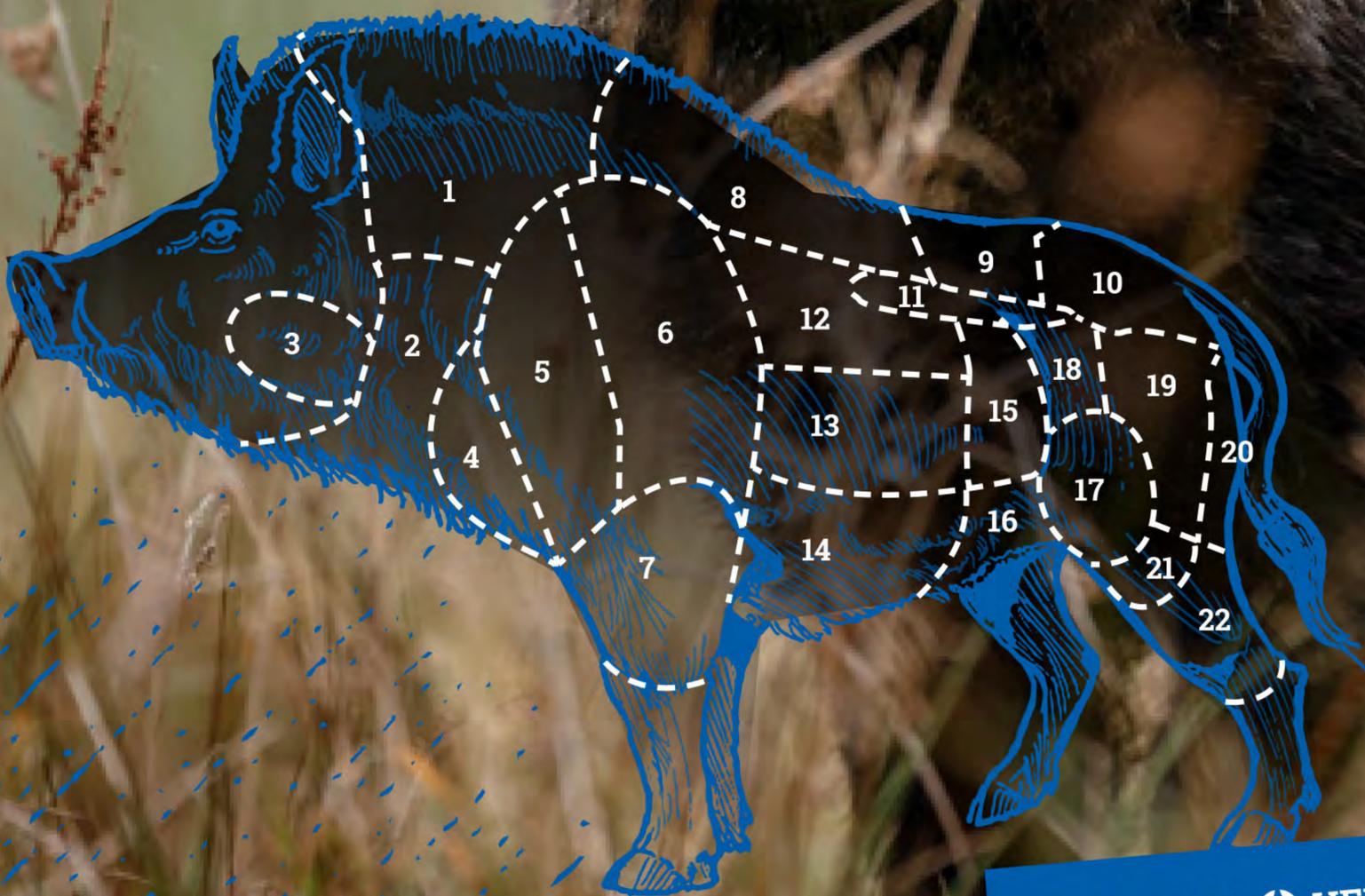


Wild KITCHEN PROJECT 2.0

Rezepte und Erfahrungen
für Liebhaber von Wild, BBQ
und Outdoorküche

Band 2
WILD & WEIDE
Special Guest:
Don Marco



ECKHAUS  VERLAG

Jana Rogge, Stephan Berghaus (Hrsg.)

Wild KITCHEN PROJECT

2.0 WILD & WEIDE

Zweite Sammlung von Rezepten und Erfahrungen
für die Liebhaber von Wild, BBQ und Outdoorküche

vom Wild Kitchen Project
mit Special Guest Don Marco
www.wild-kitchen-project.de

herausgegeben im Eckhaus Verlag

**GESUNDES
WILD**

Wild – gesund und nachhaltig, fettarm und naturschonend – für uns das perfekte Fleisch.



“Seit der Erfindung der Kochkunst essen die Menschen doppelt so viel, wie die Natur verlangt.“ Wann die Kochkunst erfunden wurde, wusste Benjamin Franklin wahrscheinlich auch nicht so genau.

NATUR ist unser **GENUSS**

4

**BBQ UND
OUTDOOR**

Kochen über offenem Feuer, die Romantik von Flamme und Rost hat uns schwer erwischt ...

Schließlich begann der Mensch schon viele tausend Jahre vor unserer Zeitrechnung damit, seine Nahrung in Erdöfen zuzubereiten, Getreide anzubauen und mit Pfeil und Bogen auf die Jagd zu gehen. Doch mit dem Beginn des Kochens, und darin liegt der Schlüssel von Franklins Aussage, entdeckte der Mensch sehr bald auch den Genuss. Essen wurde mehr als allein dem Überleben dienende Nahrungsaufnahme. Freude, Geselligkeit und Entspannung versprach uns das, was auf unseren Tellern landete. Wenn Gäste kamen, wurde gekocht. Wenn es Feste zu feiern gab, wurde gekocht.

Kein Ereignis ohne Essen. Das ist auch heute noch so. Doch heute, in Zeiten der permanenten Übersättigung, landet plötzlich eine weitere Zutat auf unseren Tellern: die Moral. Und diese Zutat verträgt sich immer weniger mit dem Genuss.

**FROM
NOSE TO
TAIL**

Warum immer nur Rücken und Keule, wenn man das ganze Tier essen kann? Es ist nicht nur respektvoller, sondern macht auch Laune, alte Rezepte neu zu interpretieren.

Ein Vorwort von Sandra Schröder,
Chefredakteurin des Online-Portals BBQLOVE.de,
die uns bereits seit dem ersten Buch begleitet hat



Unser Lebensmittelproduktion verursacht massive Umweltprobleme, ist wesentliche Ursache für den Klimawandel, für das Artensterben und sorgt in vielen Teilen der Erde für Armut, Ausbeutung und Elend. Die Lebensmittelverschwendung steigt auf Rekordniveau. Mit den Lebensmitteln, die derzeit weltweit produziert werden, könnten wir mehr als die Weltbevölkerung satt machen. Stattdessen verwenden wir unser Getreide als Tierfutter oder verarbeiten es zu Kraftstoff und nennen diesen dann Biodiesel. Unser Ernährungssystem ist krank.

Zum Synonym für dieses kranke System ist der Begriff Massentierhaltung geworden. Erschreckende Bilder rauschen über unsere Bildschirme. Fleischkonsum gilt als verächtlich. Die Frage, wie wir zukünftig leben wollen, drängt sich in unser Ernährungsbewusstsein. Manche finden die Antwort im Verzicht auf tierische Lebensmittel. Andere suchen Lösungen abseits abgetretener Wege, begeben sich auf die Suche nach dem Außergewöhnlichen.

Die Macher des Wild Kitchen Projects sind diese anderen. Sie sind Jäger, Fleischexperten und BBQ-Liebhaber. Ein Zusammenschluss von Menschen, die sich gemeinsam auf den Weg machen. Immer wieder gehen sie auf die Jagd, erlegen das Tier, zerlegen es, verwerten es gänzlich.

Zubereitet am Grill, im Dutch Oven, über dem offenen Feuer haben sie dabei den Genuss wiederentdeckt.

Den bewussten Genuss, den, der ohne Reue, ohne den faden Beigeschmack eines kranken Ernährungssystems auskommt.

