

GEFÜLLTE REHKEULE

Zutaten:

1 Rehkeule (vom Metzger auflösen und einschneiden lassen)
200 g Rehfleischabschnitte
150 g Rückenspeck, roh
8 - 10 Wacholderbeeren
2 Nelken, Salz, Pfeffer, Thymian
1 Esslöffel Wildgewürzsalz
1 Bio - Orange, Saft und Schale
1 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Bund Suppengemüse, klein geschnitten
ca. 1/2 l Wildfond
1 - 2 Esslöffel Preiselbeerkonfitüre
100 ml Öl

Zubereitung:

Die vom Metzger parierte Rehkeule mit den Gewürzen, Orangensaft und -schale mit dem Öl in einem Bräter für einige Stunden marinieren. Für die Füllung das Rehfleisch salzen, ca. 50 g Speck grob würfeln und in der Küchenmaschine pürieren. Frühlingszwiebeln und fein gewürfeltes Schinkenspeck in Butterschmalz erhitzen. Etwas abkühlen lassen, Fleischmasse, Thymian und Zwiebel-Speck-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Rehkeule aus der Marinade nehmen, die Fleisch-Zwiebel-Speck-Füllung hineingeben und evtl. leicht einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen, Keule darin bei starker Hitze in rundherum anbraten. Gemüse zufügen und ca. 2 Min. anrösten. Wildfond und Marinade angießen, aufkochen. Im Ofen zugedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze (ca. 160 °C). Dabei öfter mit dem Bratenfond begießen. Die Rehkeule herausnehmen, den Bratenfond passieren, evtl. etwas binden. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeerkonfitüre delikat abschmecken.

REHBRATEN / -KEULE KLASSISCH

Zutaten:

Ca. 1,5 kg Rehbratenfleisch o. Rehkeule (enthäutet)
100 g Bauchspeck in Scheiben, roh
1 - 2 Esslöffel Wildgewürzsalz
Thymian, Rosmarin, Oregano
1 Bund Suppengemüse - in gr. Stücke geschnitten
100 g Schmand + 1 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Butterschmalz
ca. 1/4 l Wildfond, 1 Zwiebel, 1 l Brühe

HIRSCHMEDAILLONS AN ROTWEINBIRNEN

Zutaten:

1 Hirschfilet (ca. 1,5 kg) oder einzelne Medaillons (ca. 4 - 5 cm dick)
1 - 2 Esslöffel Senf
1 - 2 Esslöffel Senf (scharf)
2 Esslöffel Cognac oder Whiskey
Speckscheiben (1 pro Filetstück)
Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Zubereitung:

Rotweimbirnen:
5 - 7 Birnenhälften (wenn möglich, mit Schale),
1 l Rotwein, 4 - 5 Esslöffel flüssiger Honig, Salz, Pfeffer,
Wacholderbeeren, Chiligranulat, 1 Gewürznelke.

Die Filets würzen, den Senf mit dem Cognac verrühren. Die Medaillons damit bestreichen und mit der Senfmasse bestreuen. Einzel in Folie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Birnen den Rotwein mit Honig und Gewürzen aufkochen. Die Birnenhälften einlegen und so lange ziehen lassen, bis sie weich aber noch bissfest sind. Die Birnen auf einen Teller legen, warm halten. Den Rotweinsud stark einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Medaillons auspacken und mit jeweils 1 Scheibe Speck umwickeln. Nun in heißem Butter/Ölgemisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Danach auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 - 20 Min. garen (je nach gewünschter Garstufe).

Zubereitung:

Das vom Metzger parierte Fleisch gut mit dem Wildgewürzsalz einreiben und einige Stunden marinieren lassen. Nun das Fleisch im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Die Speckscheiben darauflegen und die Flüssigkeit angießen. Das Gemüse, Zwiebel und die Kräuter rundherum dazugeben und das Ganze im Bräter mit Deckel für -100 Min. schmoren lassen. Dabei immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein Metallsieb geben und mit dem Mehl- / Schmandgemisch abbinden. Nach Bedarf noch etwas nachwürzen.

