

Gabriel Arendt

Einfach Wild!

Schnelle Rezepte
für die Alltagsküche



Rezepte für
alle beliebten
Wildarten



Über 80
einfache Gerichte



Alles rund um
Lagerung
und Verwertung



Spezialwissen
für Jäger



BLV

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



BLV ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.blv.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Sonja Forster

Lektorat: Dr. Stefanie Gronau

Korrektorat: Anne-Sophie Zähringer

Covergestaltung: kral & kral design, Dießen a. Ammersee

eBook-Herstellung: Christina Bodner

ISBN 978-3-96747-075-8

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Dorothée Gödert

Illustrationen: shutterstock / mdlne; shutterstock / Kate Macate; Adobe Stock / VITA Marketing
Foodfotografie: Dorothée Gödert
Zubereitung und Styling: Laurent Gruner
Fotos: Arendt, Gabriel; Wöhrle, Christoph; Gräfe und Unzer Verlag; Adobe stock / Bernhard, Adam Radosavljevic / Darko / Rainer Fuhrmann / adamfichna / rodimovpavel; GU / Rynio, Jörn /Christian Teubner; GU / Mathias Neubauer; Alamy / BIOSPHOTO / Ervin Horesnyik / Michael Krabs / Panther Media GmbH / Trischberger Rupert, Arterra Picture Library/Arndt Sven-Erik / wonderful-Earth.net / McPHOTO / Jiri Hrebicek / Andrei Bortnikau / Klaus Steinkamp / Buschkind / Zamfir Cristian Ion
Syndication: www.seasons.agency
GuU 47-075 10_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein BLV-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema?

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

GRÄFE UND UNZER Verlag

Grillparzerstraße 12

81675 München

www.graefe-und-unzer.de

Die BLV-Homepage finden Sie im Internet unter www.blv.de



www.facebook.com/blvVerlag

**GRÄFFE
UND
UNZER**

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Wichtiger Hinweis

Das vorliegende Buch wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autor noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im Buch vorgestellten Informationen resultieren, eine Haftung übernehmen.



»Trauen Sie sich und gönnen Sie sich öfter eines der besten, gesündesten und nachhaltigsten Lebensmittel, das unsere Region zu bieten hat!«

Ein Wort zuvor

Vor über 40 Jahren in die Jagd hinein geboren, bin ich heute weder einer dieser Sonntagsjäger, der im Jahr vier Mal auf die Jagd geht und pro Jagdjahr ein bis zwei Stücke Rehwild erlegt, noch bin ich ein Berufsjäger oder Wildbret-Händler. Ich bin mit der Jagd groß geworden, jage aktiv seit meinem 16. Lebensjahr und lebe seither meine beiden Passionen, die Jagd und das Kochen, so gut und intensiv, wie es nur geht. Für die Familie will und muss man da sein, der Beruf, bei mir die Kocherei und die Begleitung von Jagd- und Abenteuerreisen, nimmt meist sehr viel meiner Zeit in Anspruch. Die übrige Zeit lebe ich für die Jagd und bin draußen im Busch. Es gibt Jahre, in denen erlege ich nur 20 Stück Schalenwild, es gibt Jahre, da erlege ich knapp 80 Stück, plus Niederwild wie Hase, Ente, Gans, Kanin und Fasan. All das Wild will nach bestem Wissen und Gewissen verwertet werden. Das kann für eine einzelne Person so nebenbei ganz schön stressig werden. Aber eines ist es auf jeden Fall immer für mich – ein Privileg, eine große Freude, mir in der heutigen Zeit mein eigenes Fleisch erlegen, aufbrechen, abhängen, zerwirken, reifen lassen und zubereiten zu können und zu dürfen. Aber auch die eine oder andere neue Trophäe in meinem Jagdzimmer erfreut mich, wenn ich in ihr die unvergesslichen vergangenen Jagderlebnisse sehe.

