

Meeräsche vom Holzkohlegrill an Ratatouille



Hacke die Zwiebel, gib das Olivenöl in eine bei mittlerer Temperatur erhitzte Pfanne und schwitz die Zwiebeln schön an, bis sie glasig sind.

Füge nun die in Streifen oder Stücke geschnittenen Gemüse dazu und dünste diese ebenfalls an. Gib nun etwas mehr Temperatur auf die Pfanne, wenn du eine gute Hitze erreicht hast, füge den gehackten Knoblauch kurz dazu und lösche das Ganze mit den Dosentomaten ab. Nun lass das Ratatouille unter Zugabe der Kräuter der Provence bei kleiner Temperatur noch etwas köcheln, bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

TIPP: Auberginen sind weniger bitter, wenn man sie in Streifen schneidet, mit Salz einreibt und dann das Salz wieder abwäscht. So werden die Bitterstoffe aus den Auberginen genommen.

Öl den Fisch außen etwas ein, damit die Haut nicht am Grillrost kleben bleibt. Füll den Fisch mit einer Scheibe Bio Zitrone (den Rest der Zitrone zum Servieren aufheben) und dem Rosmarinzweig. Nach Belieben füge gerne auch noch etwas Knoblauch, oder andere Kräuter dazu.

Nun lass die Meeräsche kurz die volle Leistung deines Grills spüren. Wende den Fisch, damit auch die andere Seite die direkte Hitze abbekommt. Danach gare dein Grillgut auf indirekter Hitze bis zu 20 Minuten lang fertig.

Für das Ratatouille

- 3 Esslöffel Olivenöl 2
- Zwiebel(n) gewürfelt
- 1 Paprika
- in Streifen
- 1 Zucchini
- in Scheiben
- 1 Aubergine
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Dose Dosentomaten
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence

Der Fisch

- 600 Gramm Meeräsche
- je nach Größe 1 oder 2 Fische
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zitrone
- 1 Prise Salz

Muffellammkeule in der Salzkruste



1 x	ganze Muffellammkeule , mit Knochen, pariert
1 Teelöffel	schwarze Pfefferkörner
1 Teelöffel	Fenchelsamen
5 Zweig	frischer Rosmarin , davon die Nadeln
0.5 Bündel	frischer Thymian , davon die Blätter
0.5 Bündel	frischer Salbei
3 Zehe	Knoblauch , geschält
1.5 Esslöffel	Dijonsenf
1 Teelöffel	Zucker
8 Esslöffel	Olivenöl
1.5 x	Bio-Zitronen , Abrieb
4	naturbelassenes, grobes Meersalz
Kilogramm	
1 x	Bio-Orange , Abrieb
7 x	Eiweiß
500 Gramm	Lardo , italienischer weißer Speck, in dünne Scheiben geschnitten

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pfefferkörner und Fenchelsamen in einem Mörser fein zermahlen. Die Kräuter, Knoblauch, Senf, Zucker und Olivenöl dazugeben und im Mörser zu einer Paste zermahlen. 1/3 der Zitronenzesten unterrühren.

2. In einer Schüssel Meersalz, den restlichen Zitronen- sowie den Orangenabrieb und die Eiweiße (je zwei Eiweiß auf ein Kilogramm Meersalz) mit den Händen gut vermischen. Der Abrieb der Zitrusfrüchte gibt der Salzkruste einen sonnig-aromatischen Duft.

3. Auf dem Ofenblech eine etwa zwei Zentimeter dicke Schicht Meersalzmasse in Form der Keule anhäufen. Die Keule ringsum gut mit der Kräuterpaste einreiben, sorgfältig mit dem Speck ummanteln und mit der Fleischseite nach unten auf das Salzbett legen.

4. Jetzt das restliche Salz um die Keule modellieren, dabei darauf achten, dass das Salz lückenlos überall mindestens zwei Zentimeter dick fest an die Keule gedrückt wird. Jetzt die Keule auf dem Blech in den Backofen schieben.

5. Nach etwa zwei Stunden die Keule aus dem Backofen nehmen, das Fleisch in der Kruste noch etwa zehn Minuten ruhen lassen. Die Salzkruste mit einem Hammer liebevoll seitlich aufklopfen und den »Salzdeckel« abheben. Jetzt kann das Fleisch nach Belieben vom Knochen geschnitten und serviert werden.

Provenzalisches Kaninchen



- 2 x küchenfertige Kaninchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel Kräuter der Provence
- 2 x Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Butterschmalz
- 1 Liter Rotwein
- 1 x Zwiebel
- 2 x Karotten
- 1 x Sellerie
- 1 x Lauch
- 1 x Lorbeerblatt
- einige Wacholderbeeren
- einige Pimentkörner
- einige Pfefferkörner
- 1 x Dose geschälte Tomaten

Die küchenfertigen Kaninchen zerteilen, die Teile unter fließendem Wasser waschen und gut trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig würzen.

Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.

Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 45 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, den Pimentkörnern und den Pfefferkörnern zum Kaninchen geben und weitere 30 Minuten garen.

Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 bis 15 Minuten schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit das Kaninchen abschmecken, anrichten und servieren.

Rosa gegarter Damwildrücken mit Topinamburhaube



700 Gramm	Damwildrücken
650 Gramm	Topinambur
500 Gramm	Kräutersaitlinge
1 x	Rote Zwiebel
1 Teelöffel	Muskatpulver
1 Schuss	Milch
1 Schuss	Apfel-Balsamico
1 Schuss	Rotwein
200 Milliliter	Wildfond
1 Esslöffel	Tomatenmark
1 x	Salz, Pfeffer, Zucker
30 Gramm	Butter
20 Gramm	getrocknete Pfifferlinge

1. Topinambur schälen, klein schneiden und für zirka 15 Minuten in Salzwasser kochen. Wasser abgießen, Topinambur mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Butter hinzugeben und zerstampfen. Etwas Milch zum Püree geben und unterheben.
2. Damwildrücken parieren, salzen und zuckern. In Olivenöl kurz beidseitig anbraten und anschließend in eine backofentaugliche Form geben.
3. Das Püree nun etwa zwei Zentimeter stark auf dem Fleisch verteilen. Den Backofen auf 120 Grad Celsius vorheizen und die Grillfunktion einzuschalten. Den Rücken mit Topinamburhaube für zirka 15 bis 20 Minuten backen. Anschließend weitere fünf Minuten ruhen lassen.
4. Getrocknete Pfifferlinge eine halbe Stunde wässern. Wasser abgießen und mit der klein geschnittenen Zwiebel in Olivenöl anbraten. Nun Tomatenmark anrösten, anschließend mit Rotwein ablöschen. Ist der Wein gut einreduziert, den Wildfond aufgießen und für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. Nun die Soße mit dem Mixstab pürieren, anschließend die Flüssigkeit abseihen.

Ahornhase im Nusskrüstchen



1 x	Hase
1 Prise	Salz, Pfeffer
250 Gramm	Walnüsse , Zur Zubereitung des Hasens müssen diese gehackt werden. Können je nach Vorliebe auch andere Nüsse sein.
2 Esslöffel	Quittengelee
60 Milliliter	Ahornsirup
1 Schuss	Waldhonig

Bei einem Hasen 250 Gramm Walnüsse oder je nach Vorliebe andere Nüsse hacken bis nur noch Splitter (ruhig ein bisschen gröber) übrig sind.

Die gehackten Nüsse in einer Schale mit 2 EL Quittengelee, knapp 60 ml Ahornsirup und einem Spritzer Waldhonig verrühren, bis die Zutaten eine klebrige Masse bilden.

Den Hasen filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne einmal scharf anbraten.

Danach den Hasen in eine Backform geben und mit der Nusspaste bestreichen bis die Filets komplett bedeckt sind.

Die Backform samt Hasen wird nun in den vorgeheizten Backofen bei 130 Grad je nach Menge für ca. 30 Minuten gebacken.

Das Gericht ist fertig wenn die Nusskruste gold-braun ist.

Crespelle mit Wildhack-Bolognese



300 Gramm	Wildhackfleisch
200 Gramm	Möhren
200 Gramm	Lauch
1 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Tomatenmark
125 Milliliter	Brühe
0.5 Bündel	Thymian
1 x	Zucker, Pfeffer, Salz
1 x	Ei
100 Milliliter	Milch
2 Esslöffel	Olivenöl
60 Gramm	Mehl
1 Prise	Salz
1 Gramm	Butter
20 Gramm	Butter
20 Gramm	Mehl
150 Milliliter	Brühe
150 Milliliter	Milch
5 Esslöffel	Parmesan , gerieben

1. Eier, Milch, Olivenöl, Mehl und Salz gut vermischen. Butter in einer kleinen flachen Pfanne schmelzen lassen und verteilen. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen und beiseite stellen.
2. In einem Topf Butter zerlassen, das Mehl zufügen und unter Rühren andünsten. Brühe und Milch unterrühren und gut vermischen. 2 EL Parmesan dazugeben. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.
3. Lauch und Möhren waschen, putzen und in schmale Stücke bzw. Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Hack krümelig anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch und Möhren ebenfalls dazugeben und mit anbraten. Brühe hinzugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Gezupfte Thymianblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auflaufform mit etwas Soße ausstreichen. Füllung auf die Pfannkuchen legen, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form legen. Restliche Soße darüber verteilen. Parmesan darüber streuen und im Ofen ca. 30 Minuten überbacken.

