

Viktoria Fuchs

# Fuchsteufels WILD

südwest





# INHALT

<b>Kräuter &amp; Gemüse</b>	<b>6</b>	<b>Wild asiatisch</b>	<b>72</b>
<b>Salate &amp; Suppen</b>	<b>10</b>		
Bunter Tomatensalat	12	Wildschwein Dim Sum	74
Spargelspitzensalat	14	Gelbes Fasanen-Curry	76
Rotkraut-Birnen-Salat	16	Vietnamesische Summer Rolls	78
Hirschschinken	18	Bayerische Rotgarnele mit gepökelter Wildschweinbacke	80
Wintersalat mit kleinen Maultaschen	20	Tom Kha Gai mit Rehfilet	84
Geräucherte Tomatensuppe	22	Wildenten-Pho	86
Kalte Rote-Bete-Suppe	24	Rosa gebratene Wildente	90
Steinpilz-Consommé	26	Tataki vom Hirschfilet	92
<b>Wild-Exkurs: Die Gams</b>	<b>30</b>	Gyoza vom Hirsch	94
Pilze sammeln	36	<b>Wild-Exkurs: Wildschwein</b>	96
		Treib- und Ansitzjagd	102
<b>Mediterranes Wild</b>	<b>40</b>	<b>Kreatives Wild</b>	<b>106</b>
Ravioli vom confierten Wildschweinbauch	42	Rebhuhnbrust mit gegrilltem Spargel	108
Ragout von der Wildhasenkeule	44	Gebeiztes Hirschfilet	110
Tortellini von der Wildentenkeule	46	Rhein-Zander mit Rahmsauerkraut	112
Agnolotti vom geschmorten Rehbauch	48	Gebratenes Gamsfilet mit grünen Bohnen	116
Spaghetti alle vongole mit Wildschweinpancetta	52	Handgeschnittenes Tatar von der Rehkeule	118
Handgeschnittene Bolognese vom Hirschkalb	54	Gamsrücken, rosa gebraten	120
Rehtello Tonnato	56	Hasenrücken mit Schwarzwurzeln	122
Weißen Ragout vom Fasan	58	Gebratene Frischlingsleber mit Kerbelwurzeln	124
Geschmorte Rehhäxchen	60	Gebratenes Rehfilet	126
<b>Wild-Exkurs: Rehwild</b>	<b>62</b>	Rosa gebratener Wildschweinrücken	128
Spielweg-Küchenteam	68	<b>Wild-Exkurs: Wildente &amp; Fasan</b>	132
		Familienleben im Spielweg	138

<b>Spielweg-Klassiker</b>	<b>144</b>	<b>Die Spielweg-Speisekammer</b>	<b>212</b>
Rehrücken, rosa gebraten	146	Apfelkompott mit schwarzem Pfeffer &	
Waldpilzpfanne	150	Vikis Bratapfellikör	214
Geschmortes Ragout von der Hirschkalbshaxe	152	Gepickeltes Gemüse & Eingemachte Bärlauchkapern	215
Bienenhonigwabe mit Hirschherzschinken	156	Himbeermarmelade & Rumtopf	216
Maultaschen von der Gams	158	Gepickelter Kürbis & Eingelegte Lindenblätter	217
Ganze Rehkeule vom Grill	160	Quittengelee & Quittenlikör & Kalt gerührte Preiselbeeren	218
Wildschweinschnitzel in der Haselnusspanade	162	Schwarze Nüsse	219
Pulled Pork Balls von der Wildschweinschulter	164		
Steinpilzcarpaccio mit wildem Kerbel	168	<b>Grundrezepte</b>	<b>222</b>
Roggenbrot-Flammkuchen	170	Broteig	222
Wildblutwurst gebacken und gebraten	172	Gnocchi & Nudelteig	223
<b>Wild-Exkurs: Rotwild</b>	<b>176</b>	Spätzle & Schupfnudeln	224
<b>Im Wald</b>	<b>182</b>	Gemüsefond & Wildbrühe	225
<b>Desserts &amp; Torten</b>	<b>186</b>	Wildfond & Wildgeflügelfond	226
Rumfrüchte mit Grieß-Eis	188	Wildjus & Wildschweincoppa	227
Hausgemachter Joghurt mit Weißtannenhonig	190	<b>Der Wild-Einkauf</b>	<b>228</b>
Mandelbuchteln mit Zwetschgen und Kaffee-Eis	192	Viki, Vivi & Antonia	230
Kaiserschmarrn mit Aprikosen und Mandeln	194	DANKE!	232
Wildheidelbeeren-Financiers	196	Impressum	233
Schwarzwälder Kirschtorte	198		
Linzertorte	200		
<b>Die Käserei im Spielweg</b>	<b>204</b>		
<b>Wild-Exkurs: Hase</b>	<b>208</b>		