Während die Jagd auf Frischlinge und Überläufer, in den meisten Bundesländern mittlerweile auch auf Bachen und Keiler ganzjährig erlaubt ist, beginnt die Jagd auf Rehwild hier bei uns in Bayern am 1. Mai. Später im Sommer, je nach Bundesland, geht dann die Jagd auf Rot-, Dam-, Sika-, Muffel- und Gamswild auf, im Herbst beginnt schließlich die Jagdsaison auf Niederwild wie Hase, Ente und Fasan. In den

meisten Bundesländern endet die Jagdsaison auf fast alle Wildarten Ende Januar, zum Teil auch erst Mitte oder Ende Februar. Das ist der Zeitpunkt, an dem ich meinen Gefrierschrank und meine Gefrierkombi kompromisslos leere. Was ich bis dahin nicht an Wildbret verwertet oder verkauft habe, wird zur Freude meiner Familie und Freunde zu Wurst, Leberwurst, Pasteten und Schinken verarbeitet. So ist der Gefrierschrank frei, kann abgetaut, gereinigt und desinfiziert werden und bietet dann wieder genug Platz für die kommende Jagdsaison. Was für ein herrliches Gefühl! Dieses Buch soll auch Ihnen Freude am Kochen mit Wildbret vermitteln und Ihnen die bunte Vielfalt und die Fülle an Möglichkeiten der modernen Wildküche näherbringen. Unkompliziert und zumeist rasch zubereitet sind die Rezepte in diesem Buch sowohl für Anfänger als auch für die »alten Hasen« der Wildküche bestens geeignet. Ich möchte Sie mit diesem Werk inspirieren! Wildfleisch ist frisch, zart und eines der besten, gesündesten und nachhaltigsten Lebensmittel, das wir in unseren Regionen erhalten können. Tun Sie sich und Ihren Liebsten öfter einmal etwas Gutes und bereiten Sie sich ein Stück Köstlichkeit aus unserer heimischen Natur zu, Ihr

Gabriel Arendt



»Unikat und Unikum: Egal wo und egal in welcher Umgebung - Gabriel ist immer der perfekte Gastgeber.«

Vorwort von Christoph Wöhrle

Heiße, leckere Miesmuscheln bei Frost und Regen auf einem Campingkocher irgendwo in den Tiefen eines Eifelreviers zubereitet als Stärkung vor einer spannenden nächtlichen Schweinepirsch – so in etwa läuft das mit Gabriel ab, der sich egal wo und egal in welcher Umgebung als perfekter Gastgeber herausstellt.

Ein Unikat und Unikum, mein Freund Gabriel ist eigentlich beides zugleich. Ein Unikat seines Wesens wegen, ein Unikum in seiner Fähigkeit, Menschen durch Bekochen glücklich zu machen, ihnen eine gute Zeit zu bescheren und sie zueinander zu bringen.