Deftiges Damhirschgulasch



800 Gramm	Damhirschgulasch
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	geschrotete Pfefferkörner
1 Teelöffel	Majoran
0.5 Teelöffel	Thymian
0.5 Teelöffel	Kümmel
2 x	Knoblauchzehen
3 Esslöffel	Butterschmalz
2 x	Zwiebeln
1 x	rote und grüne Paprikaschote
3 Esslöffel	Tomatenmark
4 Esslöffel	Mehl
0.25 Liter	Rotwein
0.5 Liter	Gemüsebrühe
1 Teelöffel	Zitronenschale
1 Esslöffel	Paprikapulver
1 Prise	Zucker
1 Bündel	Petersilie

Das küchenfertige Damhirschgulasch unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfefferkörner, den Majoran, den Thymian, den Kümmel und die feingehackten Knoblauchzehen vermischen und das Fleisch damit einreiben.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Damhirschgulasch darin rundherum Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, in Streifen schneiden, mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

Das Tomatenmark unterrühren, das Gulasch mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Das Gulasch mit Zitronenschale, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit das Gulasch nochmals kräftig abschmecken, anrichten, ausgarnieren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Fasan-Sauerkraut-Auflauf



4 x	Fasanenbrust
12 Scheibe	Frühstücksspeck
300 Gramm	Sauerkraut
15 x	Weintrauben
100 Milliliter	Weißwein
400 Gramm	Kartoffeln , mehligkochend
2 Esslöffel	Butter
100 Milliliter	Milch
125 Milliliter	Sahne
1 Esslöffel	Butterschmalz
100 Milliliter	Wildfonds
1 x	Zwiebel
1 x	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fasanenbrüste mit dem dünn geschnittenen Speck umwickeln und in Butterschmalz anbraten. Für 15 Minuten bei 120°C im Backofen garen lassen.

Sauerkraut kochen und die Weintrauben hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Danach die Fasanenbrüste zuerst in Scheiben und dann in mundgerechte Würfel schneiden.

Für das Püree Butter zu den Kartoffeln geben, zerstampfen und die Milch hinzufügen. Weiter zerdrücken und 50 ml Sahne dazugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Zwiebeln in Butterschmalz anbraten. Mit Wildfond ablöschen, etwas schmurgeln lassen und 75 ml Sahne dazugeben.

Die Fleischstücke in der Auflaufform verteilen und die Sauce darüber gießen. Darauf das Sauerkraut und dann das Kartoffelpüree schichten. Mit Butterflocken toppen und bei 200°C für etwa 30 Minuten backen, bis das Püree leicht gebräunt ist.

Geschmorter Fasan und Grillfackeln aus dem Wildschweinbauch



1 x	Fasan , küchenfertig
400 Gramm	Wildschweinbauch
250 Milliliter	Wildfond
250 Milliliter	Weißwein
5 x	Kirschtomaten
2 x	Bio-Zitrone
2 x	Zwiebeln
1 Bündel	Petersilie
2 x	Porree
3 x	Möhren
1 x	Olivenöl

1. Tomaten, Zitrone und Zwiebeln würfeln, Petersilie fein hacken, salzen und pfeffern und den Fasan damit befüllen.
2. Aus Öl, Honig, geräucherter Paprika, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und den Fasan damit einreiben.
3. Den Dutch Oven in die Glut stellen, mit Fond und Weißwein befüllen und den Fasan hineinlagen. Bei geschlossenem Deckel für zirka 45 Minuten schmoren lassen. Nach 20 Minuten das Gemüse mit den Topf geben - gewürfelte Möhren, Porree und Zwiebeln.
4. Den Wildschweinbauch in zirka zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Mit der Rückseite des Messers etwas weich klopfen. Aus Öl, geräucherter Paprika, Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver eine Marinade anrühren und die Streifen darin wälzen.
5. Die Streifen starff um einen Holzspieß wickeln und auf dem Grillrost bei direkter Hitze knusprig grillen. Kurz bevor die Spieße fertig sind, mit Honig beträufeln.

Hasenkeule mit Rotkohl



- 4 x küchenfertige Hasenkeulen
- 0 x Salz
- 0 x Pfeffer aus der Mühle
- 0 x einige Wacholderbeeren, Senfkörner und Pfefferkörner
- 1 x Lorbeerblatt
- 2 Einheit geriebene Orangenschale , gehäuft
- 1 Esslöffel Kräuter der Provence
- 0 x Pflanzenfett zum Braten
- 500 Gramm Röstgemüse , Zwiebeln, Sellerie, Karotten
- 2 Esslöffel Mehl , eventuell 3
- 0.25 Liter Orangensaft
- 0.25 Liter Rotwein
- 0.25 Liter Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Tomatenmark , eventuell 3
- 1 Becher Sahne
- 2 Esslöffel Orangengelee , eventuell 3
- 1 Esslöffel Obstessig , eventuell 3
- 4 Centiliter Orangenlikör
Zitronenmelissezweige

Die Hasenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Wacholderbeeren, die Senfkörner und die Pfefferkörner mit dem Lorbeerblatt im Mörser zerreiben. Die geriebene Orangenschale mit den Kräutern der Provence dazugeben, vermischen, und die Hasenkeulen damit einreiben. Etwas Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen, und die Keulen darin Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse kleinschneiden, zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark einrühren, ebenfalls mitrösten und mit Orangensaft, Rotwein und Fleisch- oder Gemüsebrühe auffüllen. Die Hasenkeulen im Ofen bei 180 bis 200 Grad Celsius anderthalb bis zwei Stunden schmoren lassen.

Eine halbe Stunde vor Garende das Mehl mit der Sahne glattrühren, zum Fleisch geben, und das Ganze bei offenem Topf fertiggaren. Nach Ende der Garzeit die Hasenkeulen herausnehmen und bereitstellen. Die Sauce durch ein feines Küchensieb passieren, in einen Topf geben, mit Orangengelee, Obstessig und Orangenlikör verfeinern, nochmals abschmecken. Die Sauce mit den Keulen, anrichten, mit Zitronenmelissezweigen ausgarnieren und mit Kartoffelkroketten und Rotkohl servieren.

Hasen-Kürbisragout mit Topinamburkruste



1 x	Feldhase , küchenfertig
1 x	Spaghettikürbis
1 Becher	Gemüsebrühe
200 Milliliter	Weißwein
1 Schuss	Kirschtomatensoße
10 x	Topinamburknollen
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
1 Stück	Butterschmalz
1 x	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Thymian

1. Den Feldhasen ausbeinen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knochen später mit Suppengemüse für einen Fond auskochen.
2. Den Kürbis halbieren, Kerne und Schale entfernen. Ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einem Schmortopf in Butterschmalz anbraten bis diese leicht Farbe bekommen. Nun das Fleisch hinzugeben und anrösten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
4. Das Fleisch mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Einen Schuss Kirschtomatensoße, Knoblauch, Thymian und Kürbisstücke hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel für zirka 45 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch gut zart ist.
5. Den Topinambur waschen und in Scheiben schneiden. Das Ragout in eine Auflaufform geben und mit dem Topinambur abdecken. Diesen mit Olivenöl beträufeln und salzen. Nun im Backofen bei 180 Grad Celsius für weitere 45 Minuten backen.

Hasenrücken mit Birnen



400 Gramm	Hasenrücken
2 x	Birnen
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Schalotte
50 Milliliter	Sherry
150 Milliliter	Wildfond
1 Esslöffel	Johannisbeergelee
1 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Braunen Zucker
2 Centiliter	Birnenschnaps
1 x	Zitronensaft , von einer ganzen Zitrone
1 Löffelspitze	Nelkenpulver
1 Löffelspitze	Speisestärke
2 x	Rosmarin , Zweige
2 x	Thymian , Zweige
100 Milliliter	Weißwein , trocken
1 x	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Den ausgelösten Hasenrücken mit Salz, Pfeffer und Nelkenpulver würzen und in heißem Butterschmalz rundum braun anbraten. In Alufolie wickeln und im Backofen ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Schalotten sehr fein würfeln und in dem restlichen Schmalz anbraten. Den Rosmarin und den Thymian zugeben, mit Sherry ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Ein paar Minuten zugedeckt köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die aufgefangene Flüssigkeit mit Johannisbeergelee verrühren. Je nach Bedarf etwas in Wasser aufgelöste Speisestärke hinzufügen.

Birnen schälen und vierteln. Die Butter in eine Pfanne mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen, Birnen zugeben und goldbraun anbraten. Mit Zimt bestäuben und mit dem Birnenschnaps, Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Die Birnen in der Flüssigkeit weich garen lassen.

Hasenrücken mit Cranberries



2 x	Hasenrücken , ausgelöst
1 Zehe	Knoblauch
2 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Rapsöl
400 Gramm	Kräutersaitlinge
1 Esslöffel	Zucker
100 Milliliter	Wildfond
150 Gramm	Cranberries , getrocknet
1 x	Salz und Pfeffer

1. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Hasenrücken parieren.

2. Ein Esslöffel Butter und ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Hasenrücken von allen Seiten salzen und pfeffern und im heißen Bratfett von allen Seiten gut anbraten, dann bei geringer Hitze zirka sechs bis acht Minuten sanft weiterbraten.

