

Christian Teppe | Yasmin Kochmann | Kai Kochmann



WILD genießen

DIE EINFACHE KOCHSCHULE
FÜR ALLE JÄGER
UND WILDBEGEISTERTE

BLV



Christian Teppe | Yasmin Kochmann | Kai Kochmann

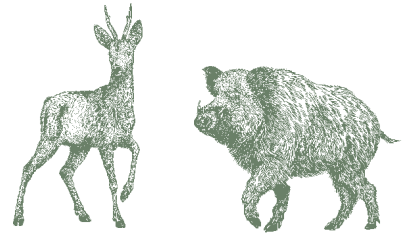
WILD genießen

DIE EINFACHE KOCHSCHULE
FÜR ALLE JÄGER
UND WILDBEGEISTERTE

BLV

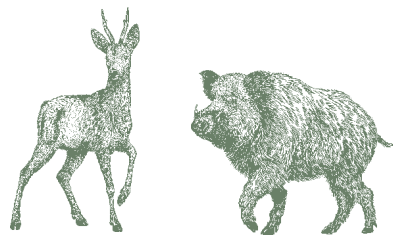


Inhalt



7	Vorwort
11	Gejagt, erlegt und dann?
12	Jagdliches Netzwerken und Demut vor der Kreatur
20	Kleine Gerichte
56	Alter Hase trifft jungen Dachs
64	Große Gerichte
128	Beilagen
140	Weidmannsheil & Wertschätzung
148	Nachspeisen
168	Küchenpraxis
184	Weidmännische Begriffe
192	Bezugsquellen
196	Sach- und Rezeptregister
203	Über die Autoren
206	Widmung
208	Impressum





Liebe Leserinnen und Leser,

willkommen in unserer Wildkochschule – dem Einsteigerbuch für Menschen, die nach ungewöhnlichen Wildrezepten mit Gelinggarantie suchen. Denn komplizierte Kochbücher gibt es schon genug.

Drei Autoren in einem Buch? Das ist ungewöhnlich. Doch das Unkonventionelle und der Perspektivenwechsel sind für die Autoren Christian Teppe sowie Yasmin und Kai Kochmann Lebensmotto und zugleich Konzept für ihre Wildkochschule. Hier treffen nicht etwa viele Köche und ihr berühmter Brei aufeinander, sondern unterschiedliche Professionen und Perspektiven rund um Nachhaltigkeit, Natur, Gaumenfreuden und Genuss. In der kleinen Wildkochschule treffen Jungjäger auf Jagdprinz, Kochschüler auf Köchin, Lehrende auf Lernende. Und alle drei laden Sie, liebe Leserinnen und liebe Leser, zum Mitjagen, Mitlernen, Mitkochen und Mitgenießen ein:

Christian Teppe, der Jagdprofi, Rechtsanwalt und Jagd-Podcaster, der wie kein Zweiter das Weidwerk beherrscht und Kai, den Jungjäger, immer wieder in seine faszinierenden, norddeutschen Reviere lässt und ausgebildet hat.

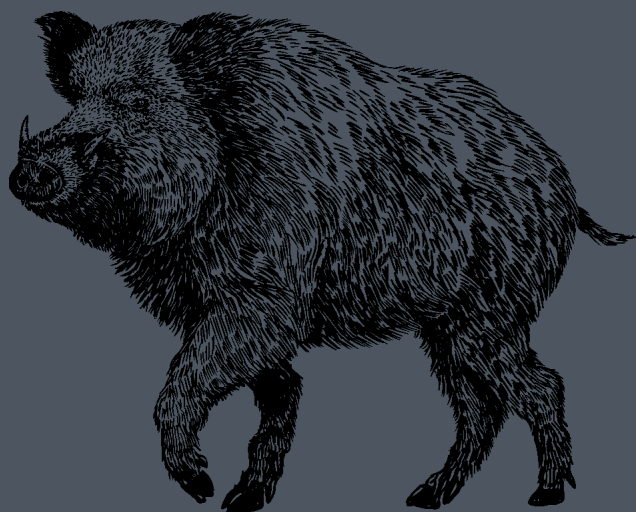
Yasmin Kochmann war schon in fast allen Kontinenten zu Hause. Kochen und Bewirten war schon lange bevor sie in der Luzerner Hotelfachschule als Hôtelière-Gastronomin diplomierte, ihre große Leidenschaft. Auf ihrem Blog Yasmoya publiziert sie seit Jahren ihre eigenen Rezepte. Sie zeigt, wie auch Kochanfängern mit alltäglichen Zutaten spannende Gerichte mit Reh- und Schwarzwild gelingen können.