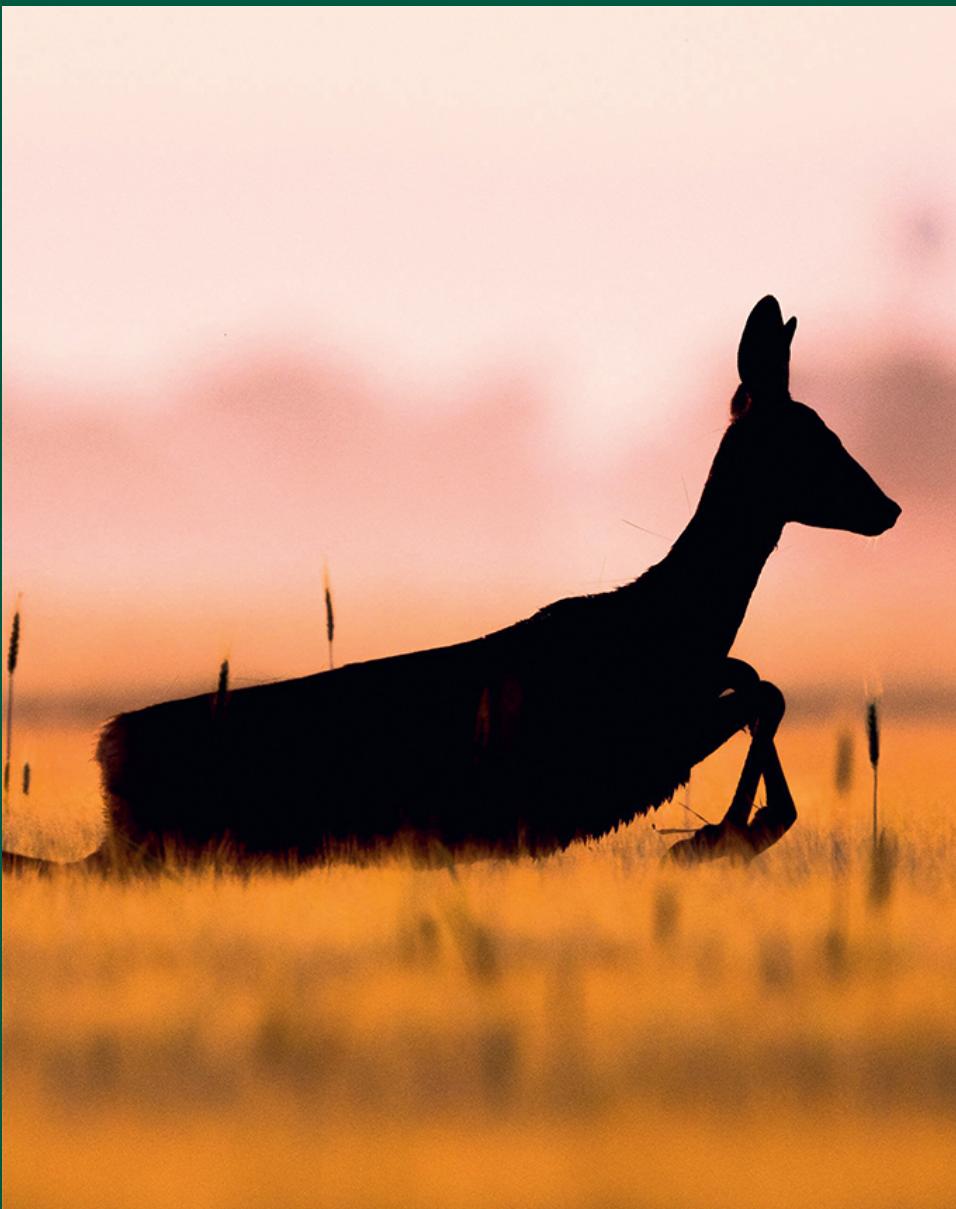
Gabriel und ich kennen uns nun knapp zehn Jahre. Ich kam damals dazu, in eine der tollsten und speziellsten Freundes- und Jagdgruppen, die man sich nur vorstellen kann. Gabriel sticht dabei heraus, sei es privat, beim Kochen oder auf der Jagd. Ganz oder gar nicht, es gibt kein bisschen. Der Running Gag in der Gruppe ist das Geräusch der Butter, wenn sie mit einem satten »Klonk« in die Pfanne fällt – wohlgemerkt, immer die ganze Butter. Hat es ihm erst einmal ein bestimmtes Stück Wild angetan, dann bremst ihn nichts mehr und er mobilisiert alles an Kräften und Willen, bis er es sicher zur Strecke gebracht hat – egal wie viele Tage er für dieses Stück pirschen muss.

Am stärksten in Erinnerung bleibt mir neben vielen durchschlemmt Abenden in München vor allem unsere erste gemeinsame Jagd auf Murmeltiere im österreichischen Hochgebirge. Das Wetter zeigte sich von seiner dramatischen Seite, Wind und Regenschauer im Wechsel und zusammen, Sonne, Kälte und dann wieder alles durcheinander. So waren wir für ein Wochenende zusammengekommen in den wunderschönen Alpen. Nach

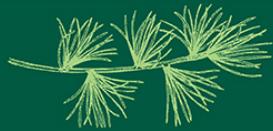
erfolgreicher Jagd mit viel Gesang und guten Freunden fing Gabriel zu kochen an. Irgendwann hörten wir auf, die Gänge zu zählen. Auf einem kleinen, alten Holzofen in der Hütte zauberte Gabriel vom kleinen Jägerrecht der erlegten Murmeltiere über die frischen Flügel vom Blaupunktrochen, Tatar vom Gamsrücken und zahlreiche Meeresfrüchte bis hin zum karamellisierten Apfelkuchen mit handgeschlagener Sahne von der Alm. Wir schlemmten stundenlang und waren glücklich.

Das Schöne an solchen Männerfreundschaften ist für mich, dass man sich auch mal über Wochen oder gar Monate nicht hören oder sehen kann, beim nächsten Treffen ist es dann aber so, als wäre man morgens erst nach einer durchfeierten Nacht auseinandergegangen. So würde ich die meisten unserer Wiedersehen, ob in München oder auf der Jagd in den verschiedenen Revieren unserer Gruppenmitglieder, beschreiben und das ist jedes Mal sehr entspannt, ehrlich und schön. Ich freue mich über die Ehre, zu Beginn dieses Buchs einen kurzen Einblick in unsere Freundschaft und gemeinsame Passion geben zu dürfen. Auf noch viele schöne Erlebnisse, Abenteuer und – Waidmanns Heil,

Christoph Wöhrle,
langjähriger Freund und Geschäftsführer Blaser, Frankreich



Grundlagen





Wild – ein ganz besonderes Produkt

Wild in der Alltagsküche? Na klar! Dafür gibt es viele gute Gründe: Sein milder, nussiger Geschmack und die hohe Qualität des Fleisches bei nachhaltiger Jagd sind nur zwei davon. Der Ursprung in der freien Natur macht Wildbret außergewöhnlich gut!