Wildtiere leben in der Natur. Wenn wir artgerecht lebende Tiere finden wollen, dann müssen wir genau dorthin. Dorthin, wo der Mensch möglichst wenig in das natürliche System eingreift. Dorthin, wo der Jäger mehr Heger denn Erleger ist und als solcher dafür sorgt, dass das ökologische Gleichgewicht erhalten bleibt. Ein Gleichgewicht, bei dem sich der Mensch zurücknimmt, leiser wird, aufhört den Takt zu bestimmen und stattdessen dem Pulsschlag der Natur folgt.

Das gelingt immer dann, wenn dem Tier möglichst viel Freiraum gegeben wird, sich natürlich zu entwickeln. Nicht immer ist hier die freie Wildbahn die einzige Möglichkeit. Gatter- oder Weidetiere, lange domestizierte Tierrassen, können genauso gesund aufwachsen wie Wildtiere. Bestenfalls ist dem Züchter noch der Weidenschuss erlaubt und dem Tier bleibt der Weg ins Schlachthaus erspart.

Nun ist das Wild Kitchen Project viel mehr als ein Aufruf, mehr Wildfleisch zu essen. Denn nach der Jagd geht die wilde Küche erst richtig los. Da sind die Barbecuemeister gefordert, da kommt die Grillkunst ins Spiel, da fangen die Aromen an zu tanzen. Es wird Feuer gemacht und experimentiert. Alte Rezepte werden neu interpretiert, das Klassische wird außergewöhnlich, ganz Neues wird erfunden. Aus dem beliebten Leberkäse wird ein Rehleberkäse und das Surf 'n' turf wird ziemlich wild. Die Keule vom Rost lädt förmlich dazu ein, sie am Lagerfeuer zu essen, und bei den Kohlrouladen würde selbst die bestkochende Oma ihr Rezept ins Feuer werfen.

Das Wild Kitchen Project schärft das Bewusstsein für gute Fleischqualitäten, bringt bisher Unbekanntes auf unsere Teller, sorgt für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und erlaubt uns, endlich wieder unser Essen zu genießen. Am besten trifft man sich dazu mit Freunden am offenen Feuer.

Sandra Schröder

Sandra Schröder, Februar 2018



Unser 1. Buch
auf BBQLOVE.de





Wenn wir von den einzelnen Fleischstücken reden, beziehen wir uns meist auf die Benennung, die wir vom Rindfleisch her kennen. Die ist in BBQ-Kreisen sehr geläufig. Im normalen Wildfleischhandel wird auch oft nur eine gröbere Unterteilung verwendet.

Auf der Skizze sind nummeriert:

- 1 Hals (Träger)
- 2 Bug und dicke Schulter
- 3 Blatt (mit falschem Filet und Flatiron-Stück)
- 4 vorderer Rücken (Hochrippe)
- 5 hinterer Rücken (Roastbeef)
- 6 Filet
- 7 Rippen
- 8 Flank Steak
- 9 Hüftdeckel
- 10 Oberschale (innenliegend)
- 11 Unterschale
- 12 Rolle
- 13 Hüfte
- 14 Kugel (Nuss)
- 15 Bauchlappen
- 16 Rosenstück
- 17 Vorder- und Hinterhaxe (Hesse, Wade)



From NOSE to TAIL



Das erste Buch unseres Wild Kitchen Projects traf auf eine überwältigende Resonanz, mit der wir nicht gerechnet hatten. Wir wurden gebeten, noch mehr zu erzählen – und das tun wir hiermit. Nicht nur mit dem zweiten Buch, sondern auch mit verschiedenen Kursprogrammen sind die einzelnen Teams in der gemeinsamen Mission mittlerweile unterwegs.

Unser Anspruch an dieses Buch ist es, möglichst viele Menschen zu erreichen, die sich mit unserer Philosophie identifizieren können, ob Jäger oder BBQ-Fans, Hobbyköche am heimischen Herd oder Outdoorköche am Lagerfeuer. Die Kompletterwertung der erlegten Stücke ist uns dabei ebenso wichtig wie die Geschmackserfahrungen jenseits des klassischen Hirschbratens, dessen Aroma nach Lorbeer und Wacholder so mancher bei der Erwähnung des Wortes „Wild“ sofort auf der Zunge hat.

BBQ-Grills und Smoker, Dreibein, Drehspieß und Dutch Oven sind dabei unsere Geräte. Back to the roots.

Deshalb liegt das Hauptaugenmerk auf der Nachkochbarkeit unserer Rezepte. Einfach nachzumachen, und ganz klar – was am Lagerfeuer funktioniert, klappt in der Küche allemal.

Wir gehen einfach mal davon aus, dass ihr euer Gargerät der Wahl bedienen könnt. Unsere Rezepte sollen anregen, Ideen geben, Appetit machen – und keinesfalls nur eine 1:1-Bauanleitung für explizite Gerichte sein. Macht es wie wir und experimentiert! Wer uns fragen will, kann das gern tun. Wir freuen uns immer über Feedback.

Guten Appetit! wünschen die Teams

Die Wild Kitchen **TEAMS**



BONSAI'S WILD BBQ Stephan „Bonsai“ Berghaus, seine Frau Bianca und Tochter Zarah arbeiten zusammen in diesem Familien-Team. Heimatstadt ist Wipperfürth im Bergischen Land. Mit Grillkursen für Anfänger und Fortgeschrittene hat sich Bonsai auch überregional schon einen Namen gemacht.

Stephan ist unser „Fuchs“, wenn's um das Material geht. Er testet immer wieder neue Grill- und Garmethoden, Produkte und Helferlein und berichtet uns über seine Erfahrungen. Auch an der Verbesserung von Rezepten tüftelt er mit Hingabe. Ideen wie Dry Aging beim Wild oder Oberhitze grillen am Lagerfeuer gehen ganz klar auf sein Konto.



WATERKANT BBQ Unsere Nordlichter, Uli und Marcus aus Hamburg, bringen die meisten Ideen rund um die effektvolle Catering-Küche ein. Die beiden grillen nicht nur als Wettkampfteam, sondern bieten auch ganzjährig Grillkurse an und sind mit ihrem Catering ständig ausgebucht. Als Wettkampfteam sind sie seit 2015 aktiv in Deutschland unterwegs und durften schon einige Auszeichnungen mit nach Hause nehmen.

Neben den Königsdisziplinen im Grillsport ist Ulis besondere Spezialität die kreative Resteverwertung, die ganz dem Nose-to-Tail-Motto entspricht. Mit einem verschmitzten „da kann man noch was draus zaubern“ fallen ihr so tolle Sachen wie Damwildpralinen und eingekochte Wurst ein.



UGAH DOPF TEAM Das Wort „Dopf“ ist eine in Insiderkreisen scherzhaft gebrauchte Wortkombination aus „Dutch Oven“ und „Topf“ und gibt einen Hinweis auf das liebste Kochgerät von Jana und Michael. Die beiden haben sich beim traditionellen Bogenschießen kennengelernt – am Lagerfeuer natürlich. Da sie regelmäßig unterwegs sind und ihre Mahlzeiten am offenen Feuer zubereiten, können sie jede Menge praktisches Wissen beisteuern, wie man die Outdoorküche in eine Gourmetküche verwandeln kann.

Michael kommt aus Niederbayern und sorgt als Jäger für den Nachschub an frischem Wild. Seine Frau Jana lebt in Weimar und ist der kreative Kopf – nicht nur beim Kochen. Sie hat neben der Arbeit an den Rezepten das Buch auch komplett gestaltet. Außerdem ist sie unsere Expertin im Zerlegen und bringt ihr umfangreiches Wissen in Nose-to-tail-Kursen an den Mann.



Special Guest „DON“ MARCO

Ein weiteres Nordlicht bereichert diesmal unsere Runde. Er sagt über sich: „Grillen ist mehr als ein Hobby“, und hat nicht nur bewiesen, dass man mit nachhaltigen Produkten ganz nach vorn an die Spitze kommt, sondern ganz nebenbei auch so beliebte Dinge wie die Salzplanke erfunden.

So kann nur einer grinsen, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat:

Der Name „Don“ Marco Greulich ist in der Barbecue-Szene ein Begriff. Er gehört zu den erfolgreichsten Grillern der Welt, hat es sogar zum Weltmeister und Vizeweltmeister geschafft. Da ist es nur folgerichtig, dass er sein Hobby zum Beruf gemacht hat.

