

Viktoria Fuchs

Fuchsteufels WILD



südwest

Das Wildkochbuch

VIKTORIA FUCHS

FUCHSTEUFELSWILD



IMPRESSUM

© 2020 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Str. 28, 81673 München

Der Inhalt dieses E-Books ist urheberrechtlich geschützt und enthält technische Sicherungsmaßnahmen gegen unbefugte Nutzung. Die Entfernung dieser Sicherung sowie die Nutzung durch unbefugte Verarbeitung, Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Zugänglichmachung, insbesondere in elektronischer Form, ist untersagt und kann straf- und zivilrechtliche Sanktionen nach sich ziehen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

HINWEIS

Die Ratschläge/Informationen in diesem Buch sind von Autorin und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren beziehungsweise des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Projektleitung: Dr. Harald Kämmerer

Projektidee und Initiative: The Chefs' Stories GmbH, Hamburg

Projektkoordination und Textredaktion: Antonia Wien, The Chefs' Stories GmbH, Hamburg

Schlussredaktion: Susanne Schneider

Umschlaggestaltung, Innenlayout, Satz: OH, JA! (www.oh-ja.com)

Fotoproduktion Innenteil und Cover: Vivi d'Angelo, Photography & Foodphotography – Visual concepts for food & beverage

Bildnachweis: Sämtliche Abbildungen sind von Vivi d'Angelo, außer: shutterstock: 1 (Hein Nouwens), 2, 3, 4, 5 (Bodor Tivadar), 6 (mamita)

Herstellung: Elke Cramer

Reproduktion: Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

ISBN 978-3-641-25756-9
V003



INHALT

Kräuter & Gemüse

Salate & Suppen

Bunter Tomatensalat

Spargelspitzensalat

Rotkraut-Birnen-Salat

Hirschschenken

Wintersalat mit kleinen Maultaschen

Geräucherte Tomatensuppe

Kalte Rote-Bete-Suppe

Steinpilz-Consommé

Wild-Exkurs: Die Gams

Pilze sammeln

Mediterranes Wild

Ravioli vom confierten Wildschweinbauch

Ragout von der Wildhasenkeule

Tortellini von der Wildentenkeule

Agnolotti vom geschmorten Rehbauch

Spaghetti alle vongole mit Wildschweinpancetta

Handgeschnittene Bolognese vom Hirschkalb

Rehtello Tonnato

Weißes Ragout vom Fasan

Geschmorte Rehhäxchen

Wild-Exkurs: Rehwild Spielweg-Küchenteam

Wild asiatisch

Wildschwein Dim Sum
Gelbes Fasanen-Curry
Vietnamesische Summer Rolls
Bayerische Rotgarnele mit gepökelter Wildschweinbacke
Tom Kha Gai mit Rehfilet
Wildenten-Pho
Rosa gebratene Wildente
Tataki vom Hirschfilet
Gyoza vom Hirsch
**Wild-Exkurs: Wildschwein
Treib- und Ansitzjagd**

Kreatives Wild

Rebhuhnbrust mit gegrilltem Spargel
Gebeiztes Hirschfilet
Rhein-Zander mit Rahmsauerkraut
Gebratenes Gamsfilet mit grünen Bohnen
Handgeschnittenes Tatar von der Rehkeule
Gamsrücken, rosa gebraten
Hasenrücken mit Schwarzwurzeln
Gebratene Frischlingsleber mit Kerbelwurzeln
Gebratenes Rehfilet
Rosa gebratener Wildschweinerücken
**Wild-Exkurs: Wildente & Fasan
Familienleben im Spielweg**

Spielweg-Klassiker

Rehrücken, rosa gebraten
Waldpilzpfanne
Geschmortes Ragout von der Hirschkalbshaxe
Bienenhonigwabe mit Hirschherzschinken
Maultaschen von der Gams
Ganze Rehkeule vom Grill
Wildschweinschnitzel in der Haselnusspanade
Pulled Pork Balls von der Wildschweinschulter
Steinpilzcarpaccio mit wildem Kerbel
Roggenbrot-Flammkuchen
Wildblutwurst gebacken und gebraten