3. Hasenrücken aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Restliche Butter und Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge von beiden Seiten mit den Knoblauchscheiben anbraten. Pilze und Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

4. Zucker im Bratfett karamellisieren lassen, Wildfond dazugeben. Cranberries hinzufügen und zirka zwei Minuten dünsten lassen.

Hasenrücken mit Kräuterkruste



1 x	Hasenrücken
100 Milliliter	Wildfond
300 Gramm	Grüne Bohnen , gekocht
1 Packung	Frühstücksspeck
3 Esslöffel	Senf , körnig
100 Milliliter	Schlagsahne
5 Esslöffel	Öl
1 Esslöffel	Butter
1 x	Zitronenschalen-Abrieb
30 Gramm	Semmelbrösel
5 x	Thymianstiele
2 x	Rosmarinzweige
10 Blatt	Salbei
0.5 Bündel	Petersilie , glatt
1 x	Knoblauchzehe

Ofen auf ca. 220° Grad vorheizen. Die Hasenrücken auf beiden Seiten des Rückgrats etwa 3 cm tief am Knochen entlang einschneiden. Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Die Kräuter von den Stielen zupfen und zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Kräuter, Knoblauch, Zitronenschale, Semmelbrösel und 2 EL Olivenöl mischen.

Die Filets aufklappen, die Mischung gleichmäßig erst in den Einschnitt und dann auf die Filets streichen. Das restliche Olivenöl über die Filets träufeln. Die Hasenrücken auf ein geöltes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C (Umluft 200°C) auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten überbacken. Anschließend für 2 Minuten den Backofengrill dazuschalten. Die Hasenrücken noch ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Dann herausnehmen und das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Jeweils mehrere grüne Bohnen zu einem Päckchen packen und mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln. 10 Minuten bei 220°C im Ofen backen.

Die Zwiebel fein würfeln. Butter und Öl erhitzen. Zwiebel und Wacholderbeeren darin andünsten, mit Fond ablöschen und kräftig einkochen lassen. Sahne dazugeben und cremig einkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, danach pürieren. Den Hasenrücken mit der Sauce, den Bohnen-Speck-Päckchen und Baguette servieren.

Hasenrücken mit Quittengeleesoße



2 x	Hasenrücken , ausgelöst, pariert
2 Esslöffel	Olivenöl
1 x	Zwiebel
2 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
100 Milliliter	Portwein
150 Milliliter	Wildfond
2 Esslöffel	Quittengelee
1 Prise	Speisestärke
1 x	Salz, Pfeffer
1 Löffelspitze	Paprika

1. Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen. Die vier Hasenrückenfilets salzen und pfeffern und mit etwas Paprika würzen. Dann in etwas heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und bei 100 Grad Celsius im Backofen zirka 15 Minuten garen.

2. Zwiebeln klein würfeln und in dem Öl anbraten. Mit Portwein ablöschen. Dann je zwei Zweige Thymian und Rosmarin dazugeben und die Soße mit Wildfond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Soße durch ein Sieb gießen und wieder aufkochen lassen. Zwei Esslöffel Quittengelee dazugeben und verrühren. Etwas in Wasser gelöste Speisestärke hinzugeben und etwas einkochen lassen.

3. Dazu passen im Ofen gegarte Möhren mit Sesam und Spätzle.

Hasenrücken mit Topinambur-Püree und Zitronensoße



1 x	Hasenrücken
15 x	Topinambur-Knollen
1 Bündel	Rosenkohl
100 Milliliter	Schwarzbier
200 Milliliter	Wildfond
1 x	Zitrone (bio)
1 Esslöffel	Crème Fraîche
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
1 Esslöffel	Butter
1 Schluck	Milch
1 Prise	Muskat
2 Teelöffel	Honig
1 Bündel	Wurzelgemüse

1. Den Hasenrücken auslösen. Die Knochen zerteilen. Diese mit gewürfeltem Wurzelgemüse scharf anbraten und mit Schwarzbier und Wildfond ablöschen. Den Abrieb einer halben Zitrone sowie den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Nun abgedeckt für eine Stunde köcheln lassen.
2. Den Topinambur waschen, schälen und in Salzwasser für zirka 25 Minuten köcheln lassen bis sich die Knollen zerdrücken lassen. Nun das Wasser abgießen, einen Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und einen Schluck Milch in den Topf geben und zu einem Brei stampfen.
3. Die äußeren Blättern entfernen und den Rosenkohl blanchieren. Anschließend in etwas Butter anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.
4. Den Hasenrücken mit Salz und ein wenig Zucker würzen. In Rapsöl für zirka drei bis vier Minuten anbraten. Nun die Pfanne samt Rücken in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 120 Grad Celsius für zirka 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
5. Die Brühe abseihen und einreduzieren lassen. Nun mit Salz, Pfeffer, etwas Honig sowie einem Esslöffel Crème fraîche abschmecken.
6. Den Hasenrücken aufschneiden, auf dem Topinambur-Püree anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hasentopf mit gekeimten Linsen

Hase



4 x	küchenfertige Hasenkeulen
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.5 Teelöffel	geschrotete Wacholderbeeren
1 Teelöffel	Majoran
4 Esslöffel	Pflanzenfett
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
3 Esslöffel	Tomatenmark
3 Esslöffel	Mehl , bei Bedarf 3
0.25 Schuss	Rotwein
0.25 Liter	Gemüsebrühe
1 x	Zweig Rosmarin
1 x	Zweig Thymian
1 x	Lorbeerblatt
0 x	Außerdem:
0.5 x	rote, grüne und gelbe Paprikaschote
200 Gramm	Waldpilze
100 Gramm	gekeimte Linsen
1 Schuss	Rotwein
2 Esslöffel	Preiselbeermarmelade
1 Teelöffel	Kräuter der Provence

Die Hasenkeulen auslösen und das Fleisch in Würfel oder Streifen schneiden. Waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer, den Wacholderbeeren, den Pfefferkörnern und dem Majoran kräftig würzen.

In einem Bräter etwas Fett erhitzen und das Fleisch Farbe nehmen lassen. Das geputzte Gemüse in Würfel schneiden, dazugeben und mitschwitzen.

Das Tomatenmark unter-rühren und mit Mehl bestäuben. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Rosmarin, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 70 bis 80 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit etwas Fett erhitzen und die geputzten und in Streifen geschnittenen Paprikastreifen darin glasig schwitzen.

Die geputzten Pilze kleinschneiden, zu den Paprikaschoten geben und mitschwitzen. Die Linsen unterheben, mit Rotwein ablöschen, die Marmelade und die Kräuter untermischen, und vier bis fünf Minuten köcheln.

Nach Ende der Garzeit die Paprika-Pilz-Mischung unter das Hasengulasch heben, das Ganze nochmals abschmecken, anrichten, ausgarnieren und servieren.



Hasentopf

1 kg Hase(oder Kaninchen) 1000 ml
Buttermilch
3 EL Butterschmalz
4 Stk. Schalotten
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Einh. Pfifferlinge (handvoll) 400 g
Tomaten
125 ml Rotwein
2 TL Brühpulver
etwas Thymian
2 EL Petersilie
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Sahne(oder Creme Fraiche)

- 1 Den zerteilten Hasen über Nacht in Buttermilch einlegen. Dadurch wird er etwas zarter. Dann gut abspülen und trockentupfen.
- 2 Butterschmalz im DO auslassen und die Fleischteile portionsweise von allen Seiten anbraten, wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
- 3 Die Schalotten schälen und vierteln. Zusammen mit den geputzten Pfifferlingen anschmoren.
- 4 Die Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und auch in den Topf geben.
- 5 Jetzt den Wein angiessen. Mit Brühpulver und Thymian würzen, das Fleisch dazu geben und alles bei geschlossenem Deckel und milder Hitze etwa 1,5 Std. schmoren lassen.
- 6 Wenn das Fleisch schön weich ist, nimmt man es aus dem Topf und stellt es warm. Die grob gehackte Petersilie in die Sosse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf hoher Hitze und ohne Deckel etwas einreduzieren.
- 7 Zum Schluss etwas Sahne oder Creme Fraiche zugeben. Als Beilage passen Potato Cakes Guten Appetit :-)



Kaninchen mit Koriandergrün

Für 4 Portionen:

4 Kaninchenkeulen

(ca. 1,25 kg)

Salz, Pfeffer a. d. Mühle

4 El Öl

1 Tl Koriander (gestoßen)

8 kleine Zwiebeln

(ca. 120 g)

2 Knoblauchzehen

1/2 Dose Tomaten (280 g EW)

Zucker, Cayennepfeffer

2 El Koriandergrün

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem schweren Schmortopf erhitzen, den gestoßenen Koriander zugeben. Die Keulen darin von beiden Seiten hell goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch pellen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und kurz anbraten. Dann sofort die abgetropften und zerpflückten Tomaten zugeben. Mit etwas Zucker und 1 bis 2 Prisen Cayennepfeffer würzen. Züggedeckt bei milder Hitze insgesamt 40 Minuten schmo-

ren. Dabei die Keulen ab und zu wenden. Falls zuviel Flüssigkeit entsteht, 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Sauce einkochen kann. Das Koriandergrün direkt vor dem Servieren unterheben. Dazu paßt Baguette oder Reis, frischer Blattsalat und ein leichter Rotwein.