Seitdem ich denken kann, bereichert Wildbret in unserer Familie den Speiseplan. Und nicht nur das: Wildbret ist von

alters her ein wichtiges Nahrungsmittel für die Menschheit. Schließlich hat die reichhaltige und eiweißreiche Kost unter anderem dazu geführt, dass sich das Gehirn des Menschen seit der Steinzeit und Jungsteinzeit extrem gut entwickeln konnte.

Wildbret ist übrigens die Bezeichnung für Fleisch von wild lebenden und jagdbaren Tieren. Wild gehört niemandem, es ist laut Gesetz herrenlos. Erst durch die Erlegung eines Tieres eignet sich der Waidmann das Stück an und kommt so in dessen Besitz.

Das Gute daran und darin

Heimische Wildtiere verbringen ihr Leben lang in der freien Natur, sind viel in Bewegung und ernähren sich von frischem Grün wie Gräsern, Blättern, Knospen, Wildkräutern, Nadeln, Pilzen, wildem und teils kultiviertem Obst. Hin und wieder kosten sie auch von Wasserpflanzen, zudem zählen Samen wie Eicheln, Kastanien, Bucheckern, Hagebutten, Hasel- und Walnüsse zu begehrten Leckerbissen.

Vorwiegend im Winter bessern sie mit Rinden und Wurzeln diverser Bäume und Sträucher das eher karge Nahrungsangebot auf.

Durch diese überwiegend kalorienarme Nahrung bei gleichzeitig viel Bewegung in der freien Natur ist Wildbret im Vergleich zu dem Fleisch von Nutztieren wie Rindern und Schweinen sehr viel magerer, enthält weniger Binde- und im Schnitt mehr Muskelgewebe.

Damit ist Wildfleisch reich an Protein, aber fettarm, zugleich zeichnet es sich durch einen vergleichsweise hohen Gehalt an wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus. Nicht zuletzt versorgt uns Wildbret mit einer ganzen Reihe von Vitaminen und Mineralstoffen, besonders hervorzuheben ist sein hoher Gehalt an B-Vitaminen sowie an den Spurenelementen Zink, Eisen und Selen. Doch natürlich variiert der jeweilige Nährstoffgehalt je nach Fleischsorte:

Wildgeflügel punktet mit etwas mehr Eiweiß, Wildschweine erfreuen den Gaumen mit etwas mehr Fett, und so ist mit Sicherheit für jeden Geschmack das passende Fleisch dabei!

Viel besser als sein Ruf

Trotzdem wird das Fleisch von Reh, Gams, Hirsch & Co. leider immer noch oft zu Unrecht verschmäht und ist mit althergebrachten Vorurteilen belastet. Zwei typische Irrtümer sind meist zu hören: Angekreidet wird zum einen der strenge Geschmack und Geruch von Wildbret, der sogenannte »Hautgout«, zum anderen, dass Wildfleisch trocken und zäh sei. Beides beruht aber nicht auf dem Fleisch an sich, sondern eher auf Unkenntnis im sachgemäßen Umgang mit Wildbret.

VON WEGEN ANRÜCHIG

Stellen Sie sich Fleisch vor, dass unter grenzwertigen Hygienebedingungen zerwirkt wurde und ohne Kühlung zu lange abhängt – der eigentlich scharfe, würzige Geschmack und Geruch nach dem Abhängen, der Hautgout, nimmt unter diesen Bedingungen nicht wunder. Modern übersetzt würden wir heute liebevoll von »Gammelfleisch« sprechen. Und so stammt die Vorstellung vom besonderen Geschmack des Wildbrets dementsprechend noch aus Zeiten, in denen Fleisch zu lange und zu warm gelagert wurde.

Wird Ihnen heute ähnlich streng riechendes Wildfleisch angeboten, so sollten Sie zumindest dankend ablehnen. Denn solch ein Wildbret darf keinesfalls in den Handel gebracht und somit auch nicht von einem Jäger an eine Privatperson verkauft werden.