Wild-Exkurs: Rotwild

Im Wald

Desserts & Torten

Rumfrüchte mit Grieß-Eis
Hausgemachter Joghurt mit Weißtannenhonig
Mandelbuchteln mit Zwetschgen und Kaffee-Eis
Kaiserschmarrn mit Aprikosen und Mandeln
Wildheidelbeeren-Financiers
Schwarzwälder Kirschtorte

Linzertorte

Die Käserei im Spielweg

Wild-Exkurs: Hase

Die Spielweg-Speisekammer

Apfelkompott mit schwarzem Pfeffer
Vikis Bratapfellikör
Gepickeltes Gemüse
Eingemachte Bärlauchkapern
Himbeermarmelade

Rumtopf
Gepickelter Kürbis
Eingelegte Lindenblätter
Quittengelee
Quittenlikör
Kalt gerührte Preiselbeeren
Schwarze Nüsse

Grundrezepte

Brotteig
Gnocchi
Nudelteig
Spätzle
Schupfnudeln
Gemüsefond
Wildbrühe
Wildfond
Wildgeflügelndfond
Wildjus
Wildschweincoppa

Der Wild-Einkauf

Viki
Vivi
Antonia
DANKE!
Impressum



VORWORT

Liebe Leser und Wild-Köche,

mein Name ist Viktoria Fuchs. Ich bin Köchin, lebe in einer Jägerfamilie, kann nicht jagen und habe einen Hund, der es noch weniger kann als ich. Und ausgerechnet ich schreibe ein Wild-Kochbuch? Ja, ganz genau. Warum? Ich bin mit der Küche aufgewachsen. Kaum einer hat sie so sehr geprägt wie mein Vater, der als Koch und Jäger schon vor vielen Jahren angefangen hat, Wildgerichte neu zu interpretieren, und sie so aus verstaubten Schubladien befreite. Nun belebe ich sie mit meinen Erfahrungen, meinen verrückten Ideen, aber immer mit dem Wissen um meine Wurzeln und dem gleichen inneren Antrieb: der Wildküche ein neues »Gesicht« zu geben. Denn sie ist genauso »leicht«, genauso kreativ und genauso fuchsteufelswild wie andere Küchenausrichtungen. Wildbret muss weder mächtig sein noch aufdringlich schmecken. Frische, Süße, Würze und all die schönen lebendigen Einflüsse anderer Länderküchen vertragen sich hervorragend mit unserem heimischen Wild und machen es nicht nur zu besonderen Gerichten, sondern auch zu einem wirklich tollen Produkt.

Umso vehementer vertrete ich die Wildküche mit all ihren Facetten, ihren Möglichkeiten und ihrer Nachhaltigkeit. Gerade in einer Zeit, in der sich Menschen mehr und mehr mit der Herkunft des Fleisches auseinandersetzen, möchte ich zeigen, wie spannend das Produkt Wild ist. Denn die Tiere leben in ihrer natürlichen Umgebung und ihr Fleisch bietet zahlreiche gesunde Nährstoffe.

Mit diesem Buch richte ich mich nicht nur an Jäger oder überzeugte Fleischesser, sondern an Menschen, die Fleisch bewusst genießen wollen und Spaß an frischen und leicht zubereiteten Wildgerichten haben. Deshalb spielt das Wild auch nicht immer die Hauptrolle. Manchmal dient es nur als Begleiter. Immer sind frische Kräuter, Gemüse oder Einflüsse aus anderen Küchen Bestandteil eines Gerichtes und jede Wildart findet ein neues und eigenes geschmackliches Spannungsfeld. Gleichzeitig sind alle meine Rezepte eingebettet in die Geschichten rund um unseren

Familienbetrieb, dem Hotel Spielweg, und meine Heimat, den Südschwarzwald. Beides hat mich geprägt, beides hat großen Einfluss auf mich und meine eigene Art zu kochen. Deshalb ist es ein persönliches Buch, getragen von den Menschen, die mich auf meinem Weg begleitet und unterstützt haben.