Pro Portion ca. 52 g Eiweiß, 28 g Fett, 5 g Kohlenhydrate = 2224 Joule (531 Kalorien)

Kaninchen mit Oliven und Mandeln



1 x	Kaninchen
4 Esslöffel	Öl
3 x	Zwiebeln
4 Zehe	Knoblauch
3 x	Möhren
100 Gramm	Mandeln , ganz, geschält
180 Gramm	schwarze Oliven , entsteint
1 x	Zitrone , unbehandelt
3 Zweig	Rosmarin , frisch
200 Milliliter	Weißwein
500 Milliliter	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer

1. Ofen auf ca. 200 Grad Celsius vorheizen. Das Kaninchen in acht Stücke teilen, waschen, trocken tupfen und parieren. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die einzelnen Stücke nacheinander von allen Seiten scharf anbraten. Die Möhren, Zwiebeln und den Knoblauch schälen, Möhren in Scheiben schneiden, Zwiebeln achteln und den Knoblauch fein hacken.

2. Alles mit in die Pfanne geben, kurz mitbraten und mit Weißwein ablöschen. Nun in einen Bräter geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Gemüsebrühe dazugeben und im Ofen zirka 60 Minuten garen.

3. Derweil die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Mandeln, die Oliven und den Rosmarin mit in den Bräter geben. Die Zitronen in Scheiben schneiden und die letzten fünf Minuten der Garzeit mit in den Bräter legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein knackiges Baguette.

Kaninchencurry



1 Einheit	Butterschmalz/Ghee
4 Einheit	Wildkaninchenrücken
200 Gramm	griechischen Joghurt , (10 % Fett)
2 Einheit	Zwiebeln , gewürfelt
1 Esslöffel	Ingwer , gewürfelt
2 Esslöffel	Knoblauch , gehackt
6 x	Tomaten, gehäutet, gehackt, ohne Kerne
1 Einheit	Lorbeerblatt
1 Esslöffel	Currypulver
1 Esslöffel	Kurkuma
1 Teelöffel	Garam Masala , (Gewürzpulver aus dem Asialaden)
1 Bündel	Koriander , (Blätter gehackt)
40 Gramm	Cashewnüsse , gehackt
250 Gramm	Reis
1 Esslöffel	Ingwer , fein gehackt
0 Gramm	Safran-Fäden
1 x	Zwiebel , gewürfelt
1 Esslöffel	Kreuzkümmel

Curry

1. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen, die Sehnenhäute entfernen und würfeln. In einer großen Pfanne das Butterschmalz zerlassen und das Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite Stellen.
2. Zwiebel-, Ingwer und Knoblauchwürfel einige Minuten braten, bis sie beginnen braun zu werden. Alle Zutaten bis auf Garam Masala und Koriander hinzufügen, das Fleisch wieder dazugeben, vermischen und eine halbe Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Währenddessen die Cashewnüsse ohne Fett kurz anrösten und beiseiten stellen.
4. Das Curry mit Salz und Garam Masala abschmecken und eventuell noch mit etwas Wasser aufgießen. Curry und Reis mit den Nüssen und den Korianderblättern anrichten, dazu passen indisches Naanbrot und kühles Bier.

Safranreis

Den Reis vor der Zubereitung für 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, den Safran mit etwas heißem Wasser aufgießen. Die Zwiebelwürfel in etwas Öl dünsten bis sie glasig sind, den gehackten Ingwer und den Kreuzkümmel dazu geben und kurz mitbraten. Den Reis abgießen und ebenfalls mitbraten, salzen und 250 ml Wasser dazugeben. Aufkochen lassen, den Safran mit dem Wasser dazugeben und alles abgedeckt bei kleinster Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Der Reis sollte das Wasser vollständig aufnehmen.

Kaninchenkeulen mit Pfifferlingssauce



4 x	Kaninchenkeulen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	Korianderpulver
1 Teelöffel	geschrotete Wacholderbeeren
1 Esslöffel	Rosmarin
3 Esslöffel	Pflanzenfett
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
2 Esslöffel	Tomatenmark
4 Esslöffel	Mehl , bei Bedarf 5
0.5 Liter	Rotwein
0.25 Liter	Gemüse- oder Wildbrühe
2 x	Lorbeerblätter
200 Gramm	frische Pfifferlinge
4 x	Scheiben Frühstücksspeck

1. Die küchenfertigen Kaninchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Korianderpulver, Wacholder und Rosmarin kräftig würzen.
Das Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin anbraten. Die Zwiebel, die Karotten und den Sellerie putzen, in feine Würfel schneiden, zum Fleisch geben und mitbraten.
2. Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Mehl bestäuben, mit Rotwein und Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen. Die Lorbeerblätter in die Sauce legen und im auf 180 bis 220 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 75 bis 90 Minuten garen.
3. Die Kaninchenkeulen nach Garenden aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce anschließend durch ein feines Küchensieb passieren und erneut erhitzen.
4. Die Pfifferlinge putzen, je nach Bedarf klein schneiden, in die Sauce geben und sechs bis acht Minuten bei starker Hitze kochen.
5. Den Frühstücksspeck scharf braten.
6. Die Kaninchenkeulen anrichten, mit der Sauce überziehen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen und mit Preiselbeerkompott und Speckbohnen servieren.

Kaninchenkeulen in Senf-Weißweinsauce mit Estragon



3 Stk. Kaninchenkeulen
etwas Salz
1 Stk. Möhre
1 Stk. Zwiebel gehackt
1 Stk. Knollensellerie
2 EL Öl
etwas fetten Speck
500 ml Geflügelfond
150 ml Trockener Weißwein
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Estragon
etwas Pfeffer (am besten frisch gemahlen)

- 1 Gemüse putzen und würfeln.
- 2 Speck würfeln und die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Öl im Dutch Oven erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen und die Keulen von beiden Seiten anbraten. Kaninchenkeulen herausnehmen und warmstellen.
- 4 Gemüse im Bratenfett anschwitzen, Weißwein und Gemüsefond hinzugießen und die Keulen wieder in den in den Dutch Oven legen. Mit Deckel eine Stunde garen.
- 5 1 EL Senf zugeben. 30 Minuten weitergaren.
- 6 Die Keulen aus dem Topf nehmen und das Gemüse mit der Brühe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Den Estragon unterrühren.
- 7 Die Kaninchenkeulen wieder in den Topf geben und noch einmal 30 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Kaninchen-Paella



2 Esslöffel	Olivenöl , bei Bedarf 3
400 Gramm	gekochtes oder gebratenes Kaninchenfleisch
1 x	Zwiebel
2 x	Knoblauchzehen
100 Gramm	Austernpilze
100 Gramm	grüne Erbsen , TK
3 x	Portionen bissfest gegarter Reis
1 Schuss	Weißwein
1 Tasse	Gemüse- oder Wildbrühe , bei Bedarf 2
1 x	Messerspitze Safran
1 Prise	Cayennepfeffer
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
100 Gramm	gekochte Miesmuscheln
3 x	gekochte Krebse , je nach Größe bis zu 8
100 Gramm	Kirschtomaten

Das Olivenöl in einer Paellapfanne erhitzen. Das in feine Würfel oder Streifen geschnittene Kaninchenfleisch darin braten. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Austernpilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und je nach Bedarf klein schneiden.

Die grünen Erbsen mit dem restlichen Gemüse zum Fleisch geben und vier bis fünf Minuten dünsten.

Den Reis unter das Gemüse heben. Mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Mit Safran, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Miesmuscheln, die gekochten Krebse und die gewaschenen, halbierten Kirschtomaten dekorativ auf der Paella anrichten.

Im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten erhitzen.

Die Paella herausnehmen, ausgarnieren und servieren.

Keulen von der Kanadagans



- 8 x Keulen , Kanadagans, alternativ Grau- oder Nilgans
- 16 Scheibe Speck
- 200 Gramm Risotto-Reis
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 5 x Kirschtomaten
- 1 Bündel Lauchzwiebeln
- 1 Packung Parmesankäse
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Schuss Schwarzkirsch-Balsam , oder ein anderer fruchtiger Balsam-Essig
- 1 Teelöffel Senf
- 1 x Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel Honig

1. Die Gänsekeulen in eine hitzebeständige Vakuumentüte legen und evakuieren. Im Wasserbad bei 65 Grad Celsius für 8 Stunden sous-vidé garen.

2. Aus Öl, Honig, Kirchbalsam, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Die Keulen aus dem Beutel nehmen und marinieren. Nun mit den Speckscheiben umwickeln.

3. Für das Risotto: den Reis in eine beschichtete Pfanne geben und in Butter leicht anrösten. Nun mit Gemüsebrühe auffüllen bis der Reis vollständig bedeckt ist. Auf kleiner Flamme ziehen lassen und den Reis quellen lassen. Ggf. Brühe nachgießen. Ist der Reis fertig, Parmesankäse darüber reiben und unterrühren. Kirschtomaten und Lauch würfeln, ebenfalls unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Keulen bei direkter Hitze zirka drei bis fünf Minuten je Seite grillen.

