce und Maroni-Preiselbeer-Buchteln	64
Maibock & Maiwipferl	67
Feine Rehbällchen	68
Rehrücken gratiniert auf cremigen Belugalinsen	71
Rollbraten vom Reh auf Rollgerste	72
Kotelett vom Reh mit grünem Spargel im Speckmantel, dazu Cremepolenta	75
Rehmedaillons mit glaciertem Spargel und Ahornsirupsauce	76
Lauwarmes Rehrückenfilet auf zweierlei Spargel mit Brombeeressig-Vinaigrette	79
„Wildes Herz“	80
Pappardelle mit Wildsugo vom Hirsch	82
Wildburger	83
„Cillys wildes Geheimnis“	84
Hirschrückenfilet im Quinoamantel auf Zirbenglace	87
Wild-Maultaschen	88
Hirschkalbsleber mit Semmel-Apfelschmarren	91
Wildfondue	92
Hirschrückenfilet auf Paprikastreifen	95
Hirschsteak auf getrüffeltem Kartoffelpüree	96
Symphonie von Hirsch und Reh an zweierlei Saucen, dazu Polentasoufflé	97
Hirschroulade mit Kartoffelpüree und Pilzen	98
Rückenfiletstück vom Hirsch gegrillt, an Waldpilzrisotto	101
Hirschmedaillons an gelber und weißer Polenta, braune Nussbutter	102
Hirschrücken auf Tagliatelle mit Waldpilzduett	104
Hirschhufsteak mit Roggenbrot-Roquefort-Kruste	105
Medaillons vom Hirschrücken mit Rote-Rüben-Kremschaum	106
Hirschkalbsragout mit Serviettenknödel	109
Hirschbraten klassisch in Wurzelsauce	110
Wildfilet mit Bandnudeln	113
Geschmorte Keule vom Gams mit Kartoffel-Sellerie-Püree	114
Gamskoteletts in der Kartoffelkruste	115
Medaillons vom Gams mit Pilzrisotto	116
Gamsrückenfilet gegrillt mit Morcheln und grünem Spargel	119
Rückenfilet vom Gams im Kartoffelmantel mit karamellisiertem Fenchel	120
Gamsrückenfilet an Lebkuchensauce mit gewürzten Hauszwetschken	123
Rückenfilet vom Gams im Netz an Schalottenmus	124



INHALT

Wok vom Gams	125
Gamskitzkoteletts auf Schwarzbrottoast an Walnuss-Vogelersalat	127
Koteletts vom Mufflonlamm mit Schwammerlletscho	128
Steak vom Mufflon (Wildschaf) im Speckmantel mit Roten Rüben	129
Mariniertes Wildschweinerückenfilet auf Rhabarber mit Schwarzbrotchips	131
Wildschweinschnitzel im Walnussmantel auf Spargelragout	132
Wildschweinkoteletts an Roggenbrot-Calvados-Sauce	135
Gefüllte Fasanenbrust	136
Wildfasan in Senfsauce mit Kartoffel-Maroni-Knödel	139
Wildentenbrüstchen an Rotweinsaftl	140
Wildentenbrust an Apfelchutney und Polentatalern	143
Lauwarmes Hasenerückenfilet mit Malzbier-Äpfeln und Honigvinaigrette	144
Hasenpfeffer	146
DESSERTS	147
Dessert von wilden Beeren	149
„Die süßesten Früchte“	150
Waldeslust	153
Kärntner Eisreindling	154
Wildes Baiser mit Eis und Lavendelessig	156
BEILAGEN	157
Polentanockerl, Varianten: Sesampolenta, Cremepolenta	158
Polentataler	159
Polentasoufflé	160
Schupfnudeln	161
Serviettenknödel	162
Spätzle	164
Süßkartoffel-Maroni-Mousseline	164
Bärlauch-Stampfkartoffeln	165
Pastinakenpüree	165
Getrüffeltes Kartoffelpüree	166
Kartoffel-Sellerie-Püree	166
ANHANG	
Kleines Küchenglossar Österreichisch-Deutsch	168
Alphabetisches Register	169



Noch ein paar praktische Hinweise zu den Rezepten:









Die **Rezeptangaben** beziehen sich auf eine Menge für **4 Personen**, sofern nicht anders angegeben!

Bei allen Rezepten zu bevorzugen ist **Salz bzw. Pfeffer aus der Mühle**.

Grundsätzlich wird von der **Verwendung sehr guter Öle** (Rapsöl, Nussöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl etc.) ausgegangen.

Zum **cremig Rühren von Marinaden** (→ Emulsionen) empfehlen wir die Verwendung eines Dressingshakers oder eines Quirls (ein batteriebetriebenes Gerät wie es zum Aufschäumen von Milch verwendet wird).