Für seine Marke „Don Marco's Barbecue“ entwickelt er seit 2010 Premium-BBQ-Rubs und vielfältige Gewürzmischungen mit einem besonderen Augenmerk auf hochwertige Zutaten aus nachhaltigen Quellen. Keine künstlichen Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker, Riesel- und Streckmittel – nur pure Kräuter und Gewürze.

Mit dieser Philosophie steht er unserem Projektgedanken so nahe, dass wir ihn für dieses Buch als Gast eingeladen haben.

Wir sagen also Danke an Marco für inspirierenden Austausch und tolle Ideen.

Auf das Abenteuer Wild hat er sich übrigens so sehr eingelassen, dass es zum Erscheinungstermin dieses Buches eine gemeinsam kreierte Wildgewürzmischung geben wird. Wild thing!





Wild auf
BBQ STYLE

Gerichte aus der BBQ-Welt
mit Wildfleisch genießen



Red Stag T-BONE



T-BONE-STEAKS VOM ROTWILD MIT WALDERDBEER-ESSIG

Michael: Wir hatten Lust, den Rücken vom Wild – immerhin eines der edelsten Teile – nicht immer nur auf die traditionelle Weise zu verarbeiten. Stattdessen schlagen wir eine Brücke zwischen Wildküche und BBQ und grillen diesmal T-Bone-Steaks vom Rotwildkalb.

Der einzige Haken: Man benötigt eine gute Knochensäge, die feine und saubere Schnitte macht. Beim Zerwirken eines Stück Wild ist so ein Arbeitsgang natürlich nicht so einfach zu machen wie das Ausbeinen oder Wolfen. Wer keine Bandsäge hat, sondern mit einer Handsäge selbst sägen will, sollte den grob parierten hinteren Teil vom Rücken (Roastbeef-Teil hinter den Rippen, oben Rückenmuskel und unten Filetstrang) vor dem Sägen zuerst kurz anfrieren, um die Fleischfasern nicht so sehr zu zerreißen. Schön, wenn man einen Partner wie den „Wilden Heinrich“ hat, der auch ungewöhnliche Anfragen bearbeiten kann. Dort bekommen wir auf Anfrage auch vom Wild klassische T-Bone-Cuts.

Vor dem Grillen werden die Steaks mit Palmhonig dünn eingepinselt. So bekommen sie beim Grillen eine ganz leicht karamellierte Kruste. Auf dem Grillrost von beiden Seiten scharf angrillen, und dann in der indirekten Zone über dem feinem Rauch von Whisky-Chunks nachziehen lassen.

Dem feinen Fleisch geben wir eine leicht süßsaure Note mit. Es wird aufgeschnitten mit etwas Walderdbeer-Essig beträufelt und anschließend nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ein besonders zarter Leckerbissen!

Rücken vom Rotwildkalb,
in T-Bone-Steaks geschnitten
etwas Palmhonig,
ersatzweise Ahornsirup

Walderdbeer-Essig
2 EL Walderdbeeren
100 ml Weißweinessig-Creme
die aromatischen Walderdbeeren im Juni sammeln und in die Essig-Creme einlegen, ab August/September hat der Essig genug Geschmack gezogen und passt hervorragend zu Salaten, Käse und auch Fleisch

Räucherholz
BHP Smokewood Gold Whisky Chunks
„Gilors Portwood Cask“

UGAH DOpf Team
mit Dank an Andreas Stöter
für die Idee zum Essig

SCHLEMMERBECHER MIT „PULLED WILDSAU“ UND PFIRSICH-BOURBON-BBQ- BEANS

” Marco: Wie wäre es für die Winterzeit mit diesem wilden „Heiß“-becher?

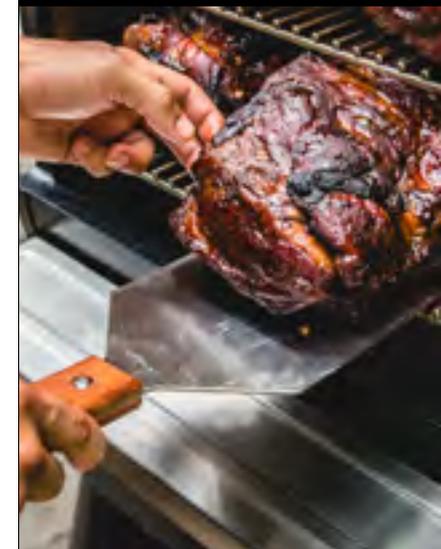
Unser Grundmaterial ist ein Stück Nacken oder Schulter vom Schwarzwild. Das wird mit Cajun-Rub gewürzt und im Smoker langsam wie Pulled Pork gegart. Beide Stücke – Nacken oder Schulter – sind gut mit Fett und Bindegewebe durchzogen, was sich bei langer Garzeit und stetiger Hitze (um 100–120 °C im Kugelgrill oder Smoker) zu weichem Kollagen und Gelatine umwandelt. Eine genaue Zeitangabe kann man für das Garen eigentlich nicht machen – bei einer Kerntemperatur zwischen 90–92 °C ist das Ziel erreicht. Das dauert auch schon mal über 10 Stunden, deswegen mache ich das meist über Nacht. Da verliert man die Geduld nicht so schnell ;-)

Wichtig ist, am Rub nicht zu sparen. Das Fleisch muss von allen Seiten gut mit dem Gewürz bedeckt sein. Die aromatische Kruste wird beim Zerrupfen unter das saftigere Fleisch vom Inneren des Stücks gemischt und würzt dieses noch einmal mit.

Normalerweise stellt man im Garraum des Grills unter das Fleischstück eine Schale mit Flüssigkeit auf, die gleichzeitig den heraustropfenden Bratensaft auffängt. An deren Stelle steht bei unserem Rezept eine Schale mit den Pfirsich-Bourbon-Baked Beans. Die ohnehin schon tollen Bohnen werden so durch den abtropfenden würzigen Fleischsaft noch einmal aufgepeppt.

Die Bohnen werden wie folgt vorbereitet: Paprika, Zwiebel, Pfirsich und Bacon würfeln, mit den abgetropften Bohnen, BBQ-Sauce, Gewürz und Honig vermischen. Alles in eine Schale füllen und den Whiskey unterrühren. Durch die längere Garzeit dicken die Bohnen etwas ein und werden besonders schmackhaft. Sollten sie zu trocken werden, kann man einfach mit etwas Wasser (oder Bourbon) wieder auffüllen.

Und jetzt kommt der Clou dieses Rezeptes – das Anrichten. Zuerst wird das Stück Fleisch vom Rost genommen, auseinandergezupft und mit etwas BBQ-Sauce vermischt. Dann kommen abwechselnd Schichten von Fleisch und Bohnen in jedes Glas. Obenauf zuerst Cole Slaw, dann ein großzügiger Klecks Sour Cream und als Krönung etwas gerösteter Bacon. Und jetzt schnell essen, solange es warm ist!



1,5 kg Nacken vom Schwarzwild
reicht für 8 große Becher

Pfirsich-Bourbon-BBQ-Beans
1000 g Baked Beans (2,5 Dosen)
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
100 g Bacon
200 g Pfirsichspalten (1 kleine Dose)
2 EL Honig
BBQ-Sauce, hier BBQ Original
1 Glas Bourbon Whiskey
Chiliflocken nach Geschmack

Don Marco's „Cajun“
Gewürzmischung mit Meersalz,
Pfeffer, Fenchel, Basilikum, Chili,
und Paprika