Krautwickel gefüllt mit Reh, Hecht und Champignons



400 Gramm Unterschale vom Rehwild , alternativ auch Rücken

1 x Wirsingkopf

300 Gramm weißes Fischfilet , Hecht

100 Gramm Sahne

1 x Eiweiß von einem Ei

1. Den Wirsing entblättern und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, das die Blätter knackig weich werden.
2. Die Wirsingblätter aus dem kochenden Wasser nehmen und im Eiswasser abschrecken, das diese schön grün bleiben
3. Das Fischfilet klein schneiden und mit der Sahne, dem Eiweiß, dem Salz und Pfeffer fein pürieren.
4. Die Champignons in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, salzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Die Champignons unter die Fischfarce mengen.
6. Die Reh-Unterschale parieren und der Länge nach halbieren, von allen Seiten kräftig salzen und im heißen Öl von allen Seiten kurz und knackig anbraten.
7. Die Wirsingblätter abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
8. Die Fischfarce auf den Blättern verstreichen, das Rehfleisch in die Mitte legen, Pfeffern und mit den Blättern zu einem Wickel zusammenrollen.
9. Den Wirsingwickel in der Pfanne oder auf der Plancha mit etwas Öl braten, bis das Rehfleisch rosa ist. Der Leichtigkeit halber ein Kerntemperaturfühler benutzen.
10. Den Krautwickel mit Preiselbeeren servieren.

Kurzgebratene Hasenrückenfilets mit Gemüsevariation



Die Hasenrückenfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian kräftig würzen.

Das Fett erhitzen und die Filets darin braten. Die Filets mit Weinbrand flambieren, herausnehmen und bereitstellen.

Für die Sauce die gehackte Zwiebel im verbliebenen Bratfett glasig schwitzen. Den Orangensaft mit der Konfitüre unterrühren, mit Weißwein ablöschen und mit der Wildsauce auffüllen.

Alles zu einer sämigen Sauce verkochen und mit etwas Obstessig süßsauer abschmecken.

Das Gemüse entsprechend putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Gemüsebrühe erhitzen und das Gemüse je nach Garzeit darin bißfest garen.

Die Zwiebel würfeln und glasig schwitzen. Die Kürbiskerne und das Gemüse dazugeben.

Die Sahne angießen, das Gemüse mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Johannisbrotkernmehl binden.

Die Hasenrückenfilets mit dem Gemüse anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.

4 x	Hasenrückenfilets
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	Majoran
1 Teelöffel	Thymian
2 Esslöffel	Pflanzenfett
4 Centiliter	Weinbrand
1 x	Zwiebel
	Saft von einer Orange
2 Esslöffel	bittere Orangenkonfitüre
1 x	Glas Weißwein
0.375 Liter	gebundene Wildsauce
	Obstessig
	für die Gemüsevariationen:
2 x	Fenchelknollen
12 x	Fingermöhrrchen
400 Gramm	Blumenkohlröschen
1 x	Zucchini
0.5 Liter	Gemüsebrühe
1 x	Zwiebel
4 Esslöffel	Kürbiskerne
1 Becher	Sahne
1 Prise	Meersalz
1 Prise	weißer Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Muskatpulver
1 Prise	Johannisbrotkernmehl



Kaninchenpfanne

1 kg Kanninchenteile

3 Stk. Paprikaschoten (rot)

2 Stk. Zwiebeln (gehackt)

2 Stk. Knoblauchzehen (in Scheiben)

200 ml Brühe

3 Stk. Rosamarinzweige

etwas Salz

etwas Pfeffer (aus der Mühle)

3 Stk. Lorbeerblätter

TL Rapsöl

- 1 Die Kaninchenteile waschen und trockentupfen.
- 2 Salzen und pfeffern.
- 3 Im Dutch-Oven oder einem Gusstopf ein paar Minuten anbraten.
- 4 Die Kaninchenteile aus dem Topf heben.
- 5 Die Zwiebeln und den Knoblauch ein paar Minuten anbraten. Dann die Paprika zugeben und noch ein paar Minuten weiterschmoren.
- 6 Jetzt das Kaninchen wieder zugeben und die Brühe zugeben.
- 7 Das Rosmarin und die Lorbeerblätter zugeben.
- 8 Jetzt im Backofen bei 180 Grad backen oder im Dutch-Oven mit 10-12 Briketts oben und 6 unten eine Stunde garen.
- 9 Dazu gerne bunten Reis oder Kartoffeln. Wir haben gern mehligere Kartoffeln dabei.

Kaninchenragout

aus dem Dutch Oven

Das Kaninchenfleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden, Fett, Silberhaut und Sehnen entfernen. Mit der Knoblauchpresse eine Knoblauchzehe über das Fleisch drücken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Min. kalt stellen.

Den Rotwein mit Calvados, Wasser und Saucenpulver mischen. Die Pfefferkörner, Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben und einweichen lassen.

Die Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Fleisch im Dutch Oven anbraten, bis das Fleisch braun wird.

Währenddessen die Karotten und die Süßkartoffel schälen und in große Stücke schneiden.

Wenn das Fleisch gut angebraten ist, zuerst die Karotten dazugeben und die Saucenmischung durch ein Sieb dazugießen. Den Dutch Oven abdecken und alles ca. 15 Min. kochen lassen. Die Kartoffeln und die Kirschkonfitüre dazugeben und weitere 15 Min. kochen lassen.

Das Gericht heiß servieren.

Dutch Oven sind üblicherweise dazu entwickelt, um auf Kohlen benutzt zu werden. Der Dutch Oven wird dabei direkt auf die Kohlen gestellt, und wenn alle Zutaten zugegeben wurden, wird der Deckel aufgesetzt und auch darauf Kohlen platziert. Der Dutch Oven lässt sich aber auch auf dem Gasherd gut verwenden. Dabei sollte eine konstante Hitze von ca. 200 Grad gewährleistet und der Deckel geschlossen werden.



Zutaten für 2 Portionen:

400 g	Kaninchenfleisch
500 ml	Rotwein
100 ml	Calvados
1 Pck.	Saucenpulver (Bratensaucenpulver)
300 ml	Wasser
2	Zwiebel(n), rot
3	Knoblauchzehe(n)
6	Karotte(n)
1 große	Süßkartoffel(n)
1 TL, gehäuft	Kirschkonfitüre
1 TL, gehäuft	Pfefferkörner, rote
3	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
	Rosmarin, getrocknet



Scharfe-Kaninchen-Kasserole

2 Stk. Knoblauchzehe (gequetscht)
1 kg Kaninchenteile
2 EL Öl
etwas Salz
Msp. Cayennepfeffer
500 g passierte Tomaten
4 Stk. Tomaten (in Würfeln)
4 EL Ajvar
Beilagen
etwas Kartoffeln (oder)
etwas Reis

- 1 Den Knoblauch abziehen und pressen.
- 2 Die Kaninchenteile waschen, trockentupfen und in einer Kasserole oder einem Dutch Oven in etwas Öl 3-4 Minuten anbraten.
- 3 Den Knoblauch zugeben.
- 4 Mit Salz, dem Cayennepfeffer würzen und mit den passierten Tomaten ablöschen. Tomatenwürfel und Ajvar zugeben.
- 5 Die abgedeckte Kasserole in einem Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) garen. Alternativ in einem Dutch Oven mit 12 Briketts oben und 8 unten.

Straußengulasch aus dem Dutch Oven

Die Straußenschulter in schöne Gulaschwürfel schneiden. Wer schon fertig geschnittenen Strauß bekommt kann, darauf zurückgreifen. Ich persönlich schneide es mir lieber selber, da ich die Größe noch frei wählen kann.

Den Dutch Oven direkt auf die Kohleneier stellen und auf Temperatur kommen lassen.

Das frisch geschnittene Straußenfleisch im Dutch Oven von allen Seiten gut anbraten. In dieser Zeit wenn das Fleisch im Dutch Oven ist, die Zwiebel, Knoblauch und die Spitzpaprika säubern und in grobe Stücke schneiden. Wenn das Fleisch von allen Seiten angebraten ist, Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und kurz anschwitzen. Nach ca. 10 - 15 Minuten den Rotwein und die Hälfte des Fonds angießen. In das Glas mit dem restlichen Fond Tomatenmark geben und verschlossen gut schütteln. Ebenfalls angießen, noch Pfeffer und Salz zugeben und alles für eine gute Stunde zugedeckt schmoren lassen.

Das Gulasch nach einer Stunde umrühren. Es kann sein, wenn schlechtere Kohle verwendet werden, dass man jetzt neue auflegen muss. Das war in meinem Fall aber nicht nötig. Deckel wieder schließen und für eine weitere Stunde schmoren lassen.

Zum Testen, ob das Gulasch so weit gut ist, ein Stück Fleisch mit dem Kochlöffel an den Rand schieben und leicht drücken. Es sollte jetzt zerfallen. Oder man macht es wie ich und probiert direkt ein gutes Stück. Das Gulasch gelingt, ohne groß nachwürzen zu müssen und in einer Zeitspanne von ca. 2 Stunden immer.



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Straußenfilet(s) (Schulter)
1	Gemüsezwiebel(n)
2	Spitzpaprika
2	Knoblauchzehe(n)
200 ml	Rotwein
150 ml	Kalbsfond
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Salz und Pfeffer, schwarzer



Wildgulasch aus dem Dutch Oven

1. Zunächst werden 10 Stück Kokoko Eggs durchgeglüht. Während die Briketts durchglühen hat man genug Zeit, um sich um die restlichen Zutaten zu kümmern. Die Schalotten werden abgezogen und gewürfelt, der Knoblauch wird fein gehackt und die Nelken werden im Mörser zerstoßen. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, werden sie unter den Dutch Oven gelegt. Butterschmalz wird nun im Topf erhitzt und das Fleisch wird darin in zwei Portionen scharf angebraten. Das Aufteilen vom Fleisch hat den Grund, das der Dutch Oven nicht zu schnell auskühlt.