Haben Sie ganz viel Spaß beim Entdecken der Rezepte, beim Nachkochen einzelner Gerichte und beim Lesen der Geschichten. Alles Liebe und guten Appetit!

Ihre Viktoria Fuchs





◆◆

◆◆

KRÄUTER & GEMÜSE

UNSER KRAUT VERGEHT NICHT

Ich sag es ganz deutlich: Ohne den grünen Daumen meiner Mutter müsste ich jede Menge Geld in Kräuter-, Blumen- und Obstkäufe stecken. Sie ist die Herrscherin unseres Kräutergartens, der sich in den letzten 30 Jahren immerhin so weit ausgedehnt hat, dass ich meinen Gerichten jeden Tag mit Blüten und Kräutern den letzten optischen oder geschmacklichen Kick geben kann. Es ist nicht so, dass wir im Spielweg plantagenartige Selbstversorger wären, aber zwei weitere helfende Hände sind nötig, um all die Beete, Bäume und das Gewächshaus in Schuss zu halten. Sie weiß ganz genau, welches Kraut was braucht, womit man kleine Zipperlein heilen und mit welchen Blumen man die schönsten Sträuße für die Tischdekoration binden kann.

Das, was meine Eltern vor 30 Jahren gemeinsam begonnen haben, ist heute ein fester Bestandteil unserer Küche – ein wachsender verwunschener Teil unseres Zuhauses, aus dem wir schöpfen, ein kleines Paradies, in dem gezupft, gegossen und weiter angebaut wird.

Ein bisschen mische ich auch mit. Meine Mutter fing ursprünglich mit Schnittblumen an, mein Vater pflanzte Streuobst. Irgendwann wurden Hochbeete mit Kräutern angelegt und ich kam mit Pflücksalat. Ich ernte ihn, Mama rettet ihn vor den Schnecken.

Inzwischen bietet der Spielweg'sche Garten einen bunten Querschnitt durch die Kräuter- und Blumenwelt und ist außerdem für uns als Ausbildungsbetrieb eine Art Lehrpfad geworden, auf dem unsere Azubis jede Menge Wissen sammeln können.

Kräuterkäufe strapazieren die Kasse, denn gute Qualität hat ihren Preis. Deshalb bin ich froh, über diese Ressourcen verfügen zu können. Hier finde ich Erbsenkresse. Die grünen Keimlinge sind besonders proteinreich und passen hervorragend zu Rehgerichten, weil sie Frische liefern und außerdem auch noch dekorativ sind.



Basilikum ist sowieso ein *all time favourite*, besonders der kleinblättrige, der ordentlich Wumms im Geschmack hat und sofort mediterranes Gefühl auf den Teller zaubert.

Hartholzige Kräuter wie Rosmarin, Estragon und Thymian sind besonders dankbar, weil sie robust sind und auch unsere manchmal kalten Winter gut überleben. Sie vertragen sich mit fast jeder Wildart, allerdings muss man aufpassen, dass sie nicht zu viele Bitterstoffe abgeben, wenn man sie zu lang mitkocht. Dann wird es schwierig.

Zum Rehrücken oder zu Gams passt übrigens besonders gut das Eisenkraut, auch Verbene genannt. Ich kombiniere dazu Pfirsich, weil dessen Süße und die Frische der Verbene das Aroma des Rehfileisches perfekt unterstützen.

Die ewig wuchernde Minze und die unkomplizierte Zitronenmelisse sind wiederum sehr gute Gegenspieler zum kräftigen Aroma von Wildschweinfleisch. Die Balance macht es, die Verbindung aus Frische und Tiefe.

Zum zarten Fasan kombiniere ich gern Koriander, zum Beispiel als Curry. Und Hirsch verträgt Salbei, den man auch bestens frittieren kann. Das ist sowieso ein ziemlicher Geschmacksknaller: frische Kräuter in Butter frittieren. Dann hat man eine Art Kräuterbutter, die garantiert keiner so schnell vergisst. Borretschblüten sind auch sehr effektiv, besonders zu Feige und Honig. Die kleinen Blüten sehen nicht nur hübsch aus, sondern ihr gurkenähnlicher Geschmack ist auch sehr typisch und unverkennbar.