Ich führe als Beweis für die Frische und Qualität meines Wildbrets gegenüber Gästen, Freunden und Kunden gerne an, dass ich die Stücke jederzeit und mit Genuss roh

verzehren würde – und dies für mich auch selbstverständlich oft tue. Diverse Rezepte in meinen Kochbüchern belegen dies. Dennoch habe ich in meinem ganzen aktiven Jägerleben und nicht einmal früher als Kind Probleme mit dem Verzehr von rohem Wildfleisch gehabt. Allerdings muss ich dazusagen, dass meine Eltern, beide passionierte Jäger, penibel auf Hygiene und die richtige Verarbeitung von Wildbret geachtet haben.



Ein in Felsen geschlagener Weinkeller hat das ganze Jahr über die perfekte Temperatur von 10 bis 14°, um das körperwarne Wildbret direkt nach dem Schuss langsam über Nacht herabzutemperieren, bevor es in die Kühlung zum Reifen gehängt wird.

ZÄHE BROCKEN?

Die Konsistenz von Wildbret wird im Wesentlichen von zwei Faktoren bestimmt. Zum einen spielt hier die Jagdmethode eine wichtige Rolle. Ein Stück Wild, das auf einer Drückjagd bereits viele hundert Meter von Hunden durch den Wald gehetzt wurde, hat sehr viel Adrenalin im Fleisch, das dieses beim Reifen rasch sauer werden lässt. Deshalb wird das Stück nie die zarte Fleischqualität haben wie ein Tier, das

vom Ansitz oder auf der Pirsch erlegt wurde. Wichtig ist aber auch, dass der Schuss gut platziert und sofort tödlich ist, damit das Stück nicht abspringt und mehrere hundert Meter läuft, bis es zusammenbricht. Darum gilt für mich als Faustregel, an die ich mich seit sehr vielen Jahren halte und damit immer beste Qualität bei meinem Wildbret erziele: Ich erlege kein Stück Wild, das vor dem Schuss einige hundert Meter hochflüchtig unterwegs war, zum Zwecke der eigenen Fleischgewinnung.

Dazu ein Beispiel: Einer der jagdlichen Höhepunkte ist mit Sicherheit, an einer Gamsbrunft im Hochgebirge teilhaben zu können. Hat ein Waidmann dieses Glück, so zählt die Jagd auf den brunftigen Gamsbock zu einem der spannendsten und aufregendsten Erlebnisse überhaupt in unseren Gefilden. Allein schon zu beobachten, wie die schwarzen Böcke die steilen Felswände und Geröllhalden in einem Affenzahn hoch- und wieder hinabspringen, quer über Stock und Stein und das oft über viele Minuten hinweg, um den Nebenbuhler von seinem Rudel fernzuhalten. Keine Frage, hier geht es in erster Linie um das jagdliche Erlebnis und die Trophäe. Eine Jagd ausschließlich zur Fleischgewinnung ist das mit Sicherheit nicht. Aber auch dieses Wildbret will mit Respekt verwertet werden. In diesem Fall verwende ich es allerdings nicht für die alltägliche Küche, sondern mache aus den Keulen und dem Rücken Schinken, während ich das restliche Fleisch zu Pfefferbeißern und Kaminwurzen verarbeite, da es trotz langer Reifung nie einen solch zarten Braten abgeben wird wie das Fleisch von einem Gamsbock, der ruhig äsend erlegt wurde.



Im Frühsommer, wenn die Rehbockjagd aufgeht, werden zunächst die schwachen und geringen Böcke erlegt. Die starken Böcke bejagt man bei richtiger Hege des Reviers erst während oder nach der Blattzeit, also der Rehbrunft.

Woher nehmen?

Doch was tun, wenn man selbst kein Jäger ist und trotzdem ein Stück Wildbret auf dem Teller haben möchte? Mit Blick auf die vielfach nicht artgerechte Haltung unserer Nutztiere, den anhaltenden und übermäßigen Einsatz von Antibiotika und anderen Medikamenten in der »Tierproduktion« und nicht zuletzt aufgerüttelt durch die regelmäßig wiederkehrenden Lebensmittelskandale wenden sich immer mehr Verbraucher vom Konsum konventionell erzeugter Fleischprodukte ab. Will man nicht gänzlich auf Schnitzel, Steak und Braten verzichten, so liegt der Gedanke nahe, stattdessen auf Fleisch zu setzen, das von Tieren aus freier Wildbahn stammt. Aus der Natur auf den Tisch – damit der Plan aufgeht, gilt es auch bei Wildbret bewusst einzukaufen.