Für das **effiziente Zerkleinern** (Mixen, Schneiden, Hacken) wie es bei den Rezepten beschrieben wird, ist die Verwendung eines üblichen „Zerkleinerers“ (z. B. Moulinette) sinnvoll.

	der Hinweis für besonders rasch und unkompliziert zuzubereitende Gerichte
	Reh
	Hirsch
	Gams
	Wildschwein
	Mufflon (= Wildschaf)
	Hase
	Wildgeflügel



V O R W O R T

Vorwort der Autoren



Der berufsbedingt tägliche Kontakt mit Jagd bzw. Küche und die Überlegung, dass Wildbret sowohl in der Gastronomie als auch im privaten Haushalt eher ein Mauerblümchendasein fristet, war Anlass genug, um sich für dieses völlig neuartige Nachschlagewerk zum Thema Wildküche an die Arbeit zu machen.

Man braucht sich nur ein wenig umzusehen, die Speisekarten von Gasthäusern und Restaurants ins Visier zu nehmen oder den eigenen Speiseplan zu Hause zu durchforsten. Ganz schnell wird man feststellen, dass hier wenig „Wildes“ zu finden ist, und wenn, dann klassischerweise in der kühleren Jahreszeit, etwa von September bis Dezember.

Wie kommt es eigentlich dazu, dass das Lebensmittel Wildbret (abgeleitet vom mittelhochdeutschen wildbræt, d.h. „Fleisch vom Wild“) mit dem Begriff Herbst gleichgesetzt wird? Frisches Wildbret ist in der Regel von Anfang Mai bis Ende Dezember verfügbar. Die Möglichkeit der Bevorratung ist aber gegeben, zumal sich Wildbret sehr gut einfrieren lässt. Es ist ein grundsätzlich fettarmes Produkt und aus ernährungsphysiologischer Sicht sehr wertvoll.

Was liegt also näher, als sich in der eigenen Umgebung schlauzumachen, zum Jäger

Kontakt zu knüpfen oder beim regionalen Jagdverband Informationen einzuholen, um die richtige Einkaufsquelle zu erschließen?

Die weiteren Zutaten für ein wunderbares Wildgericht, das in der Regel einfach und ohne großen Zeitaufwand zubereitet werden kann, bekommt man am besten direkt am Bauernhof oder am Wochenmarkt. Damit ist nicht nur das regionale und saisonale Angebot optimal genützt, sondern es macht auch Freude, mit den „Produzenten“, den Bauern, über ihre frische Ware zu plaudern.

Zum Naturprodukt Wildbret gilt es noch zu sagen, dass es im Gegensatz zur weit verbreiteten Meinung kein „elitäres“ Lebensmittel ist und schon gar nicht ein Produkt, welches in der Zubereitung das Können eines Haubenkoches voraussetzt.

Mit diesem Kochbuch möchten wir althergebrachte Vorurteile abbauen helfen und vor allem neue Wege aufzeigen, die eine moderne Wildküche beschreiten kann. Begeben wir uns gemeinsam auf die „richtige Fährte“ – viel Freude beim Nachkochen und beim Genießen!

Cilly Höferer
Otto Kornprat

Hauptspeisen





HAUPTSPEISEN





H A U P T S P E I S E N

Rehnüsschen mit Kartoffel-Lavendel-Plätzchen und Spargelschaum

Für den Spargelschaum die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den vorgekochten, in kleine Stücke geschnittenen Spargel (Köpfe – ca. 4 cm lang, beiseite geben) und Zucker hinzufügen. Leicht karamellisieren lassen. Mit dem Spargelfond aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Diese Basisflüssigkeit mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme auf ein Drittel reduzieren. Kurz vor dem Anrichten mit etwas Sahne und einem kleinen Stück kalter Butter binden und im Mixer schaumig aufschlagen.

Die Kartoffeln schälen, in nicht zu große Stücke schneiden, weich kochen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den in einem Mörser mit etwas Salz fein geriebenen Lavendel in die Kartoffelmasse geben, mit den übrigen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.

Aus dieser eine Rolle formen und Scheiben abschneiden. Mit der Hand die Plätzchen formen, sie sollten ca. 1 cm dick sein und etwa 8 cm im Durchmesser haben. In Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten.

Das sorgfältig parierte Rehrückenfilet in gleich große Stücke (Nüsschen, Medaillons) schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten und im Rohr bei 100 °C ca. 3 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Die Rehnüsschen (sollten innen schön rosa sein) mit den Kartoffelplätzchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Spargelschaum mit einem Löffel über die Nüsschen verteilen. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn man zum Schluss noch frische Lavendelzweige darüberlegt. Auch die beiseite gegebenen Spargelspitzen können hier Verwendung finden.