Mit Dill allerdings stehen wir auf Kriegsfuß. Der ist einfach zu mimosig für die handfeste Schwarzwälder Natur. Deshalb arbeite ich in der Küche mit Fenchelkraut, der ein würdiger Ersatz ist und zu Fisch oder in den Gurkensalat zum Wildschweinschnitzel passt.

Schild- und Sauerampfer wiederum wuchern überall wild vor sich hin. Ich setze ihn gern zu Spargel ein.

Und sonst so? Obst gibt es natürlich auch. Brombeeren im Überfluss, die wir einmachen, damit wir immer wieder darauf zurückgreifen können.



Rhabarber, der ein ganz besonders guter Begleiter von Wildgerichten ist, weil er sich so gar nicht zwischen Obst und Gemüse anpassen will (auch wenn er ein Gemüse ist). Und dann gibt es da noch jede Menge Quitten – man glaubt nicht, was so ein Baum alles hergibt. Das Herbe der Quitte ist perfekt zur Gänseleber, genau wie das Süßsaure unserer Boskop, die wir aber natürlich auch im Kuchen verarbeiten.

Mein Rat an alle Hobbyköche: Wer Kräuter nicht selber anbauen kann, sollte beim Einkauf auf die Qualität achten. Am besten bekommt man frische Kräuter auf dem Markt. An den entsprechenden Ständen findet man oft auch Besonderheiten oder kann sie zumindest dort bestellen.





SALATE & Suppen

MIT HERZ UND HANDWERK IN DIE SCHÜSSEL

Ich liebe Salate, aber nur, wenn sie groß sind. Bei mir gibt es ausdrucksstarke Salate, also große Teller oder Platten mit ganz viel frischen Zutaten. Das hat für mich etwas mit Lebensgefühl zu tun. Deshalb stecke ich viel Kreativität in meine Salate und transportiere mit ihnen genauso den Wald oder den Garten, wie ich es mit meinen anderen Gerichten tue. Die Zusammenstellungen sind immer kreativ und ich kombiniere sie mit unseren eigenen Produkten, wie unserem Käse oder unserem Honig.

Ich geb's zu, ich habe eine Schwäche für die sogenannte Hochzeitssuppe. Eine echte Consommé ist Handwerk vom Feinsten und man muss ihre Zubereitung wirklich üben. Dass sie als Auftakt liebloser Menüs mitunter verunstaltet wurde, ist ein Jammer, dabei ist sie eine inhaltvolle elegante Angelegenheit, die einfach wohlig warm macht. Außerdem hilft sie mit ihrem hohen Salzgehalt gegen einen Kater. Mit Steinpilzen schmeckt sie für mich nach Zuhause, nach meiner Heimat.

Meine Lieblingssuppe aber ist die geräucherte Tomatensuppe, die ganz ohne Fleisch auch wunderbar auskommen würde. Kein Ansatz, keine Zwiebeln, kaum Kräuter, aber ein purer, intensiver Geschmack. Viel Spaß beim Nachkochen!

BUNTER TOMATENSALAT

MIT GEGRILTEM PULPO, BASILIKUM, MINZE
UND GEBRATENEN
WILDSCHWEINBRATWÜRSTCHEN

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Hände
Suppengemüse
- 200 ml Weißwein
- 4 Arme Pulpo
- 1 Dose gewürfelte Tomaten (400 g)
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Korianderkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 20 bunte Tomaten
- ½ Wassermelone
- 1 EL Apfelessig
- 4 Wildschweinbratwürste
- 2 Stängel Minze
- 2 Stängel Basilikum
- 150 g Ricotta

FÜR DEN HUMMUS

- 1 Knoblauchknolle
- 1 Dose Kichererbsen
- 2 EL Tahini-Paste

- 10 Stängel Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1 EL Ducca
- 1 Zitrone, 1 EL Sesam

FÜR DAS PESTO

- 2 Bund Basilikum
- 1 EL Pinienkerne
- 50 g ger. Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 3 STUNDEN KOCHZEIT

Wurzelgemüse waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenfalls klein schneiden. Das Wurzelgemüse in einem großen Topf in etwas Öl leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Pulpo hineinlegen, mit kaltem Wasser bedecken und die Dosentomaten sowie die Gewürze hinzugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, die Temperatur verringern, sodass der Pulpo 2 Stunden leicht simmert. Pulpo herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den Hummus die Knoblauchknolle mit Olivenöl in Alufolie einwickeln und 30 Minuten bei 160 °C im Ofen schmoren. Herausnehmen und schälen. Die Kichererbsen in einem Sieb abgießen und ohne die Flüssigkeit in einen Standmixer geben.