Garnitur
400 g Cole Slaw
2 Becher Sour Cream
6 Baconscheiben, geröstet

Wild Boar
SUNDAE



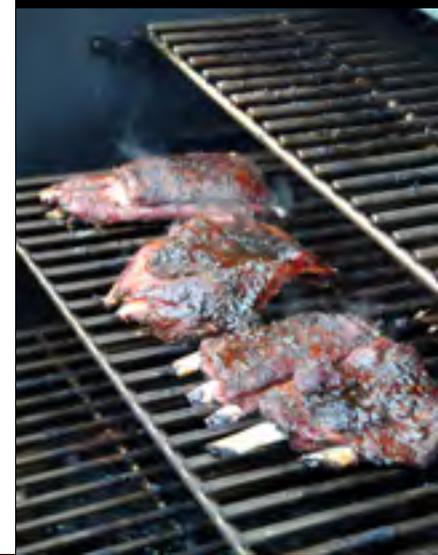
Don RIB

28

SPARERIBS VOM ROTWILD

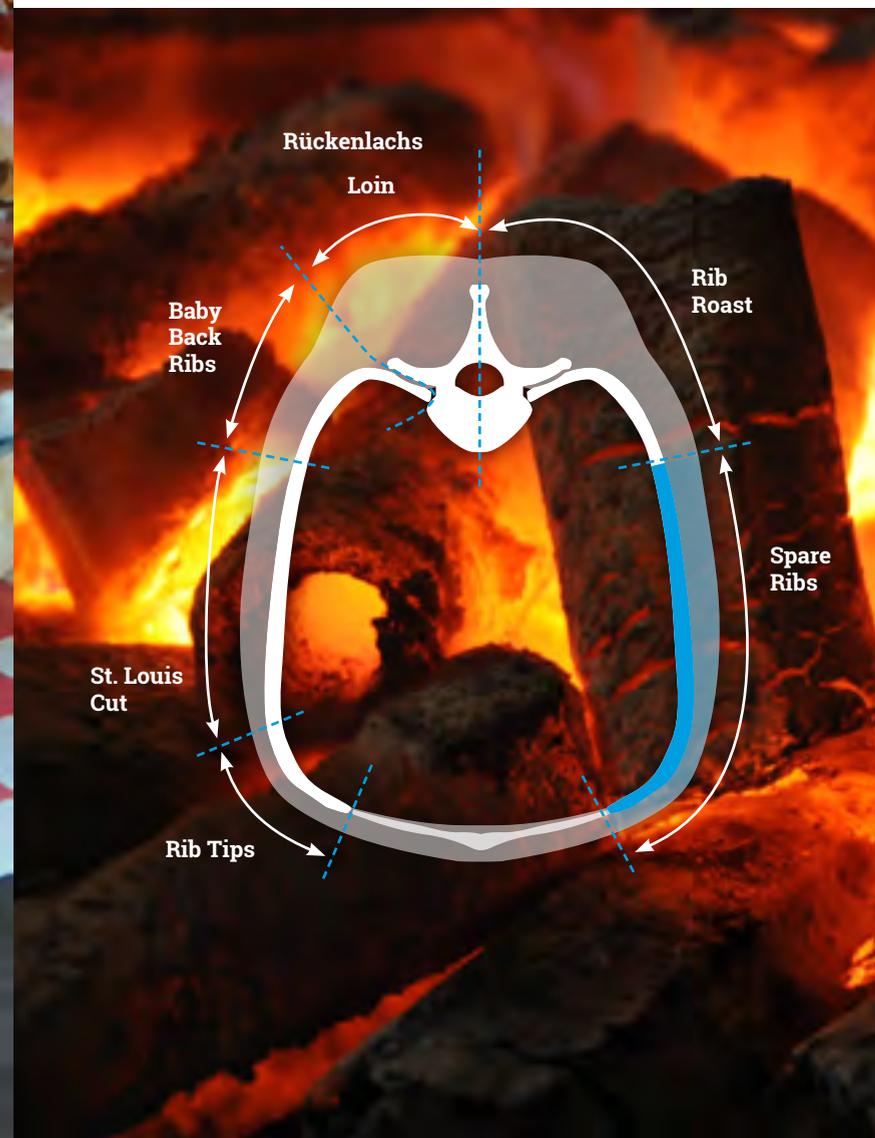
Marco: Aus den Rippchen vom Wild mache ich meinen Don-Rib-Burger. Bei Hirsch und Reh muss der Talg zumindest grob entfernt werden, weil zu viel davon nicht gut schmeckt, sobald er abkühlt. Trotzdem wird auch ohne viel Fett drumherum das Fleisch saftig, wenn man es nicht zu heiß gart. Ich pinsele die Rippenstücke mit Olivenöl ein, damit der Rub kleben bleibt, und würze sie dann mit meinem „King Cacao“-Rub. Der hat eine leichte Kakaonote, die hervorragend zu dem dunklen Fleisch passt. Im geschlossenen Grill garen die Rippchen bei 120 °C, bis sich die Knochen leicht herausziehen lassen.

Dann serviere ich sie in einem Burgerbrötchen mit amerikanischem Coleslaw aus Weißkohl und Karotten, BBQ-Sauce und knackigen Zwiebelringen.



- Rippchen vom Rothirsch, zugeschnitten auf Spareribs-Format
- Olivenöl
- Burgerbrötchen
- Coleslaw
- BBQUE-Sauce „Original“
- Zwiebelringe

Don Marco's „King Cacao“
 Gewürzmischung mit Meersalz, Tomatenpulver, Kakao, Oregano, Pfeffer und Jalapeño-Chili



Wildschwein BRUSCHETTA

34

BRUSCHETTA MIT WILDSCHWEIN- BACON UND PARMESAN

” Marco: Mein selbstgemachter Wildschweinpancetta (Seite 32) bekommt hier seine Vollendung. Zuerst vermische ich etwas Olivenöl und die Gewürzmischung und bestreiche damit die Brotscheiben. Darauf kommt der Bacon. Die Scheiben werden bei indirekter Hitze von ca. 180 – 200 °C im geschlossenen Grill geröstet, bis der Bacon kross wird. Nun streue ich den geriebenen Parmesan über die Bruschetta und lasse diesen noch 2–3 Minuten bei geschlossenem Deckel schmelzen. Vor dem Servieren garniere ich die Scheiben mit Chiliflocken und ein paar Tropfen feiner Balsamico-Creme.



12 fingerdicke Scheiben Weißbrot
wie Ciabatta oder Baguette

5 EL Olivenöl

36 dünne Scheiben

Wildschweinpancetta

2 EL geriebener Parmesan

ein paar Spritzer Balsamicoessig

Chiliflocken

2 EL Don Marco's „Wonder Green“

Gewürzmischung mit Pfeffer,

Koriander, Basilikum und Oregano

Pulled Chicken PITA

38



PULLED-CHICKEN-PITA

Michael: Als „Dorfkind“ hat man den Vorteil, dass man sich gleich nebenan bei der Nachbarin ein Huhn holen kann, von dem man weiß, dass es ein gutes Leben hatte. So ein Freilaufhuhn hat natürlich etwas festeres Fleisch als ein Masthähnchen, denn es durfte deutlich länger als nur 60–70 Tage leben. Unsere Henne hier hat bereits zwei oder drei Sommer erlebt und auch schon Küken großgezogen. Bianca hat deshalb vorgeschlagen, das Huhn langsam zu garen und als „Pulled Chicken“ zu servieren.

Bianca: Für die Pitafladen werden die Zutaten miteinander verknetet und danach für eine Stunde zugedeckt gehen gelassen. Dann noch einmal durchwalken. Ich steche kleine Portionen ab, die ich flach rolle und zugedeckt auf einem Brett wiederum eine Stunde gehen lasse. Dann werden sie direkt auf einer heißen Grillplatte oder in der Gusspfanne aufgebacken. Das dauert nicht länger als 10 Minuten. Wenn die Fladen etwas braun werden, sind sie gut.

Während der Teig geht, kommt das Huhn an die Reihe. Es wird rundum mit Öl eingepinselt, mit der Gewürzmischung eingerieben (auch innen) und dann in einem geschlossenen Kugelgrill bei mittlerer Temperatur um 160 °C langsam gegart. Ich stelle unter dem Huhn eine Schale auf, um die würzigen Fleischsäfte aufzufangen. Ob das Huhn die richtige Temperatur hat, findet man heraus, indem man mit zwei Gabeln versucht, das Brustfleisch zu pullen. Gelingt das noch nicht mühelos, einfach noch etwas abwarten. Wenn die Kerntemperatur bei 80 °C angelangt ist, sollte es soweit sein. Das gezupfte Fleisch vermengen wir mit etwas von dem aufgefangenen Fleischsaft und etwas Orange Habanero Sauce.

Im Fladenbrot servieren wir die „Pulled-Chicken-Pita“ mit unserer speziellen Knoblauch-Joghurt-Sauce und Salat.

