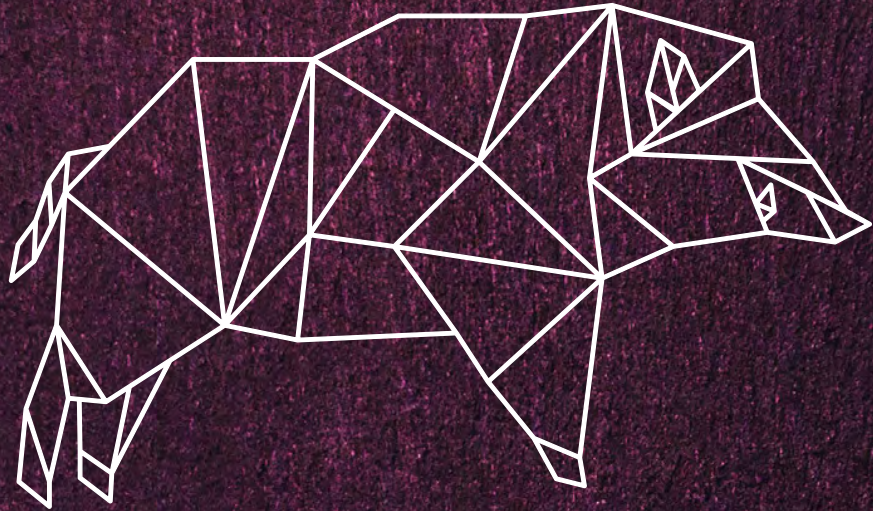


MARTIN KINTRUP
MERLE WEIDEMANN

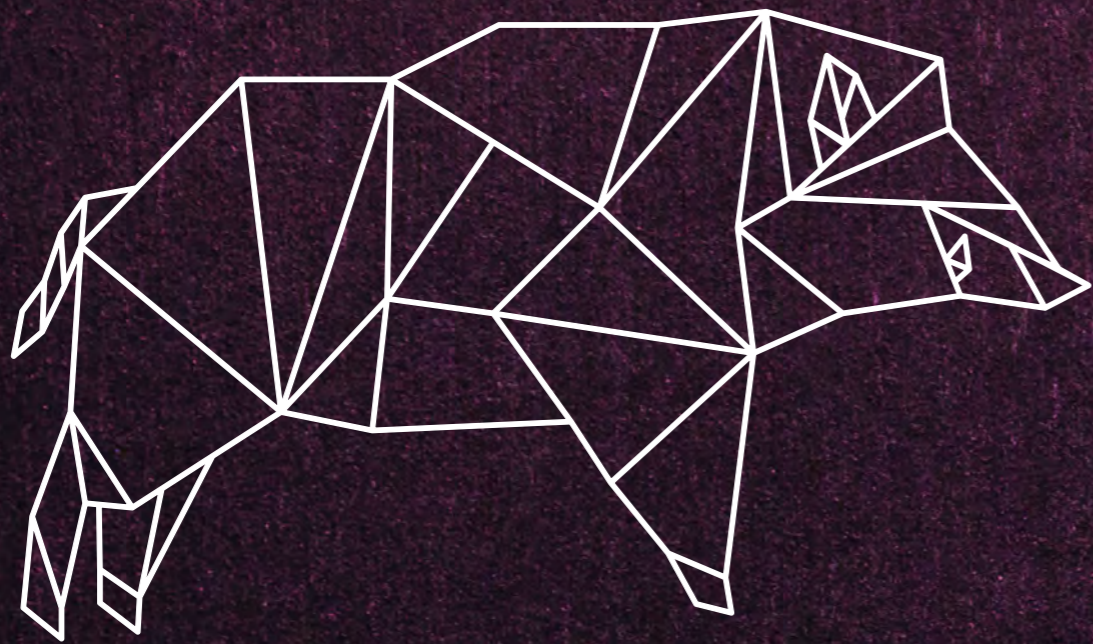


RICHTIG WILD

MODERNE WILDREZEPTE – VIELFÄLTIG UND VERDAMMT LECKER

INHALT

Vorwort	Seite 6	Thymian-Karamell	Seite 45	Rehrücken mit Pflaumenchutney	Seite 80	Paella mit Kaninchen	Seite 116
Wildfleisch – Nachhaltig Genießen	Seite 8	Gegrillte Wildschweinlenden mit Béarnaise-Mayo	Seite 46	Hirschgulasch mit Steinpilzen und Semmelknödeln	Seite 84	REZEPTE MIT WILDGEFLÜGELFLEISCH	
Werkzeugkiste	Seite 10	Wildschwein-Tacos	Seite 48	Champignon-Rahmsuppe mit Speck-Croûtons	Seite 86	Info	Seite 120
REZEPTE MIT WILDSCHWEINFLEISCH		BBQ-Spareribs mit orientalischem Krautsalat	Seite 50	Bratäpfel mit Hagebuttenschaum	Seite 87	Französischer Enten-Aufstrich (Rillettes)	Seite 122
Info	Seite 16			Medaillons mit Spekulatiuskruste	Seite 88	Teriyaki-Bowl mit Pulled Duck	Seite 124
Münchner Wildschweinschnitzel mit Kräuterkartoffeln	Seite 18	REZEPTE MIT REH- UND HIRSCHFLEISCH				Marokkanische Ente mit Couscous	Seite 126
Saltimbocca vom Wildschweinrücken	Seite 20	Info	Seite 54	REZEPTE MIT HASEN- UND KANINCHENFLEISCH		Flammkuchen mit geräucherter Gänsebrust	Seite 128
Bandnudeln mit Wildschweinragout	Seite 22	Feldsalat mit Rehschinken	Seite 56	Info	Seite 94	Gepökelte Gänsebrust mit Rieslingkraut	Seite 132
Nudeln selbst machen	Seite 24	Wildrouladen mit Schupfnudeln	Seite 60	Hasenpfeffer mit Westfälischer Gremolata	Seite 96	Zwiebelsuppe mit Riesling	Seite 134
Kichererbsen-Wildschweintopf	Seite 26	Flädlesuppe mit Kräutern	Seite 62	Hasenrücken im Blätterteig mit Bunten Beten	Seite 100	Crêpes mit Riesling-Äpfeln	Seite 135
Wildschweinsteaks in Kaffeekruste	Seite 30	Weinschaumcreme mit Cantuccini-Bröseln	Seite 63	Crostini mit Brie, Roten Beten und Balsamico-Zwiebeln	Seite 102	Fasanenbrust mit Steinpilz-Risotto	Seite 136
Rucolasalat mit Pilzen, Schalotten und Parmesan	Seite 32	Pommes frites mit Rehsteakstreifen und Pfeffersoße	Seite 65	Geeiste Mascarpone-Nocken	Seite 103	Fasanenkeule mit Süßkartoffelpüree	Seite 140
Kaffee-Parfaits mit Pistazien-Krokant	Seite 33	Richtig-Wild-Reh-Burger	Seite 66	Mediterrane Hasenkeule	Seite 104	Süßkartoffeltaler mit Gorgonzola	Seite 142
Wildschwein-Gyros mit Krautsalat	Seite 34	Rehgeschnetztes nach koreanischer Art (Bulgogi)	Seite 68	Radicchiosalat mit Kaninchenleber	Seite 106	Kleiner Blaubeerauflauf (Clafoutis)	Seite 143
Wildschweinbratwurst	Seite 36	Wildsuppe »Vietnam Style«	Seite 70	Rosmarin-Kaninchen-Spieße mit Tomaten-Brot-Salat	Seite 108	Taubenbrust mit Kräuter-Dinkel und Trüffelschaum	Seite 144
Fleischpflanzerl mit steirischem Kartoffelsalat	Seite 38	Linseneintopf mit Mettwurst	Seite 72	Geschmortes Kaninchen	Seite 112	Täubchen mit Sanddornsoße	Seite 146