WEIT HERGEHOLT

In gängigen Supermärkten ist inzwischen fast das ganze Jahr über Wildbret in den Tiefkühltruhen zu finden. Doch da die Jagd in Deutschland wie auch in anderen europäischen Ländern stark reglementiert ist und die Wildarten unterschiedliche Schon- beziehungsweise Jagdzeiten haben, gibt es heimisches Wildbret in größerem Umfang meist nur in den Monaten September, Oktober, November, Dezember und Januar zu kaufen.

Wildbret, das außerhalb der Jagdsaison verkauft wird, stammt meist aus Übersee. Rothirsche kommen überwiegend aus Neuseeland, Hasen aus Argentinien, Wildschwein aus den USA und Wildgeflügel wie Wachteln, Rebhuhn, Wildente und Taube aus entsprechenden Zuchten in Frankreich oder Ungarn. Von Wildbret aus Übersee rate ich generell ab. Es wird oft speziell für den Verkauf gezüchtet (Rotwild) oder die jagdlichen und vor allem tierschutzrechtlichen Bestimmungen (USA, Argentinien) sind oft nicht so streng und auf das Tierwohl bedacht wie in Deutschland oder zumindest Europa.



Durch die seit Jahren stetig wachsende Population von Schwarzwild ist diese Wildart bei uns mittlerweile ganzjährig jagdbar. Während der Setzzeiten ist die Jagd auf Elterntiere, die zur Aufzucht der Jungtiere notwendig sind, verboten.

ZUM ABSCHUSS FREIGEGEBEN

Außerdem ist es in Ländern wie England oder Schottland gängige Praxis, Fasane in riesigen Volieren zu züchten und sie dann einige Tage vor großen Gesellschaftsjagden freizulassen. Anschließend können sie von den geladenen Schützen erlegt werden. Die so geschossenen Fasane kommen dann bei uns – ob im Ganzen oder nur die Brustfilets – als »Game«, also als Wildtiere in den Handel, da sie ja immerhin erlegt wurden. Tatsächlich handelt es sich dabei aber um Zuchtfasane, wie es sie auch aus Vogelmastbetrieben in Tschechien, Ungarn und Frankreich zu kaufen gibt, bloß ohne Schrotkugeln.

WILDZUCHTEN

Auch bei uns gibt es immer mehr Zuchten von Rot- und Damwild, um die wachsende Nachfrage insbesondere nach Wildbret aus Deutschland zu befriedigen. Und wer auf seinen geliebten Rebhuhnbraten partout nicht verzichten kann, der ist mit Blick auf den Rückgang der Niederwildpopulation und den Artenschutz gleichfalls gut beraten, sein Rebhuhn aus einer Wildzucht zu beziehen. Das sogenannte Gatterwild unterliegt strengen tierschutzrechtlichen und tierärztlichen Richtlinien und Kontrollen, weswegen dieses Fleisch auf Wunsch bedenkenlos roh verzehrt werden kann. Andererseits handelt es sich auch hier um Tiere, die vom Menschen zum Zweck der Fleischerzeugung gehalten werden. Das Leben in freier Wildbahn sieht anders aus ...

HEIMISCHES WILDBRET

Woher bekommt man dann also das Fleisch von in Deutschland erlegten Wildtieren? Die Vermarktung von heimischem Wildbret läuft über zwei Wege:

- durch den Jäger direkt
- durch den Wildbret-Händler

Ob örtliche Metzgereien, Gasthäuser oder Drei-Sterne-Gastronomie - sie alle beziehen ihr Wildbret aus diesen Quellen, meist in Form von ganzen Tieren. Die Stücke werden dann vor Ort fachgerecht zerlegt und entweder sofort zubereitet oder noch frisch veredelt an den Endverbraucher verkauft. Supermärkte, Frische-Paradiese, Hofläden, aber auch Metro, Hamburger und Co. erhalten ihr Wildbret von den Händlern bereits küchenfertig zerwirkt, also zerlegt und vakuumiert, und somit bereit zur Abholung durch den Endverbraucher.

Zu heimischem oder zumindest europäischem Wildbret, egal ob gefroren oder frisch, bleibt zu sagen, dass das Fleisch meist aus Drückjagden stammt und somit von minderer

Fleischqualität ist. Neben der bereits erwähnten Adrenalinausschüttung bei gehetztem Wild wirkt sich insbesondere negativ aus, dass die Tiere oft erst zwei bis vier Stunden nach dem Erlegen aufgebrochen werden – das leistet dem »Hautgout« natürlich Vorschub! Ich persönlich verwerte solches Wildbret nicht mehr. Auch rate ich strikt davon ab, dieses Fleisch roh, also in Form von Tatar, Carpaccio oder Tataki zu verzehren.