39

1 ganzes Huhn
Sonnenblumenöl

Don Marco's „Pigwing“

Gewürzmischung mit Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Sesamsaat und geräucherter Salz

Pitabrot

500 g Mehl

15 g Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

Joghurtsauce

500 g Naturjoghurt

3 EL Don Marco's „Orange Habanero Glaze & BBQ Sauce“

1 Knolle geräucherter Knoblauch

Salatmischung mit Rucola



Wild gewordene **KLASSIKER**

Ideen aus Omas Rezeptbuch –
in der Outdoorküche neu interpretiert

Wilde WURST

46

Uli: Einkochen kann man auch in der Outdoorküche. Zum Haltbarmachen von Fleisch in Gläsern muss der Inhalt beim Einkochvorgang möglichst heiß werden, um Keime zuverlässig abzutöten.

Die Gläser lassen sich im Grill einfach sterilisieren, bei 140 °C Garraumtemperatur etwa zehn Minuten, dann im Grill abkühlen lassen. Anschließend werden sie befüllt und gleich darauf gut verschlossen. Man darf die Gläser nicht komplett füllen, denn der Inhalt – sofern nicht vorgegart – dehnt sich beim Einkochen noch aus.

Die Gläser stellt man nun nebeneinander in eine flache Pfanne oder in einen Bräter, der zwei Daumen hoch mit Wasser gefüllt wird. Es empfiehlt sich, das Gefäß mit einem Deckel abzudecken, damit nicht so viel Wasser verdunsten kann. Im Dutch Oven füllt man das Wasser direkt in den Topf und stellt die Gläser auf einen Rost, damit sie keinen direkten Bodenkontakt haben. Das ist wichtig für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



EINKOCHEN MIT GRILL UND DUTCH OVEN

Nun werden Kugelgrill oder Dutch befeuert, angestrebt wird dabei eine Innentemperatur über 175 °C. Das Wasser beginnt zu kochen und erhitzt auch die Füllung des Glases. Wenn Flüssigkeit im Glas ist, zeigen aufsteigende kleine Bläschen an, dass es quasi im Glas kocht. Ab jetzt beginnt die Einkochzeit. Durch den dichten Verschluss wird dabei größerer Druck aufgebaut, so dass die Temperaturen im Glas höher sind als 100 °C. Je breiiger die Masse ist – beispielsweise bei Wurst –, desto schwieriger ist es natürlich, den Beginn der Einkochzeit zu bestimmen. Als Faustregel gilt, dass je Zentimeter Radius des Glases eine halbe Stunde Kochzeit gerechnet werden sollte. Mehr ist nicht schlimm.

Die Gläser sollten danach langsam abkühlen. Wenn man sie herausnehmen muss, dann unter einem Geschirrtuch. Nicht zu schnell herunterkühlen, damit die Gläser zuverlässig verschließen können. Einkochte Wurst hält sich ungekühlt etwa 1 Jahr.



Drei Sorten Wilde Wurst, von rechts nach links:

Damwild mit Birnenspalten
400 g Hüfte vom Damwild, in heißem Rauch gegart mit BHP Smokewood Gold Whisky Chunks „Ardbeg“
400 g ausgelassener Speck
1 TL Salz und ½ TL Don Marco's „Brine-O-Magic“ für Geflügel
1 saftige Birne in Stücken

Frischling mit Preiselbeeren
400 g Fleisch vom Frischling, in heißem Rauch gegart mit BHP Smokewood Gold „Wacholder aus der Heide“
400 g Speck, mit einem Zweig Rosmarin über der Glut ausgelassen
1 TL Salz
je 200-g-Glas 2 TL Preiselbeeren

Damwild mit gegrillten Apfelstücken
400 g Hüfte vom Damwild, in heißem Rauch gegart (s. o.)
400 g ausgelassener Speck
1 TL Salz, 1 EL Calvados
1 EL Don Marco's „Apple Chipotle Bourbon“-Sauce
4 Apfelscheiben, gegrillt und gewürfelt

A boarischer GUGLHUPF

50



FLEISCHKÄSE VON DAMWILD UND REH

Jana: Ich hätte nie gedacht, wie sehr die Anschaffung eines neuen Gerätes uns in Verzückung bringen kann. Wir teilen jetzt unsere Zeitrechnung in v. C. und n. C. – vor und nach Cutter! Bisher hatten wir unser Fleisch für Würste, Pasteten und Leberkäse immer mehrfach gewolft. Mit dem Cutter können wir nun viel besser auf die Temperatur achtgeben und erhalten auch ein schön homogen gemischtes Brät. Wundert euch also bitte nicht, wenn auf den folgenden Seiten gleich dreimal Fleischkäse auftaucht. Erstens schulden wir das dem Bayern-Anteil unter uns, und zweitens wollten wir auch mal verschiedene Tierarten im Vergleich testen.

Beim Grundrezept für Fleischkäse – um „a original boarische Leberkasemmel“ zu belegen – dreht es sich vor allem um die genaue Menge der Gewürze für die angegebene Fleischmenge. Das Leberkäsegewürz kann man im Hausschlachtebedarf fertig kaufen. Wenn man in Bayern wohnt, reicht auch ein Gang zum Metzger um die Ecke. Da hat jeder seine Spezial-Geheim-Würzmischung. Original „Bayerischer Leberkäse“ kommt übrigens ohne Leberanteil aus, im Rest der Republik würde man korrekt „Fleischkäse“ sagen müssen.

Die Gewürze kommen mit Eis und Fleisch zusammen in den Cutter und werden fein verrührt. Die Temperatur der Masse sollte dabei immer unter 13 °C bleiben. Danach wird sie zügig in die Backform umgefüllt und bei 140–150 °C bis zu einer Kerntemperatur von 80 °C gebacken. In unserem Keramikgrill dauert das ca. 1,5 h.

- 1 kg Hack vom Reh
- 1 kg Hack vom Damwild
- 500 g weißer Speck
- 500 g Eis
- 60 g NPS (Nitritpökelsalz)
- 6 g Röttemittel
- 15 g Leberkäsegewürz
- 15 g Phosphat

Dieses Rezept bei Youtube



UGAH DOpf Team

GERÄUCHERTE WILDSAU-METTWURST

Bonsai: Die Grundlage für diese knackige Räucherwurst ist unser bewährtes Bratwurstrezept, welches wir in unserem ersten Buch veröffentlicht haben.

Wir haben hier verschiedene Fleischabschnitte verwertet, die beim Zerlegen angefallen sind. Das Verhältnis von Fett zu Fleisch sollte etwa bei 2:3 liegen. Da das Fett vom Wildschwein auch verwertet werden kann, darf – im Gegensatz zu unserer Damwildwurst – in diesem Fall der zugegebene Schweinebauch tatsächlich auch vom Wildschwein sein. Die Fleischstücke werden zusammen durch den Fleischwolf gedreht. Wir wolten etwa die Hälfte der Fleischmasse mit der feinen Scheibe und die andere Hälfte grob. Dann wird das Brät zusammen gemischt und kühl gestellt.



900 g Fleisch vom Wildschwein
600 g fetter Schweinebauch
30 g Nitritpökelsalz
8 g Pfeffer
etwas Öl

ca. 1,5 m Schweinedarm
für 10–12 Würste

für den Sud
400 ml Rotwein
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Gewürzmischung aus Lorbeer,
Pimentkörnern, Wacholderbeeren,
schwarzen Pfefferkörnern, je einem
Zweig Rosmarin und Thymian und
einer Nelke

Räucherholz
BHP Smokewood Gold Natural Wood
„Wacholder aus der Heide“
BHP Smokewood Gold Redwine
„Bordeaux“

Zwiebel und Knoblauch werden fein gewürfelt und in etwas Öl glasig geschwitzt, dann mit Rotwein aufgegossen und mit den Gewürzen gemeinsam langsam eingekocht. Wenn die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel der Menge reduziert wurde, kann sie durch ein Sieb passiert werden. Jetzt wird die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und dem Weinsud gemischt. Mithilfe eines Wurstfüllers oder eines Aufsatzes für den Fleischwolf wird die Wurstmasse nun in den gewässerten Darm gefüllt.

Die fertig gefüllten Würste werden dann kaltgeräuchert. Wir haben insgesamt 2 Räuchergänge mit einer 1:1-Mischung aus Rotweismehl und Wacholdermehl gemacht. Jeder Räuchergang dauert etwa 12 Stunden, die Temperatur muss dabei durchgehend unter 22 °C bleiben.