2. Sobald das Fleisch rundherum angebraten ist, werden die Schalotten, der Knoblauch und das Tomatenmark mit zugegeben und kurz mit angeschwitzt. Anschließend wird das Wildgulasch mit dem Rotwein abgelöscht und man lässt ihn etwa bis zur Hälfte im offenen Topf einreduzieren. Nun wird der Wildfond, das Meersalz, der Pfeffer, der Thymian, die zerstoßen Nelken, die gemahlene Wacholderbeeren, die Rosmarinzwige und die Lorbeerblätter hinzugefügt.

3. Das Gulasch lässt man nun auf 6 Briketts bei geschlossenen Deckel etwa 2-3 Stunden schmoren. Die restlichen vier Briketts können abgelöscht werden oder man legt sie auf den Deckel. Wobei wir hier nicht unbedingt eine Oberhitze benötigen. Je nach verwendeter Brikettsorte, Wind und Außentemperaturen muss man ggf. weitere Briketts nachlegen. Nach 1,5 Stunden werden die Pilze, die Preiselbeeren und die Schokolade hinzugefügt. In der Zwischenzeit wird die Petersilie fein gehackt. Nach weiteren 30 Minuten sollten man das Gulasch erstmals probieren. Je nach Fleisch kann es jetzt schon fertig sein, oder auch noch etwas Zeit brauchen bis es schön zart ist. Zum Schluss lässt man die Sauce noch mit offenen Deckel etwas eindicken. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird das Gulasch mit der gehackten Petersilie garniert und serviert. Dazu passen Spätzle, Knödel mit Rotkohl oder einfach eine Scheibe Brot.

1,5 kg	Wildgulasch
700 ml	trockenen Rotwein
500 ml	Wildfond
300 g	Steinpilze (o. Maronenröhrlinge)
10	Schalotten
50 g	Zartbitterschokolade
5	Lorbeerblätter
3 EL	Preiselbeeren
2 EL	Kerrygold Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe
2	Rosmarinzwige
1/4 TL	gemahlene Wacholderbeeren
1/2 TL	Thymian
1/2 TL	Majoran
1/2 TL	Meersalz
1/2 TL	Pfeffer
3	Nelken
1/4 Bund	Petersilie

Wildkaninchen Desperados



1 x	Wildkaninchen , küchenfertig
1 Flasche	Desperados
2 x	Zwiebeln
4 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Minze
1 Bündel	Majoran
1 Packung	Kirschtomaten
200 Gramm	Bohnen
1 x	Bio-Orange
1 Teelöffel	Senf
1 x	Salz und Pfeffer
200 Milliliter	Gemüsebrühe

1. Wildkaninchen grob zerwirken, also Keulen, Schulter und Rücken voneinander trennen. Die Silberhäute weitestgehend entfernen. Nun in zwölf gleichgroße Teile hacken und die Knochensplitter absammeln.

2. Das Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf in Butterschmalz rundherum anbraten. Nun die geviertelten Zwiebeln, Knoblauchzehen, acht bis zehn Minz- und Majoranblätter sowie zwei Orangenscheiben in den Topf geben.

3. Eine Flasche Desperados öffnen - ein kleiner Schluck für den Koch, der Rest kommt in den Topf! Den Deckel verschließen und für zwei Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

4. In der letzten dreiviertel Stunde eine Handvoll Kirschtomaten sowie die Bohnen in den Topf geben und mit 200 Mililiter Gemüsebrühe aufgießen. Die letzten 15 bis 20 Minuten bei offenem Deckel schmoren, so dass die Flüssigkeit einreduziert.

5. Dazu passt ein frisches Ofenbaguette.

Wurzeleintopf mit Damwildhaxe



2 x	Haxe vom Damwild
1 Bündel	Möhren
1 Bündel	Suppengemüse
1 Kilogramm	Kartoffeln
2 Teelöffel	gekörnte Brühe
1 Bündel	Petersilie
1 x	Salz und Pfeffer

1. Die Haxen vom Damwild in einen großen Kochtopf legen und mit kaltem Wasser aufgießen, so dass das Fleisch knapp mit Wasser bedeckt ist. Einen gehäuften Teelöffel Salz hinzugeben und zum kochen bringen. Mit geschlossenem Deckel eineinhalb Stunden köcheln lassen.

2. Die Haxen aus dem Wasser nehmen und beiseitelegen. Gegebenenfalls das Kochwasser abseihen. Kartoffeln, Möhren und Suppengemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun in das Kochwasser geben und ebenfalls für eineinhalb Stunden köcheln lassen.

3. Ist das Gemüse weich gekocht, soviel Brühe abschöpfen dass etwas weniger Wasser als Gemüse im Topf ist. Mit einem Kartoffelstampfer das Gemüse zerdrücken und anschließend mit etwas gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken. Gut umrühren, die Haxen erneut zum Eintopf geben und bei geschlossenem Deckel für weitere fünf bis zehn Minuten erwärmen. Tipp: Die abgeschöpfte Brühe in Gläser füllen und für weitere Suppen oder Fonds aufbewahren.

4. Eintopf und Haxe auf einem Teller anrichten. Petersilie klein hacken und mit einem Stückchen Butter zum Eintopf geben.

Gefüllte Wildentenbrüstchen



2 x	küchenfertige Wildenten
0.125 Liter	Sahne
1 Esslöffel	Sherry
1 Esslöffel	Pistazienkerne
4 x	getrocknete Aprikosen
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel	Pflanzenfett
150 Gramm	Röstgemüse
1 x	Glas Rotwein
0.75 Liter	Gemüsebrühe
0 x	einige Wacholderbeeren
0 x	einige Pfefferkörner
1 x	Lorbeerblatt
1 Teelöffel	Johannisbeergelee

Von den Wildenten die Brüste auslösen und das restliche Fleisch vom Knochen lösen. Die Brüste beiseite stellen, und das Wildentenfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, leicht anfrieren lassen.

Das Fleisch mit der Sahne und dem Sherry glatt rühren. Die Pistazienkerne und die fein geschnittenen Aprikosen untermischen, salzen und pfeffern.

Das Fett erhitzen und die gehackten Knochen darin scharf anbraten. Das klein geschnittene Röstgemüse dazu geben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazu geben und auf ein Drittel einreduzieren lassen.

Die Sauce passieren. Mit Salz und Pfeffer sowie Johannisbeergelee abschmecken und bereitstellen. Die Wildentenbrüstchen mit der Farce füllen, im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

Herausnehmen, die Sauce anrichten, die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und darauf geben.

Gegrillte Rotwildfilets



1 x	Rücken vom Rotwild
1 Bündel	Salbei
1 Bündel	Pfefferminze
1 Bündel	Zitronenmelisse
1 Becher	getrocknete Tomaten
1 Tasse	Olivenöl
1 x	Salz, Pfeffer

1. Das ausgelöste Rückenfilet in daumendicke Scheiben schneiden und in gleichmäßig dünne Scheiben plattieren. Die Filets dann schichtweise in einen verschließbaren Behälter geben. Jede Schicht wird mit Salz und rosa Pfeffer aus der Mühle bestreut und mit reichlich Olivenöl übergossen. Gehackten, frischen Salbei, Pfefferminze und Zitronenmelisse (je nach Geschmack können es natürlich auch Thymian, Lavendel oder Rosmarin sein) sowie getrocknete Tomaten auf die Filets geben. Das ganze mit jeder Fleischschicht wiederholen.
2. Behälter verschließen und einige Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
3. Das Fleisch unter mehrfachem Wenden langsam garen, damit die Kräuter nicht verbrennen.
Tipp: Dazu passen gegrillte Maiskolben, Auberginenscheiben und Folienkartoffen.

Geräucherte Nilgans-Brust



Die Nilgans ist ein Exot auf unseren Feldern und Wiesen. Wir haben die afrikanische Halbans zu einem nicht ganz so exotischen aber sehr leckeren Gericht verarbeitet. Die geräucherten Gänsebrüste können beispielsweise in einem Salat oder klassisch auf Schwarzbrot gereicht werden – aber in der Not schmeckt die Gänsebrust auch ohne Brot!

1 x	Nilgans
30 Gramm	Pökelsalz/Kg Wildbret
1 Gramm	Pfeffer/Kg
1 Gramm	Rosmarin/Kg

1. Die Nilgans-Brüste auslösen, waschen und trocken tupfen. Die Brüste wiegen und entsprechend des Gewichts die Pökellake vorbereiten. 30 Gramm Pökelsalz je Kilogramm Fleisch, 1 Gramm Pfeffer und 1 Gramm Rosmarin je Kilogramm. Das Fleisch intensiv einreiben und in einer Schüssel für drei Tage umröten lassen.
2. Die Nilgans-Brüste nach dem Pökeln für zwei Minuten in warmen Wasser abwaschen und anschließend trocknen lassen. Nun für zirka zehn Stunden bei 20 Grad Celsius räuchern. Gut geeignet sind Buchenholzspäne.
3. Dazu passt ein einfaches Grau- oder Schwarzbrot mit Butter. Übrige Gänse-Brüste können einfach evakuiert und eingefroren werden. So sind sie mindestens ein halbes Jahr haltbar.