VERTRAUENSSACHE

Unverfälschtes und qualitativ hochwertiges Wildfleisch beziehen Sie am besten direkt von einem Jäger Ihres Vertrauens. Und sollten Sie niemanden in Ihrem Bekanntenkreis haben, der immer mal wieder auf die Pirsch geht, so kann man oftmals auf dem örtlichen Wochenmarkt fündig werden. Nicht zuletzt helfen Webseiten wie www.wild-auf-wild.de bei der Suche nach Bezugsquellen in Ihrer nächsten Umgebung.



In Notzeiten sind Jäger verpflichtet, dem Wild Futter bereitzustellen. Neben der Auswahl des passenden Futters ist zur Bekämpfung von Wildkrankheiten das Kalken der Böden an den Futterplätzen äußerst wichtig.

Die Kosten

Neben den Schwierigkeiten bei der Beschaffung werden nicht selten auch die Kosten als Hinderungsgrund dafür angeführt, warum Wildfleisch nicht öfter auf den Teller kommt. Zugegeben: Fertig zerwirktes, veredeltes, küchenfertig pariertes und vakuumiertes Wildbret hat durchaus seinen Preis. Wer jedoch keine Berührungsängste mit dem Zerlegen eines Tieres hat und handwerklich einigermaßen geschickt sind, sollte sich ein halbes Wildschwein oder ein ganzes Reh fertig abgehängen kaufen. Das spart dem Jäger Zeit, Arbeit und die Kosten für Verbrauchsmaterialien wie Desinfektionsmittel, Reinigungsmittel, Einmalhandschuhe und -schürzen, Papierhandtücher etc. Deswegen sind hier je nach Wildart Kilopreise von 2,50 bis 7,50 € gängig. Das ist mit Sicherheit die günstigste Alternative, an Wildbret zu kommen. Was Sie genau tun müssen, um das Stück zu zerlegen, küchenfertig zu parieren und fachgerecht tiefzukühlen, ist auf den folgenden Seiten dargelegt.

Fleisch vorbereiten

Gutes Fleisch will auch so behandelt werden. Neben dem richtigen Handwerkszeug braucht es dazu vor allem eines: einen sauberen Arbeitsplatz und penible Hygiene bei der Verarbeitung.

Messer

Eigentlich benötigt man kein besonderes Equipment, damit die Rezepte in diesem Buch gelingen. Die meisten Dinge finden sich in jedem für die Alltagsküche ausgestatteten Haushalt. Wer sein Fleisch jedoch eigenhändig abziehen, abschwarten, zerwirken und zerlegen will, dem empfehle ich drei verschiedene Messertypen: ein kleines Ausbeinmesser, ein Filetiermesser mit längerer, flexibler Klinge und ein großes, ausreichend langes Fleischermesser zum Schneiden von Gulasch, Rouladen, Schnitzeln, Bratenstücken etc. Die Messer müssen unbedingt scharf sein, das ist das A und O beim Zerwirken. Um die Klingen wieder richtig schön scharf zu schleifen, verwende ich einen feinen ovalen Diamantwetzstahl oder einen gefederten Messerschleifer.

Sonstiges Equipment

Arbeits- und Küchenbretter sollten, wenn möglich, aus lebensmittelechtem Kunststoff sein. Wer großen Wert auf Naturmaterialien legt, nimmt solche aus Bambus. Holzbretter haben den Nachteil, dass sie grobporiger sind als Bambus und somit schneller Flüssigkeit aufsaugen. Bei Blut und austretendem Fleischsaft ist das keine hygienische Sache und kann schnell zu unerwünschter Keimbildung und demnach zu unschönen gesundheitlichen Folgen führen. Ich empfehle zur

Verarbeitung von Fleisch, Geflügel und Fisch
Kunststoffbretter. Diese nehmen keinerlei Feuchtigkeit auf, können rückstandslos geputzt, in der Spülmaschine heiß abgewaschen und anschließend desinfiziert werden.

Warm-up

Soll Fleisch nicht roh verzehrt werden, so rate ich dazu, es schon einige Zeit vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. Bei Hackfleisch, Gulasch oder Geschnetzeltem genügen 15-30 Min. Vorlauf. Für Gerichte, bei denen das Fleisch nach dem Braten oder Grillen in der Mitte rare bis medium sein soll, muss es dagegen schon mindestens eine Stunde, besser noch zwei bis drei Stunden vorab aus dem Kühlschrank genommen werden. Wildbret ist sensibel und bleibt besonders zart und saftig, wenn es nicht übermäßig lange in Pfanne oder Ofen verweilen muss. Bei Fleisch, das bereits auf Zimmertemperatur gebracht ist, erreiche ich die gewünschte Kerntemperatur auf wesentlich kürzerem Zubereitungsweg als bei kühlenschrankkalten Stücken.