Die geschälten geschmorten Knoblauchzehen, 4 Esslöffel Olivenöl, Tahini, gezupfte Petersilie, Salz, Pfeffer und Ducca dazugeben. Fein mixen und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Falls die Masse zu fest ist, kann man etwas von der Kichererbsenflüssigkeit oder etwas Olivenöl hinzugeben.

Für das Pesto Basilikum waschen, mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan in den Standmixer geben. Unter ständigem Mixen das Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden, die kleinen nur halbieren. Die Wassermelone schälen, würfeln und beides miteinander vermengen. Mit dem Pesto und 1 Esslöffel Apfelessig marinieren. Mit Salz und Zucker würzen.

Den Pulpo in Stücke schneiden und zusammen mit den Wildschweinbratwürsten anbraten.

Den Teller mittig mit etwas Hummus bestreichen und den angemachten Tomaten-Wassermelonen-Salat darauf anrichten. Die Wildschweinbratwürste aufschneiden und zusammen mit dem gebratenen Pulpo auf den Salat geben. Mit Minze, Basilikum, Hummus und frischem Ricotta dekorieren.



SPARGELSPITZENSALAT

MIT WILDSCHWEINCOPPA UND BÄRLAUCHPESTO

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg weiße Spargelspitzen
- Saft von ½ Zitrone
- Salz
- 1 EL Zucker
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Bund Schnittlauch
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- [Coppa](#)
- etwas Sauerampfer

FÜR DAS DRESSING

- ½ TL Senf
- 1 EL und 1 Prise Zucker
- 2 Prisen Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Olivenöl

FÜR DAS BÄRLAUCHPESTO

- 2 Bund Bärlauch (alternativ: Basilikum oder Petersilie)

- 2 EL Pinienkerne
- 50 g geriebener Parmesan
- 250 ml Olivenöl

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

Die Spargelspitzen schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und den Saft von ½ Zitrone sowie 1 Esslöffel Salz und 1 Esslöffel Zucker hinzugeben. Den Fond aufkochen, zur Seite nehmen und für circa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten.

Den Spargelfond durch ein Sieb passieren, dabei die Flüssigkeit in einem Topf auffangen. Die Flüssigkeit erneut aufkochen, die Hitze reduzieren und die Spargelspitzen darin in circa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Dressing den Senf mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Den Essig hinzugeben und die Öle langsam einfließen lassen.

Für das Pesto den Bärlauch waschen, mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan in den Standmixer geben. Unter ständigem Mixen das Olivenöl dazugeben.

Die Spargelspitzen aus dem Sud nehmen, halbieren und in eine Schüssel geben, die gerösteten Pinienkerne hinzugeben und mit dem Dressing marinieren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu den Spargelspitzen geben. Mit etwas Pfeffer würzen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Den Coppa hauchdünn aufschneiden und daraufgeben. Das Bärlauchpesto rundherum verteilen und mit Sauerampfer garnieren.



ROTKRAUT-BIRNEN SALAT

MIT ROGGENBROT, GEGRILLTER GAMSKEULE UND KAPUZINERBLÜTEN

FÜR 4 PERSONEN

- 650 g Gamsfleisch aus der Keule (große Nuss)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Kopf Rotkraut
- Zucker
- Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 EL Butter
- 2 Birnen
- Wildkräuter nach Wahl

AUSSERDEM

- 1 Handvoll Räucherspäne oder Räucherchips

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch von Silberhaut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C circa 11 Minuten lang garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 44 °C erreicht hat. Das