600 g Rehrückenfilet

Salz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

8 knackig gekochte Spargelstangen

1 EL Zucker

250 ml Spargelfond

1 EL Sahne

Salz, Pfeffer

1 EL Butter

300 g mehlig Kartoffeln

½ TL getrocknete Lavendelblüten

Salz

2 EL Crème fraîche

1 EL Sahne

2 Eigelb

1 EL Mehl

1 EL Butterschmalz zum Braten

evtl. frische Lavendelzweige



HAUPTSPESSEN

Rehmedaillons natur an Rhabarberragout und gebackenen Rhabarberblüten

500 g Rehfleisch
vom Rücken oder Schlögel
(in gleichmäßige Medaillons
geschnitten)

Salz, Pfeffer

1 EL scharfer Senf

250 g Rhabarber

1 EL Butter

50 g Preiselbeeren

2 cl Calvados

2 cl Apfelsaft

1 EL Stärkemehl

4 große Rhabarberblüten

100 g Mehl

1/8 l Apfelsaft und
Mineralwasser gemischt

1 Prise Salz

Öl zum Ausbacken

Den Rhabarber schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Rhabarberstücke und Preiselbeeren dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Calvados ablöschen. Das Stärkemehl im Apfelsaft auflösen und zum Ragout geben. Kurz einkochen lassen, danach warm stellen.

Die Rhabarberblüten unter fließendem Wasser kurz waschen und gut abtropfen lassen. Aus dem Mehl, dem Apfelsaft, dem Mineralwasser und dem Salz einen dicken Backteig rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Bei Bedarf noch etwas Mineralwasser dazugeben.

Die Blüten durch den Backteig ziehen und im heißen Fett goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Medaillons salzen, pfeffern, mit dem Senf bestreichen und in heißem Fett beidseitig anbraten. Von der Herdplatte nehmen und zugedeckt ein paar Minuten rasten lassen.

Schließlich mit dem Ragout und den gebackenen Blüten anrichten.



HAUPTSPEISEN



Desserts





DESSERTS





DESSERTS

Dessert von wilden Beeren

Die Waldbeeren kurz waschen (oder auftauen und abtropfen lassen) und ca. 100 g davon klein schneiden und in kleine, schmale Gläser füllen. Die restlichen Beeren mit dem Mineralwasser pürieren.

Die Kräuter rebeln, in Olivenöl und Zucker kurz karamellisieren, dann zum Fruchtピューree geben und mit Stabmixer fein mixen. Mit Chiliöl abschmecken.

Das Zitronengras in 3 EL Wasser aufkochen, ein wenig konzentrieren lassen. Die Stange wieder entfernen. Das Joghurt mit dem Schlagobers, dem Zitronengraswasser, der ausgeschabten Vanille und dem Ahornsirup cremig aufschlagen und über die Beeren im Glas verteilen. Ca. für 1 Stunde kühl stellen.

Erst kurz vor dem Servieren wird das Fruchtmus mit dem Weißwein (oder Saft) mit dem Mixer aufgeschlagen und vorsichtig über die Joghurtmasse verteilt (so entstehen rot-weiß-rote Schichten).

Anschließend das Glas auf einen dekorativen, großen Teller setzen und mit frischen Thymianzweigen garnieren.

500 g Waldbeeren nach Wahl
(frisch oder tiefgefroren)

¼ l Mineralwasser

1 Zweig frischer Thymian

1 Zweig frischer Rosmarin

2 EL Kandis- oder Rohrzucker

Olivenöl

Chiliöl

½ Stange Zitronengras

¼ l Naturjoghurt, cremig

2 EL Schlagobers

1 Vanilleschote

1 EL Ahornsirup
oder Blütenhonig

1/16 l Weißwein
(oder Fruchtsaft)

Thymianzweige für die Garnitur



DESSERTS

„Die süßesten Früchte“ (hängen nicht nur in Nachbars Garten)



1 kg Früchte der Saison
z. B. verschiedenste Waldbeeren,
aber auch Rhabarber, Erdbeeren,
Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen,
Ribisel (die ganze Rispe)

Vanille-Rum

Butter zum Überbacken

Staubzucker nach Belieben

½ l Schlagobers

1 Vanilleschote

evtl. Zucker

Saisonale Früchte geben diesem Dessert mit ihrem frischen Geschmack die ganz besondere Note. Wenn man wilde Früchte bekommt (Vogelkirschen, Himbeeren, Walderdbeeren, Brombeeren usw.), sind diese jenen zu bevorzugen, die im eigenen Garten gedeihen oder gerade am Markt erhältlich sind.

Die Früchte waschen und eventuell – je nach Größe – halbieren und in eine feuerfeste Form schichten. Mit dem Vanille-Rum (ausgeschabte Vanilleschoten in einem Glas mit gutem, 80%-igem Rum über Nacht angesetzt, ergibt ein vorzügliches Aromatikum für verschiedenste Süßspeisen) beträufeln und mit dem Staubzucker bestreuen.

Ein paar Butterflöckchen daraufsetzen und im Backofen (Grill) bei maximaler Hitze ca. 4 – 5 Minuten grillen. Die Früchte müssen ihre natürliche Form behalten und dürfen nicht zerfallen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken ausschaben. Das Mark zum Schlagobers geben, Zucker nach Belieben beifügen, halbfest aufschlagen (Obers immer mit der Schneerute aufschlagen, dadurch wird es wunderbar kompakt).

Heiße Früchte in kleine Schüsseln aufteilen, das Vanilleobers darübergeben – himmlisch!



DESSERTS