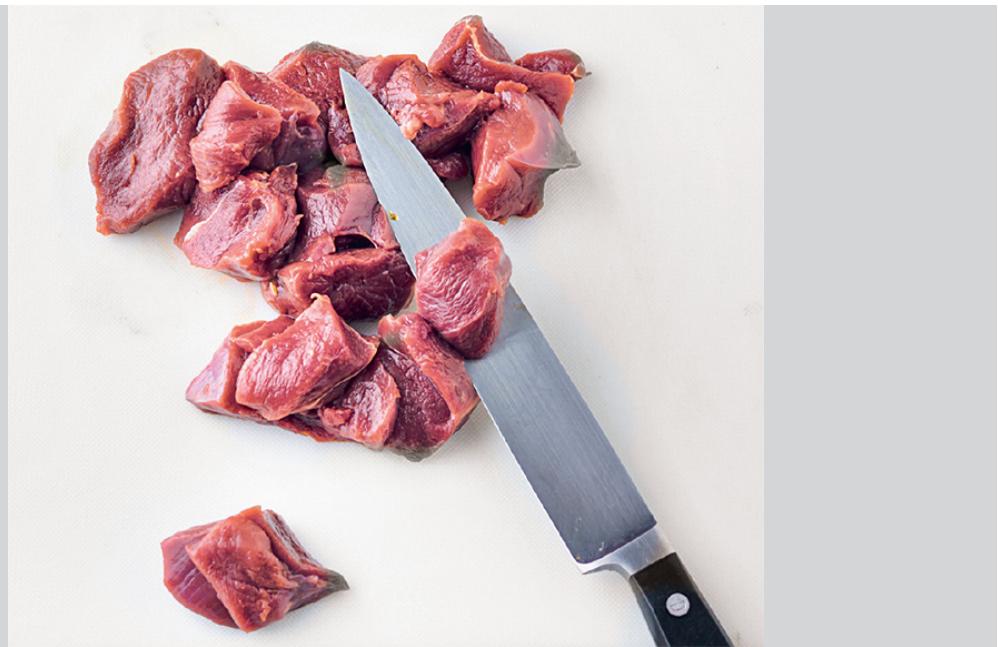
Die Sache mit dem Hackfleisch

Die Herstellung und Verarbeitung von Hackfleisch ist ein Thema für sich. Nicht weil sie komplizierter wäre als die Zubereitung anderer Fleischstücke, sondern weil die Keimbildung bei Hackfleisch aufgrund der sehr viel größeren Oberfläche deutlich rasanter voranschreitet als bei einem einfachen Steak. Daher gilt es bei der Zubereitung von Hackfleisch penibel auf Hygiene zu achten. Verwenden Sie also nur Wildbrett, von dem Sie exakt wissen, woher es kommt, wie es erlegt worden ist und wie es bisher verarbeitet wurde. Tragen Sie bei der Zubereitung Einmalhandschuhe und arbeiten Sie mit desinfizierten Messern und Schneidebrettern. Wer Tatar

oder generell Hackfleisch gerne gewolft isst, dreht es durch die 5-mm-Scheibe im Fleischwolf. Fleischwolf und Zubehör, wie Scheiben und Spiralen, sollten gleichfalls sauber desinfiziert sein. Ich persönlich schneide das Hackfleisch für Tatar prinzipiell mit einem Messer, weil ich weiterhin die Struktur des gewählten Fleischstückes im Mund spüren, erkennen und genießen möchte. Die geschnittene Struktur von Hackfleisch ist im Mund sehr viel eleganter als das oft viel zu fein im Fleischwolf durchgedrehte Hackfleisch. Ob geschnitten oder gewolft – oberstes Gebot bei der Herstellung von Hackfleisch ist in jedem Fall: frisches rohes Hackfleisch, das nicht umgehend verwendet wird, unbedingt noch am selben Tag vakuumieren und in den Tiefkühler geben.



1 Gut geschliffene, scharfe Messer dürfen in keiner Küche fehlen.



2 Fleisch sollten Sie der Hygiene wegen auf Schneidebrettern aus Kunststoff verarbeiten. Solche aus Naturmaterialien saugen – mit Ausnahme von Bambus – Blut und Fleischsaft auf.