Grillfackeln



2500 Gramm Rippen mit anhängendem Bauchstück , mit Knochen ca. 2,5 kg

2 Stück Zwiebeln

3 Zehe Knoblauch

3 Zweig Rosmarin

5 Zweig frischer Thymian

200 Milliliter neutrales Öl

5 Esslöffel Sojasauce

20 Stück lange Schaschlikspieße

1 x Cayennepeffer

1 x Paprikapulver , edelsüß

1 x Salz

1. Das große Fleischstück flach, mit der Innenseite nach oben, auf den Tisch legen und zunächst eventuell vom Schuss verletztes Fleisch, Blutgerinnsel und die feste, helle Bindegewebsschicht mit dem Messer entfernen. Dann beidseitig entlang der letzten Rippe einige Millimeter tief in das Fleisch schneiden. Die Spitze der Rippe anheben und mit dem Messer das Fleisch bis zum Brustbein vom Knochen schieben. Mit allen anderen Rippen wiederholen, zuletzt auf der ganzen Länge auch das Brustbein vom Fleisch lösen. Das ausgebeinte Stück auf einem Bogen Backpapier flach ausgebreitet für 30 Minuten anfrieren, dann quer zum Verlauf der Rippen in möglichst dünne Streifen schneiden – dicker als 5 mm sollten sie nicht sein.

2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und grob hacken. Rosenmarinnadeln abstreifen und hacken, Thymianblättchen abstreifen. Alles zusammen mit den Kräutern, dem Öl und der Sojasauce in eine große Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben. Die Fleischstreifen dazugeben, vermengen und für 6 Stunden kühl lagern.

3. Die Fleischstreifen aus der Marinade nehmen, Öl und Gewürze abstreifen und einen einige Minuten gewässerten Schaschlikspieß durch ein Ende stechen. Das Fleisch eng um den Spieß wickeln und zuletzt auch das zweite Ende durchstechen. Wenn nötig, mehrere kurze Fleischstreifen auf einen Spieß wickeln, bis er voll ist. Alle Spieße großzügig mit Cayennepeffer und Paprikapulver bestäuben, salzen und kurz und scharf grillen, bis das Fleisch knusprig ist.

Grill-Rouladen mit Zwiebelmarmelade



1 x	Rotwild-Oberschale
4 x	Rote Zwiebeln
1 Tasse	Rotwein
2 Centiliter	Roter Portwein
2 Centiliter	Balsamico

Zwiebelmarmelade

Die Zwiebeln klein schneiden und in Öl glasig braten. Mit Rot- und Portwein ablöschen, Balsamico hinzugeben und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer (je nach Geschmack mit etwas Zucker) würzen.

Roulade

Oberschale in ein Finger breite Stück schneiden. Mit einem Plätteisen flach klopfen. Die Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zwiebelmarmelade dünn bestreichen. Mit einer Rouladennadel verschließen. Für zirka 15 Minuten grillen bis alle Seiten gut gebräunt sind. Zeigt der Kernfühler (Grill-Thermometer) in der Mitte der Roulade 57 Grad Celsius an, ist das Fleisch noch leicht rosa.

Kaninchen im Speckmantel



1 Stk. Kaninchen (küchenfertig ausgelöst)

500 ml Rotwein

1 EL schwarzer Pfeffer

2 Stk. Lorbeerblätter

6 Stk. Wachholderbeeren

1 EL Rosmarin

1 EL Thymian

2000 ml Buttermilch

etwas Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

20 Sch. Frühstücksspeck (dünn)

etwas Öl (zum Bestreichen)

- 1 Den Kaninchenrücken je nach Länge in 3 bis 4 Stücke teilen, die Läufe von Keulen und Schulter abtrennen.
- 2 Für die Marinade den Rotwein mit den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern, den Wachholderbeeren, Rosmarin und Thymian einmal aufkochen und abkühlen lassen.
- 3 Die Kaninchenteile in eine Schüssel legen, mit der Marinade und der Buttermilch gießen und an einem kühlen Ort 1 Tag ziehen lassen. Während dieser Zeit die Fleischteile mindestens einmal wenden.
- 4 Vor dem Grillen die Kaninchenstücke aus der Marinade heben, mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Um jedes Fleischstück 2 bis 3 Scheiben Frühstücksspeck wickeln, mit Zahnstochern feststecken und die Stücke mit etwas Öl bestreichen.
- 5 Die Kaninchenteile bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten insgesamt etwa 15 Minuten grillen.
- 6 Als Beilage gegrillte Maiskolben, Paprikaringe und Gemüsezwiebeln.

Scharfe Fasanenbrustfilets



6 x	Fasanenbrustfilets
100 Milliliter	Pflanzenöl
100 Milliliter	Sojasoße
2 Esslöffel	Limettensaft
0.5 Teelöffel	Limettenschale
2 Zehe	Knoblauch
1.5 Teelöffel	Oregano , frisch
0.25 Teelöffel	Chiliflocken
1 Teelöffel	Salz
0.25 Teelöffel	Pfeffer

In einer flachen Schüssel Öl, Sojasauce, Limettensaft, Limettenschale, Knoblauch, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen. Fasanenfleisch hineingeben und wenden, damit es von allen Seiten mit der Marinade bedeckt ist. Abdecken und 2 Stunde im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden. Grill auf mittelhohe Temperatur vorheizen. Grillrost leicht einfetten. Marinade abgießen und Fasanenbrüste auf jeder Seite sechs bis acht Minuten grillen bis sie durch sind.

Schaschlik-Spieß mit Wildwurst



- 2 x Wildgrillwurst
- 1 x Zwiebel
- 3 x Paprika , rot, gelb, grün
- 1 x Zucchini
- 5 x Champignons
- 1 x Kohlrabi
- 1 x Süßkartoffel
- 1 Packung Grillkäse

1. Gemüse, Wildbratwurst und Grillkäse in mundgerechte Stücke schneiden. Je nach Belieben, können Kohlrabi und Süßkartoffel einige Minuten vorgekocht werden, andernfalls sind sie nach dem grillen noch leicht knackig.

2. Abwechselnd Gemüse, Fleisch und Käse auf einen feuerfesten Spieß stecken. Nun den Spieß bei direkter Hitze je Seiten zirka drei vier Minuten grillen.

3. Die fertigen Spieße mit Olivenöl beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren. Dazu passt ein frisches Baguette, Kräuterbutter und eine handvoll gewürzte Kirschtomaten.

Wilde Calzone



1 x	Wildschinken
300 Gramm	Mehl
15 Gramm	Hefe
2 Teelöffel	Salz
1 Prise	Zucker
200 Milliliter	Wasser , lauwarm
1 Schuss	Olivenöl
1 Bündel	Basilikum
200 Gramm	Kräutersaitlinge
1 Becher	Tomatensoße
125 Gramm	Mozzarella
1 Stück	mittelalter Gouda

1. Mehl, Zucker, Salz und Hefe gut vermischen. In der Mitte der Schüssel eine Mulde formen. Einen Schuss Öl sowie lauwarmes Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig kneten. Dieser sollte sich leicht aus der Schüssel lösen lassen ohne zu kleben. Anschließend aus dem Teig einen Ball formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Schinken, Pilze und Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden, Basilikum-Blätter waschen und abzupfen.

3. Aus dem Teig zwei gleichgroße Leibe formen. Den Untergrund mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Nun mit der Tomatensoße bestreichen, den Rand großzügig frei lassen. Eine Hälfte des Teiges mit den Zutaten belegen und mit getrockneten, italienischen Kräutern bestreuen.

4. Den Teig umklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Oberseite der Calzone ebenfalls mit etwas Tomatensoße bestreichen und Gauda darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen (Umluft, 200 Grad Celsius) für etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Wildes am Spieß



500 Gramm	Wildschweinschulter
500 Gramm	Rehschulter
2 x	Zwiebeln
1 x	Zucchini
2 x	Paprika
500 Gramm	Couscous
450 Milliliter	Gemüsebrühe
100 Milliliter	Orangensaft
1 x	Bio-Zitrone
1 x	Ingwer-Knolle
1 Bündel	Petersilie
1 Bündel	Minze
1 Becher	Honig , flüssig
1 Bündel	Thymian
1 Bündel	Rosmarin

1. Wildschwein- und Rehschulter ausbeinen. Fleisch klein schneiden und im Fleischwolf durch die 3mm Scheibe wolfen. Geräucherte Paprika, gerösteter Koriander, Wacholderbeeren, etwas Zimt, Kumin, Salz und Pfeffer zerstoßen, gut vermengen und unter die Fleischmasse mischen.
2. Zwiebeln, Zucchini, Paprika in grobe Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse golfballgroße Bällchen formen. Diese abwechseln mit dem Gemüse auf die Metallspieße stecken. Die Spieße auf der Plancha scharf anbraten.
3. Aus 100 Milliliter Brühe, gehacktem Thymian, Rosmarin, Oregano, Zitronensaft, Honig und Pfeffer einen Sud mischen. Zwei drei Stängel Thymian und Rosmarin zu einem Bund zusammenbinden. Mit diesem "Pinsel" gelegentlich den Sud über die Spieße streichen.
4. Den Couscous trocken in der Pfanne anrösten (haselnussbraun). Anschließend 350 Milliliter Gemüsebrühe mit 100 Milliliter Orangensaft, Saft einer halben Bio-Zitrone und etwas Schalenabrieb vermengen und zum Couscous geben. Aufkochen und einreduzieren lassen. Fein gewürfelten Ingwer, ein Bündel gehackte Petersilie, frische Minzblätter und etwas Honig untermischen und zu den Spießen servieren.