Wildsau WURST

Bambi GULASCH

64

REHGULASCH MIT GELING-GARANTIE

Michael: Dieses Rezept für ein Wildgulasch ist mein Lieblingsrezept, weil es einfach immer gut wird. Ich habe es schon viele Male im Dutch Oven mit verschiedenen Wildsorten gekocht, und jedes Mal ist es gelungen. Ihr dürft also ausdrücklich statt Reh auch jedes andere Wild verwenden, was mit dem Rücken zur Sonne läuft.

Meinen Dutch Oven stelle ich direkt auf den Anzündkamin oder einen Rocket Stove, um zum Anbraten möglichst große Hitze zu haben. Etwas Butterschmalz wird erhitzt und darin die Fleischwürfel rundum angeröstet. Nebenbei bestreue ich sie mit Salz und Pfeffer.

Den Bratensatz lösche ich zwischendurch schluckweise mit Rotwein ab und gebe dann die kleingeschnittenen Zwiebeln dazu. Wenn diese angeschmort sind, wird das Wildgewürz eingestreut und alles durchgemischt, dann mit dem Wildfond angegossen.

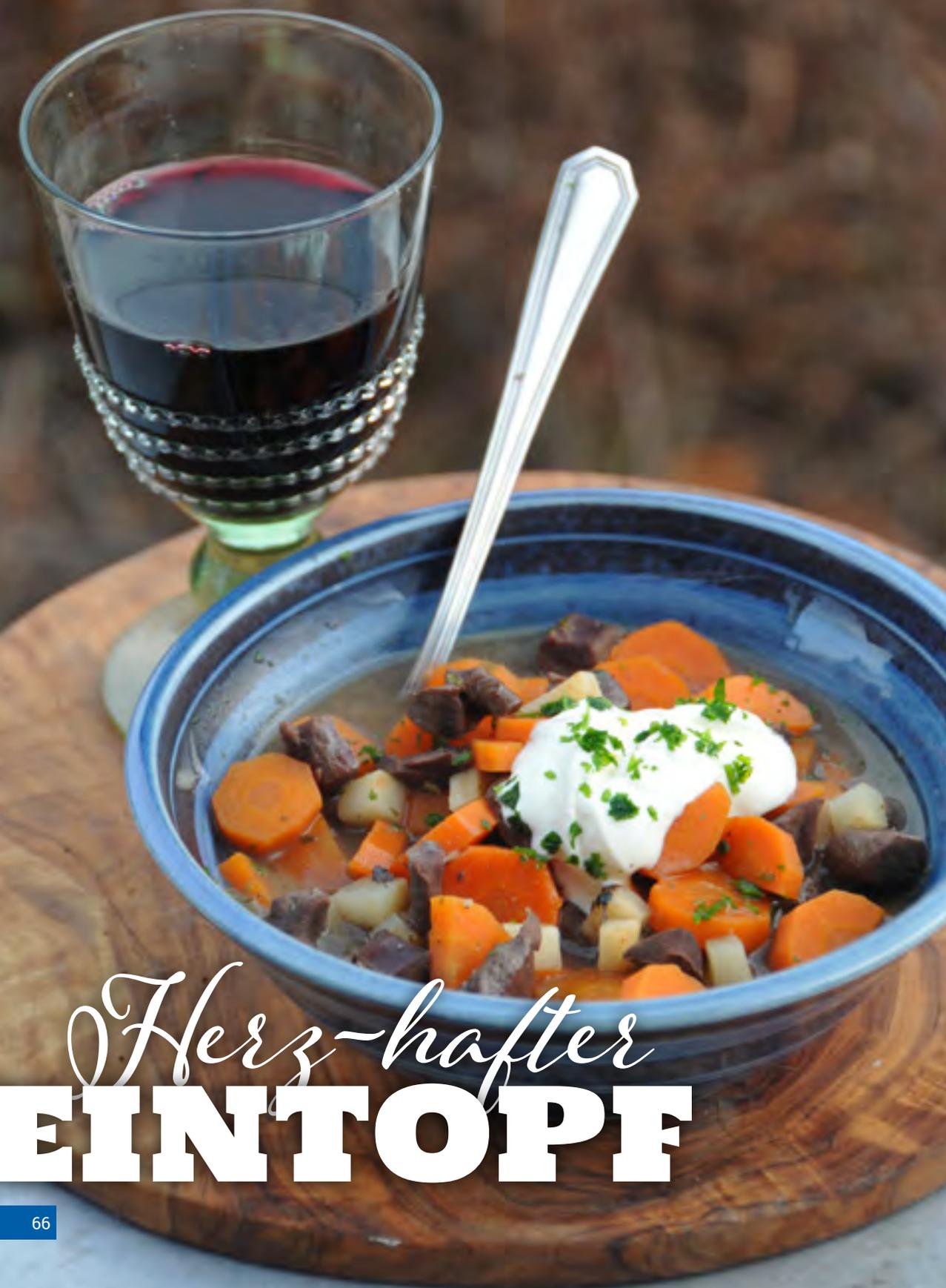
Jetzt wird der Deckel auf den Topf gelegt. Bei mittlerer Hitze und etwa gleichmäßiger Kohlenverteilung oben/ unten muss das Gulasch weich schmoren. Das dauert mindestens eine Stunde, erfahrungsgemäß eher zwei. Zum Schluss rühre ich das Johannisbeergelee und den Schmand unter und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.



1 kg Rehgulasch
50 g Butterschmalz
2 Zwiebeln, kleingeschnitten

500 ml Rotwein
1 Tasse Wildfond oder Fleischbrühe
2-3 EL Johannisbeergelee
1 Becher Schmand
Salz
Pfeffer

1 TL Don Marco's „Wild Thing“
Gewürzmischung mit Wacholderbeeren, braunem Rohrzucker, Meersalz, Koriander, Zimt, Pfeffer, Knoblauch und Orange



Herz-hafter EINTOPF



EINTOPF MIT HERZ UND MÖHREN

Jana: Das Herz der erlegten Stücke lässt sich auf vielfältige Art verwerten. Im Winter – zur Jagdsaison – ist ein deftiger Eintopf eine gute Idee. Unseren Dutch Oven befeuern wir diesmal nicht mit Kohle, sondern betreiben ihn auf einem selbstgebauten Rocket Stove. So ein Raketofen ist eine feine Sache für Töpfe und Pfannen, die mit mäßiger bis starker Unterhitze betrieben werden. Außerdem hat er eine schöne Arbeitshöhe.

Von den Herzen muss das Weiße sorgfältig abgeschnitten werden, auch die großen Adern und die zapfen- und fadenförmigen Papillarmuskeln im Inneren der großen Herzkammern entfernen wir. Übrig bleibt das reine rote Muskelfleisch, welches wir in kleine Würfel schneiden.

Als Gemüse verwenden wir Wurzelgemüse, am liebsten eine Mischung aus Karotten und Petersilienwurzeln. Ihr könnt die Suppe nach Belieben auch mit Sellerie, Kartoffeln oder Pastinaken ergänzen.

Das Fleisch wird kurz in heißem Fett angebraten (nicht zu lange, sonst kann es zäh werden) und dann mit Wildfond und gesalzener Gemüsebrühe angegossen. Das Fleisch muss jetzt eine gute Stunde köcheln, bevor die Gemüswürfel in den Topf gegeben werden. Wenn die Möhren weich sind, ist die Suppe fertig und kann noch einmal mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden. Kurz vor dem Servieren rühren wir die gehackte Petersilie ein, damit sie ihre schöne grüne Farbe behält. Wir servieren den Eintopf mit einem Klecks Schmand.

2 Herzen vom Reh- oder Damwild
500 g Möhren
250 g Petersilienwurzeln
250 ml Wildfond
500 ml Gemüsebrühe
2–3 EL gehackte Petersilie
Pfeffer
Salz
Butterschmalz zum Anbraten
etwas Schmand zum Servieren

WILDES PASTRAMI

Uli: Pastrami-Sandwich – mhhh! Das geht doch auch wild! Zunächst koche ich alle Gewürze, Salz und Zucker in einem Liter Wasser auf und lasse die Lake dann abkühlen. Das Fleisch wird pariert und in der Lake eingetuppt. Ich gebe Fleisch und Flüssigkeit statt in eine Dose lieber in eine große Tüte, weil sich das Wenden in den nächsten Tagen dann einfacher gestaltet. Jetzt muss das Fleisch 10–20 Tage im Kühlschrank ruhen, dabei ab und zu wenden und die Flüssigkeit durchmischen.