Kai Kochmann ist Jungjäger und Coach. Als Gastgeber eigener Jagdsalons mit dem Motto »Wild & Wein« bringt er regelmäßig Menschen aus aller Welt zu kultivierten und unterhaltsamen Genussabenden zusammen. Er hat entdeckt, dass die Jagd mit seiner Hündin Moya of Icamani eine nachhaltige Lebenshaltung ausdrückt..

Allen drei Autoren gleichermaßen liegen der achtsame Umgang mit der Natur, der Respekt vor dem Geschöpf sowie eine Faszination am Ausprobieren von außergewöhnlichen Rezepten gemeinsam mit Familie und Freunden am Herzen.

Und so laden wir Sie, liebe Genussmenschen, in Teppes norddeutsche Jagdreviere, und anschließend in Yasmins faszinierende Wildküche ein: Kommen Sie mit in die Natur und begleiten Sie Christian und Kai auf leisen Sohlen auf deren Pirsch und Drückjagd nach Reh- und Schwarzwild. Und schauen Sie Yasmin anschließend beim Zubereiten und Kochen über die Profischulter. Nie war Wildküche einfacher!

Horrido, Weidmannsheil und guten Appetit sagen
Christian, Yasmin & Kai



KLEINE Gerichte

KLEINE GERICHTE, GROSSER EFFEKT: MIT DIESEN SPEISEN
GELINGT DER UNKOMPLIZIERTE AUFTAKT ZU EINEM
BESONDEREN WILDGENUSS. DIESE KLEINEN GERICHTE
LASSEN SICH GUT VORBEREITEN. SO HABEN SIE MEHR ZEIT
FÜR IHRE GÄSTE UND STEHEN WENIGER UNTER ZEITDRUCK.
GESCHMACKLICH SUCHE ICH BEWUSST EINEN
KONTRAST ZU DEM HAUPTGERICHT, DAMIT SICH DIE
GESCHMACKSAKKORDE VERBREITERN.

Thai-Salat-Schälchen mit Hackfleisch

Dieses köstliche Fingerfood ist ebenfalls eine Erinnerung an meine Jugendzeit in Asien. Der Salat wird in Thailand Larb (manchmal auch »Laab«) genannt und ist lauwarmes, scharf gewürztes Hackfleisch, welches in kleinen Salatblättern, die als essbare Schälchen dienen, von der Hand in den Mund genossen wird.

FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. ZUBEREITUNG

FÜR DAS DRESSING

- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Zucker
- 2 EL Fischsauce (ersatzweise Sojasauce)
- 1 EL Sambal Oelek

FÜR DEN SALAT

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (2 cm lang)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Rapsöl
- 500 g Hackfleisch (vom Reh oder Wildschwein)
- 1 TL Salz
- 1 kleines Bund Koriandergrün
- 1 kleines Bund Minze
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Kopf Eisbergsalat
- 4 EL geröstete Erdnuskerne (optional)

Alle Zutaten für das Dressing in einer Schüssel vermengen. Für den Salat die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken oder reiben. Die Chilischote waschen, längs halbieren, von Kernen und weißen Trennwänden befreien, falls es nicht so scharf sein soll, und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und Salz scharf anbraten, bis das Fleisch gar ist.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kräuter und Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Dressing zum gebratenen Fleisch geben und gut vermischen.

Die Salatblätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Je 2 gehäufte EL der Fleischmischung in jedes Salatblatt geben. Die Erdnüsse grob hacken und das Hackfleisch damit bestreuen.

Tipp

Noch authentischer ist es, anstatt der Erdnüsse als Topping 2 EL rohe Klebereiskörner (sticky rice) trocken in einer Pfanne zu rösten, bis sie duften und hellbraun sind. Reis im Blitzhacker zerkleinern, bis er die Konsistenz von groben Semmelbröseln hat.

Wenn Sie die Salatblätter weglassen und gegarte Glasnudeln unter die Hackfleischmischung heben, können Sie einen leckeren Glasnudelsalat genießen, der lauwarm und kalt ganz hervorragend schmeckt.