Wildkaninchen vom Grill



1 x	Wildkaninchen , küchenfertig
6 Esslöffel	Olivenöl
6 Esslöffel	Zitronensaft , frisch
1 Esslöffel	Zitronenzesten
3 Esslöffel	Honig
2 Esslöffel	Sojasoße
2 Zehe	Knoblauch
5 Zweig	Rosmarin
1 x	Salz und Pfeffer

1. Das Wildkaninchen in fünf Teile (Rücken, Keule und Vorderläufe) zerteilen und sauber parieren. Aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, den Zitronenzesten, der Sojasauce und dem Honig eine Marinade anrühren. Knoblauch auspressen und dazugeben. Gut salzen und pfeffern. Rosmarinzweige in die Marinade legen. Die Kaninchenteile in die Marinade legen und für mindestens vier Stunden marinieren.

2. Grill anheizen und darauf achten, dass die Holzkohle nur die Hälfte des Grills bedeckt. Die Kaninchenteile kurz über der direkten Glut anbraten, anschließend neben die Glut legen und den Deckel schließen (indirektes Grillen). Je nach Größe des Kaninchens die einzelnen Teile zirka 15 Minuten indirekt fertig braten. Die Keulen brauchen etwas länger.

Wildspießchen



1. Für die **Wildspießchen** das Fleisch sowie Lardo, Paprika und Zwiebel in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Champignons im Ganzen lassen.
3. Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspießchen stecken.
4. Mit Pfeffer würzen, leicht salzen und mit gerebeltem Zitronenthymian bestreuen.
5. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen, die Spießchen von allen Seiten insgesamt ca. 5 Minuten grillen.

Tipp:

Dazu passt sehr gut z. B. Cumberlandsauce und knuspriges Baguette.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Fleisch (aus dem Rehschlägel)
300 g Champignons (kleine)
100 g Lardo (italienischer Speck, alternativ: Bauchspeck, dünn)
100 g Paprika (rot, grün)
100 g Zwiebel
Salz, Pfeffer
Zitronenthymian
Olivenöl

Wildspieße auf Rosmarinpolenta mit Pilzen



Zutaten für 4 Portionen:

600 g Wildfilets (bzw. Rücken oder Schlögel)
100 g Jausenspeck (oder Frühstücksspeck)
175 g Pilze (150-200 g, am besten Steinpilze, grob geschnitten)
Salz
Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
Öl (zum Anbraten)
Butter (zum Aufschäumen)

Für die Rosmarinpolenta:

100 g Polenta (hochgelb, oder Maisgrieß, steirisch, blassgelb)
1 Zweig(e) Rosmarin (klein)
40 g Butter (kalt)
Salz

1. Fleisch sowie Speck würfelig oder in Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Pilzstücken auf die Spießchen stecken (einen Teil der Pilze als Garnitur aufheben). Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne (bei größeren Spießen am besten in einer ovalen Fischpfanne) in nicht zu heißem Öl anbraten. Nach ca. 2 Minuten wenden und auf der anderen Seite ca. 2-3 Minuten garen, bis das Fleisch zartrosa ist (zwischen die aufgespießten Stücke schauen!). Spieße aus der Pfanne geben, etwas Butter aufschäumen lassen und darin die restlichen Pilzstücke kurz anrösten. Spieße auf der vorbereiteten Polenta anrichten und mit den Pilzen garnieren. Für die Polenta etwa 500 ml Wasser aufkochen, den Rosmarinzweig zugeben, den Topf vom Feuer nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen, leicht salzen und die Polenta einrühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren ca. 5-6 Minuten durchkochen, bis die Masse cremig weich ist. Mit kalter Butter binden und bei Bedarf noch einmal mit Salz und Rosmarin abschmecken.

Tipp:

Eine aparte Geschmackskombination ergibt sich, wenn Sie statt der Steinpilze Dörrzwetschken auf die Spießchen stecken.

Zweierlei Wildhaxen aus dem Dutch Oven



2 x	Wildschwein-Haxen
400 Gramm	Strauchtomaten
800 Gramm	festkochende Kartoffeln
1 x	große Zwiebel
2 x	Damwildhaxe
2 Zweig	frischer Rosmarin
4 Zweig	frischer Thymian
4 Zweig	Liebstockel
2 Zehe	Knoblauch
0.5 Teelöffel	Currypulver
0.5 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	schwarzer Pfeffer , gemahlen
1 Prise	Zimt
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker
3 Esslöffel	Olivenöl
0.25 Liter	Weißwein

1. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
4. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
5. Die Haxen mit der Hälfte des Salzes, Kreuzkümmel und Curry würzen
6. Den Dutch Oven in die heißen Kohlen stellen und das Olivenöl hinein geben.
7. Die Wildhaxen von beiden Seiten kurz anbraten.
8. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen.
9. Die restlichen Gewürze, sowie den Rosmarin, Thymian und Liebstockel dazu geben. Alles mit Brühe bedecken.
10. Den Dutch Oven verschließen. Die Haxen zirka 60 Minuten weich schmoren, gegebenenfalls nachwürzen.

Muffellamm mit Couscous



600 Gramm	Muffellammlachse
600 Milliliter	Gemüsebrühe
2 x	Zimtstangen
2 Esslöffel	Harissa
4 Zehe	Knoblauch
2 Teelöffel	Kurkuma
4 Esslöffel	Olivenöl
3 Esslöffel	Pinienkerne
400 Gramm	Couscous
2 Esslöffel	Ahornsirup
1 Bündel	Thymian
1 x	Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

2. Gemüsebrühe mit Harissa, Zimt und Kurkuma aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen. Rosinen in etwas heißem Wasser quellen lassen. Zwei Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas heißem Olivenöl den Knoblauch andünsten, Pinienkerne hinzugeben und etwas Farbe annehmen lassen. Aufpassen, dass die Pinienkerne nicht verbrennen.

3. Couscous dazugeben und kurz mit anbraten. Rosinen gut abtropfen lassen und zum Couscous geben. Gemüsebrühe hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, warm stellen und den Couscous quellen lassen. Mit dem Ahornsirup süßen und gut umrühren.

4. Muffellammlachse in vier gleich große Stücke schneiden. Thymian waschen und abtrocknen. Zwei Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Restliches Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Muffellamm salzen, pfeffern und im heißen Öl von allen Seiten kurz anbraten. Dabei den Thymian und den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Anschließend die Pfanne mit dem Muffellamm in den Ofen schieben und dort knapp zehn Minuten garen lassen.

5. Couscous noch einmal umrühren und auf die Teller verteilen, Lammlachse in Scheiben schneiden und anrichten.

Wilde Tagliatelle



250 Gramm	Rehfleisch , aus der Schulter oder Keule
200 Gramm	Champignons
250 Gramm	Tagliatelle
1 Bündel	Suppengemüse , Möhren, Lauch, Sellerie, Petersilie
	Rotwein , trocken
1 x	Salz, Pfeffer
2 x	Knoblauchzehe
1 Teelöffel	Tomatenmark
2 Esslöffel	Butterschmalz
1 Esslöffel	Creme Fraiche

1. Das Rehfleisch salzen und pfeffern. In Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Suppengemüse würfeln und hinzugeben. Tomatenmark kurz anrösten. Anschließend mit 0,2 Liter Rotwein ablöschen. Sobald der Wein reduziert ist, mit 0,2 Liter Wasser auffüllen und abgedeckt für 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend den Fond abschöpfen.

2. Die Champignons putzen und in Butterschmalz anbraten. Salzen und pfeffern. Wildfond hinzugeben und für zwei, drei Minuten köcheln lassen. Mit Creme Fraiche abschmecken.

3. Die Bandnudeln wie gewohnt kochen. Das Rehfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch, Pilze und Soße auf den Nudeln anrichten.

Wilde Zucchinirollen



400 Gramm	Hackfleisch , zum Beispiel vom Rehwild
2 Stück	Zucchini
200 Milliliter	Tomatensoße
1 x	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
1 Packung	Cheddar Käse
1 Packung	Gorgonzola
1 Schuss	Olivenöl
1 x	Salz und Pfeffer

1. Wildhack in Butterschmalz anbraten, mit zerhacktem Knoblauch und Zwiebeln, sowie Rosmarin, Thymianblättern, Salz und Pfeffer würzen.
2. Ist das Hackfleisch leicht angebräunt, die Tomatensoße aufgießen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.
3. Die Zucchini waschen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Mit Messer und Löffel zu zwei Drittel aushöhlen. Außen mit etwas Olivenöl benetzen, salzen und pfeffern.
4. Nun die Rollen hochkant in eine Auflaufform stellen und mit der wilden Bolognesesoße befüllen. Jeweils ein Stück Gorgonzola und Cheddar auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius für zirka 15 bis 20 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen und angebräunt ist.
5. Die wilden Zuchiniröllchen lassen sich auch auf dem Grill zubereiten. Dieser sollte jedoch einen Deckel haben, so dass die Wärme gleichmäßig auf Ober- und Unterseite der Röllchen wirken kann. Eine Unterlage wäre zudem ratsam, so dass Käse und Soße nicht in die Glut tropft.