Filet mit Sellerie-Birnen-Püree	Seite 42	Hirschlasagne mit Wirsing	Seite 74	Rote-Bete-Gazpacho mit Dill-Schaum	Seite 114	Schritt für Schritt zum köstlichen Menü	Seite 148
Birnen-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honig	Seite 44	Hirsch-Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl	Seite 76	Blätterteig-Tartelettes mit Baiserhaube	Seite 115	Autorenporträt	Seite 154
Ziegenkäse-Pannacotta mit						Impressum	Seite 156



WILDSCHWEIN

INFO

Während sich Wildarten wie Reh, Hase oder Fasan häufig auf Spaziergängen in der Landschaft beobachten lassen, agieren Wildschweine eher im Verborgenen, weil sie nachtaktiv sind. Und doch fühlen sich die Vorfahren der domestizierten Hausschweine in der Kulturlandschaft pudelwohl. So wohl, dass ihre Zahl hierzulande seit Jahren zunimmt und Bauern aufgrund der Wildschäden regional vor große Herausforderungen stellt. Selbst in Siedlungsgebieten sind die auffälligen Spuren dieser imposanten, bis zu 150 kg schweren Tiere inzwischen häufiger zu finden. Denn Wildschweine sind sehr anpassungsfähig und haben gelernt, dass sich neben dem Wald auch auf Feldern und in Gärten allerlei Essbares finden lässt. Dabei ist Schwarzwild nicht wählerisch: Das Nahrungsspektrum reicht von pflanzlichen Quellen wie Gräsern, Kräutern, Knollen, Wurzeln, Früchten und Samen über Tierisches wie

Insekten, Würmer, Mäuse und Jungtiere bis hin zu Aas - Wildschweine sind eben Allesfresser. Parallel zum »Bevölkerungswachstum« ist auch die Jagdstrecke stark gestiegen: Zwischen 2010 und 2020 hat sie sich bundesweit auf ca. 880 000 Tiere pro Jahr verdoppelt, wobei die Zahlen jährlichen Schwankungen unterliegen.

Das beliebte Fleisch vom Wildschwein ist magerer als das vom Hausschwein, aber trotzdem saftig und angenehm würzig. Analog zum Schweinefleisch ist es in allerlei Zubereitungen vom Braten über Schnitzel bis hin zur Frikadelle ein echter Genuss.

Da Wildschweine Allesfresser sind, muss das Fleisch auf Trichinen untersucht werden.

Nacken	als Braten, Pulled Pork, Hackfleisch, Steaks, Gulasch, in Suppen und Eintöpfen
Rippen	gegrillt (Spare Ribs), gesmokt, geschmort
Schulter (Blatt)	als Braten, Ragout, Gulasch, Hackfleisch, Knochen für Fond und Brühe/Suppen
Keule	im Ganzen als Braten, entbeint als Schinken, Ober- und Unterschale als Schnitzel oder Steaks, Nuss als Schmorbraten oder bei Niedertemperatur gegart
Haxe	geschmort, gepökelt, geräuchert, in Eintöpfen, für Fond
Rücken	im Ganzen gebraten oder geschmort, in Scheiben als Steaks oder Koteletts, ausgelöste Filets im Ganzen oder als Medallions rosa gebraten oder gegrillt
Innereien	Leber kurz gebraten, Herz geschmort als Ragout, Nieren gebraten oder gedünstet

Optimale Kerntemperatur für kurzgebratene Stücke:

	Medium (rosa)	Well Done (durch)
Filet und Nuss	60–62°C	65°C
Keule	-	72-75°C
Rücken und Nacken	-	75-78°C