Nach der Ruhezeit muss man das Fleisch aus der Lake nehmen und trocken tupfen. Dann wird es großzügig mit der Pfeffermischung eingerieben. Nicht zu sparsam – es soll eine richtige Kruste sein.

Anschließend wird heißgeräuchert. Ich wähle einen Rauch mit spannender Note, z. B. mit Räucherholz von einem Brandy- oder Weinbrandfass. Bei 100–120 °C bleibt das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 75–80 °C im Rauch. Das dauert je nach Dicke der Stücke zwischen 4 und 6 Stunden.

Und jetzt kommt das Schwerste: Nicht abbeißen! Nicht aufessen! Das Fleisch wird wieder vakuumiert und erneut für 2 Wochen in den Kühlschrank gelegt zum Reifen. Die Säfte sollen sich ganz im Fleisch verteilen. Das Warten lohnt sich!



Pastrami-Lake:

- 1 Liter Wasser
- 50 g Pökelsalz
- 70 g Salz
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelpulver
- 2 EL Pfeffer, geschrotet
- 2 EL Koriander
- 150 g Zucker
- 1 EL Ingwerpulver
- 3 zerstoßene Pimentkörner

Pfeffermischung

- 2 Teile Pfefferkörner
- 2 Teile Koriandersamen
- 1 Teil Senfkörner

alles gemeinsam grob mörsern – darf nicht zu fein sein

Auf dem Foto von oben nach unten:

- Wildschweinerücken
- Rehkeule
- Rind (Herforder Flank)

Räucherholz:

- BHP Smokewood Gold
- „Cardenal Mendoza Brandy“ oder
- „Jacobi Weinbrand“

Wildes PASTRAMI



Einfach, aber **KLASSE**

Den Gaumen verzaubern ohne viel Hexerei:
Einfache Gerichte, die Appetit machen –
und Eindruck hinterlassen.

Wildes SURE 'N' TURE

78

REHRÜCKEN, GARNELEN UND PANCETTA

“ Marco: Eine nordamerikanische Erfindung aus der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ist das „Surf 'n' Turf“ – meist Hummer oder Garnelen mit Steak kombiniert.

Auch hierzulande ist es mittlerweile ein beliebtes Gericht mit dem Ruf der Extravaganz. Diesem Ruf setzen wir nun mit der Verwendung von feinstem Rehrücken und selbstgemachtem Wildschweinpancetta (S. 34) ein Krönchen auf – zur Freude des Gaumens.

Ich würze alle drei Bestandteile mit derselben, zurückhaltenden Kräuternote. Dazu rühre ich einen Teelöffel der Gewürzmischung in etwas Öl ein und wälze darin die Fleischstücke und die Garnelen. Auf die Speckscheiben wird ein wenig Gewürzmischung aufgestreut. Insgesamt sparsam würzen, denn der Eigengeschmack der Fleischsorten soll betont werden. Dann kommt alles auf den Grill, bis es den perfekten Garpunkt hat. Garnelen und Rehrücken brauchen etwa gleich lang, der Pancetta etwas kürzer.

Ein kleines Gericht mit großer Wirkung!

79



1 Strang vom Rehrücken,
in Medallions geschnitten
5–6 Riesengarnelen, ohne Darm
5–6 Scheiben Wildschwein-
Pancetta (S. 34)
2 EL Olivenöl

1 TL Don Marco's „Wonder Green“
Gewürzmischung mit Pfeffer,
Koriander, Basilikum und Oregano

LACHSFORELLE NACH SALTIMBOCCA-ART

Zarah: In nur 10 Minuten zaubere ich mit diesem Gericht eine Vorspeise und ein Lächeln ins Gesicht aller Gäste. Und so geht's: Ich filetiere eine Lachsforelle und entferne die Haut. Das Filet bestreue ich mit Salz und Andaliman-Pfeffer, einem speziellen Pfeffer mit Zitrusnote. Dann schneide ich etwa zweifingerbreite Stücke, belege sie mit je zwei Salbeiblättchen und wickle sie jeweils in eine Scheibe Bacon.

In der Gusspfanne oder auf der Feuerplatte sind die Häppchen ganz schnell gebraten. Nicht zu sehr durchgaren, die Forelle sollte im Kern noch glasig sein, dann ist es perfekt.



Lachsforelle
Baconscheiben
Salbeiblätter
Salz
Andaliman-Pfeffer
(wilder indonesischer Zitruspfeffer)

Wer den tollen Andaliman-Pfeffer nicht zur Hand hat, kann schwarzen Pfeffer und Zitronenabrieb mischen. Das schmeckt zwar nicht genauso, aber kommt der Idee schon ziemlich nahe.

Forellimbocca
ALLA ZARAH

Kraut BALLS

86



REH-KRAUT-BALLS AUF BACON-WEIßKOHLE

” Marco: Ein klassisches Wintergemüse ist der Kohl, passend zur Jagdsaison. Hier ist ein deftiges Dutch-Oven-Gericht dazu. Vom Kohl schneide ich aus einigen großen Blättern 16 jeweils fingerbreite und 8–10 cm lange Streifen ab, der Rest (ohne Strunk) wird klein gehackt.

Dann wird der Bacon im Dutch Oven angebraten. Ich benutze den Topf dabei auf dem Holzfeuer. Nach 2–3 Minuten gebe ich die Zwiebeln dazu und schwitze sie in dem ausgelassenen Fett an. Das Tomatenmark röste ich kurz mit an, dann kommen die Butter und der kleingehackte Teil des Kohls dazu. Unter gelegentlichem Rühren brate ich die Mischung eine halbe Stunde lang an. Dann würze ich mit meinem „Pig Wing“-Rub und gieße alles mit etwas Brühe oder Fond an. Nur so viel, dass alles feucht ist, aber nicht schwimmt. Jetzt kommt der Deckel drauf und eine weitere halbe Stunde Garzeit bei mittlerer Hitze dazu. Ab und an hebe ich den Deckel mal an und rühre alles durch.

In der Zwischenzeit werden die Kohlstreifen in kochendem Salzwasser blanchiert, abgeschreckt und abgetrocknet. Das Hackfleisch mische ich mit dem Cajun Rub und forme 16 kleine Bällchen, jedes um die 30 g schwer. Um die Bällchen kommt je ein Kohlstreifen und quer dazu eine Scheibe Bacon. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Bällchen lege ich in den Dutch Oven auf den Weißkohl und gare nun mit Oberhitze. Nach ca. 10 Minuten einmal wenden. Wenn der Bacon leicht gebräunt ist, darf gegessen werden.

87



Für die Balls:

500 g Hackfleisch vom Reh

16 Scheiben Bacon

16 Zahnstocher

Don Marco's „Cajun“

Gewürzmischung mit Meersalz,
Pfeffer, Fenchel, Basilikum, Chili
und Paprika

Für den Bacon-Kohl:

1 Weißkohl

100 g Baconwürfel

1 Zwiebel, gewürfelt

100 g Butter

1 EL Tomatenmark

200–500 ml Gemüsebrühe oder
Wildfond

2 EL Don Marco's „Pig Wing“

Grill-Rub für Schwein und Geflügel
mit Bacongeschmack. Enthält u. a.
Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch,
Sesam und geräuchertes Salz.

Don Marco

Leber PFANNE

88



WILDLEBERPFANNE MIT KÜRBIS-KARTOFFEL-PÜREE UND GLÜHWEINZWIEBELN

” Marcus: Dieses Gericht ist etwas für die „schnelle Küche“. Man braucht nur wenige Zutaten, einen kleinen Topf und eine Pfanne über Glut oder Feuer. Insgesamt haben wir eine Zubereitungszeit von wenig mehr als einer Stunde. Da ich mir hier die Arbeit mit Bonsai geteilt habe, ging es noch schneller.

Perfekt also, wenn ihr schnell eine warme Mahlzeit nach erfolgreicher Jagd zubereiten wollt. Die Leber schmeckt frisch sowieso am allerbesten. Aber immer der Reihe nach ...