HIRSCHGULASCH

Zutaten:

Ca. 1 kg Gulasch vom Hirsch (nach Bedarf)
1 Esslöffel Wildgewürz
2 Zwiebeln, klein gewürfelt
1/4 Sellerieknolle, klein gewürfelt
1 Karotte, klein gewürfelt
ca. 50 g Mischpilzgranulat o. Steinpilze getrocknet (einweichen)
ca. 1/2 l trockener Rotwein
ca. 1/4 l Wildfond oder Brühe
1 Esslöffel Tomatenmark
4 Esslöffel Preiselbeerkompott
1 Esslöffel Balsamicoessig
nach Geschmack Sahne, Butterschmalz

Zubereitung:

Das vorgeschnittene Hirschgulasch in etwas Butterschmalz portionsweise anbraten und in einen Topf geben. Mit Wildgewürz abwürzen. Das geschnittene Gemüse im Bratenfond ebenfalls leicht anbraten und zum Fleisch geben. Das Tomatenmark unterrühren und nach Geschmack mit Wildfond oder Brühe und Rotwein aufgießen. Die eingeweichten Pilze dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Preiselbeerkompott, Balsamicoessig und evtl. Sahne unterrühren und die Soße, wenn nötig, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker pikant abschmecken.

WILDERERTOPF

Zutaten:

Ca. 2 kg Gulasch von Hirsch, Reh o. Wildschwein (o. gemischt)
2 Esslöffel Wildgewürzsalz (oder nach Geschmack)
150 g Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt
1 Zwiebel, in dicke Ringe geschnitten
1 Knoblauchzelle, zerdrückt
250 g Champignons o. Mischpilze, in Scheiben geschnitten
200 g Lauch, in Ringe geschnitten
2 Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Petersilie
ca. 1/2 l Rotwein, trocken
ca. 1/2 l Brühe, 1 Esslöffel Tomatenmark
Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Johannisbeergelee oder Preiselbeermarmelade
1/2 l Sahne, Butterschmalz oder Öl

WILDSCHWEINRÜCKEN IN SPECKSOSSO

Zutaten:

Ca. 2 kg Wildschweinrücken (ausgelöst, Knochen aufheben)
1 Esslöffel Wildschweinbraten - Gewürzsalz
150 g Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt
1 Zwiebel klein gewürfelt u. 2 Knoblauchzehen klein zerdrückt
1 Bund Suppengemüse, klein gewürfelt
8 Wacholderbeeren und 2 Lorbeerblätter
Rosmarin, Thymian
1/4 l Sahne, ca. 3/4 l Brühe
ca. 1/4 l Weißwein, trocken
1 Esslöffel Tomatenmark und 4 Esslöffel Holundergelee o. ä.
Butterschmalz oder Öl

Zubereitung:

Den ausgelösten Wildschweinrücken (Lachs) mit Wildschweinbraten - Gewürzsalz, Zwiebeln und Knoblauch einreiben und in Folie gewickelt einige Stunden durchziehen lassen. Die ausgelösten Knochen klein hacken (Metzger) und in heißem Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Das Tomatenmark einrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Die Knochen herausnehmen. Nun das Fleisch ebenfalls kräftig anbraten, in einen Bräter geben und mit dem Knochensud aufgießen. Gewürze dazugeben. Den gewürfelten Speck zusammen mit dem Gemüse leicht anbraten und zum Fleisch geben. Mit der Brühe aufgießen und für ca. 2 h im Backofen im geschlossenen Bräter schmoren lassen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße mit Sahne, Gelee und mit Salz und Pfeffer delikat abschmecken.

Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne leicht auslassen und herausnehmen. Das Schmalz im Fett erhitzen, das Fleisch und die Zwiebeln darin portionsweise anbraten. Mit Wildgewürzsalz, Salz und Pfeffer würzen. Pilze und Lauch mit anbraten. Tomatenmark und Mehl mit anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, die Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. schmoren lassen. Dann die Marmelade, die Kräuter und evtl. nochmals etwas Brühe einrühren und weitere 30 Min. weiterschmoren. Den Speck in die Soße geben, delikat abschmecken und mit Sahne verfeinern.