Die längste Garzeit benötigt das Püree, deshalb fangen wir damit an. Ich schneide Kartoffeln und Kürbis in kleine Stücke und lasse diese in gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie richtig weich sind, gieße ich einen Großteil des Wassers ab und zerstampfe die Stücke zu Brei. Mit etwas Frischkäse, einem Löffel Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat wird das Püree abgeschmeckt und im Topf warmgestellt. Hier zeigt sich wieder, wie praktisch ein Gusstopf ist – er kann die Wärme schön lange halten, und wir haben genug Zeit für die restlichen Arbeitsgänge.

” Bonsai: Wir verarbeiten für dieses Rezept die Leber eines Wildschweins, man könnte aber ebenso Leber von Reh, Hirsch oder auch vom Rind verwenden. Die Leber wird geputzt und in Scheiben geschnitten. Gesalzen wird erst nach dem Braten, sonst wird die Leber zäh.

Auch die Zwiebeln schneide ich in Ringe. Dann erhitze ich in einer Pfanne etwas Butterschmalz, schwitze die Zwiebeln darin glasig an, streue etwas Salz ein und lösche mit Glühwein ab. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, fülle ich die Zwiebeln in eine Schüssel, die ich mit Alufolie bis zum Servieren abdecke, um sie warm zu halten.

In die noch heiße Pfanne kommt jetzt wieder etwas Butterschmalz und die kurz in Mehl gewälzten Leberscheiben werden scharf angebraten. Bei daumendicken Scheiben dauert das nur 2–3 Minuten bis zum richtigen Gargrad. Brät man die Leber zu lange, wird sie fest und trocken. Jetzt die Leberstücke aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einwickeln zum Nachziehen.

” Marcus: Zum Schluss die Apfelscheiben in dem würzigen Fett anschwitzen. Diese erhalten ihre Würze mit einem Löffel Zitronensaft, etwas Rohrzucker und einer Prise Salz. Alles zusammen auf einem Teller – na, da haben wir was angerichtet!



1 Leber vom Frischling
300 g gewürfelte Kartoffeln
300 g gewürfelter Kürbis
2–3 große Zwiebeln
½ Liter Glühwein
2 große rote Äpfel
Butterschmalz zum Anbraten
3 EL Frischkäse
Pfeffer
Salz
Muskat
1 EL Zitronensaft
etwas Mehl



Raffinierte **DETAILS**

Kleine Details hinterlassen großen Eindruck –
Gerichte mit dem „besonderen Etwas“

REHRÜCKEN AM SPIEß, HEIßGERÄUCHERT ÜBER FICHTENGRÜN

Jana: Der Mai ist ein Monat, in dem vermehrt Rehwild auf den Teller kommt. In dieser Zeit kann man auch die jungen Triebe von Fichten und Tannen sammeln, die wir für dieses Rezept verwenden. Solange die Spitzen ganz hellgrün sind, enthalten sie keine Harze und haben ein eher kräuterartiges Aroma.

Den Rehrücken habe ich sauber ausgelöst und die beiden Lachse in der Mitte noch einmal geteilt, so dass ich vier Teile auf flache Mangalspieße ziehen konnte. Weil die Spieße flach sind, können die Stücke nicht verrutschen. Zuerst wird eine dünne Schicht Palmhonig aufgepinselt. Der schmeckt ähnlich wie Ahornsirup, nur nicht ganz so süß. An dem Honig haftet die Gewürzmischung gut: Passend zum leicht süßen Palmhonigaroma gibt es eine Gewürzmischung von Don Marco's mit etwas dunklem Kakao darin, die ich gern zu Wild verwende. Nach dem Würzen schlage ich die Spieße in Alufolie ein und lasse sie ein bis zwei Stunden ruhen.

Auf dem Mangalgrill platziere ich die Spieße dann mit etwas Abstand über wenig Kohle. Auf den Kohlestücken verbrenne ich kontinuierlich das Fichtengrün. Im aufsteigenden Rauch wird das Fleisch dabei langsam heißgeräuchert. Etwa anderthalb Stunden dauert es, bis das Fleisch im Kern auf die richtige Temperatur kommt. Außen färbt sich durch den Rauch das Fleisch dunkel und rötlich und wird etwas ledrig. Dadurch wird das Innere vor Flüssigkeitsverlust geschützt und bleibt schön saftig.



**1 kompletter, ausgelöster Rehrücken
Palmhonig
eine Schüssel junge Fichtentriebe**

Don Marco's „King Cacao“

Gewürzmischung mit Meersalz,
Tomatenpulver, Kakao, Oregano,
Pfeffer und Jalapeño-Chili

Entzückender
RÜCKEN



Für die Idee zu diesem Rezept sagen wir danke an unseren guten Freund Andreas Stöter, der ein Ass in der Wildkräuterküche ist.

UGAH DOpf Team
mit Dank an Andreas Stöter

KRONE VOM MUFFELLAMM-KARREE MIT WILDER MINZE

Bonsai: Nicht nur meine Prinzessinnen zu Hause lieben diese Krönchen! Das Fleisch vom Muffellamm hat einen ganz feinen Geschmack, der wenig an Schaf und mehr an Reh erinnert.

Das Karree würzen wir mit einer vorher angemischten Paste aus frisch gehackter Minze, Thymian und Knoblauchöl. Eine Handvoll Minzblättchen und ein paar Stängel Thymian werden kurz abgespült, dann gehackt und in einer verschlossenen Schüssel mit Öl eine Weile kühl gestellt. So kann das Öl den Geschmack aus den Kräutern ziehen. Erst nach dem Grillen kommen etwas Salz und Pfeffer auf die aufgeschnittenen Scheiben.

Zu einer Krone gebunden wird es auf dem Grillrost scharf angegrillt. Ich peile eine Kerntemperatur von 55–57 °C an. Wenn das Fleisch anschließend etwa zehn Minuten ruht, ergibt sich eine Endtemperatur von 60–61 °C.

Die Krone serviere ich – für den Showeffekt – natürlich im Ganzen und schneide sie erst am Tisch in Portionen. Mit frischen Erdbeeren und Pfefferminzblättchen ist das Gericht ein kleiner Frühsommertraum.



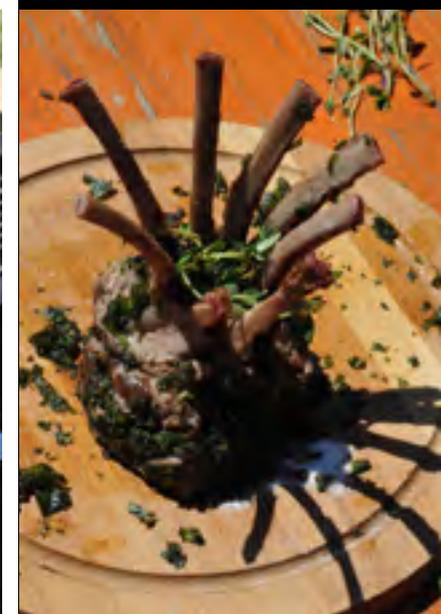
Karree vom Muffellamm

2 EL frische Minze, gehackt

1 EL frischer Thymian, gehackt

3 EL Knoblauchöl

Salz, Pfeffer



Um sicherzugehen, dass die Krone ihre Form behält, haben wir vor dem Grillen eine Kugel aus Alufolie in die Mitte gedrückt.

Dieses Rezept bei Youtube



Muffellamm KRONE

Berglamm SUSHI

116

SUSHI

SUSHI VOM TIROLER BERGLAMM

„Jana: Wir sind nicht nur Wild-Fans, wir lieben auch hin und wieder ein gutes Sushi. Hier ist die perfekte Kombination: Das zarte dunkelrote Fleisch vom Lammrücken haben wir in fingerdicke Streifen geschnitten und in Sojasauce mariniert. Danach wurden die Streifen unterschiedlich lang angebraten, von rare bis medium. Mit Sushi-Reis und verschiedenen Zutaten entsteht daraus ein wunderbares wildes Sushi.“

117



Rückenlachs vom Lamm
Sushi-Reis
Reisessig
Nori-Blätter

Reihe 1 (von unten nach oben)
Lamm „medium rare“
Paprika, Gurke

Reihe 2
Lamm „medium“
Friskäse
Paprika, Gurke
Sesam

Reihe 3
Lamm „rare“
Paprika, Avocado

Reihe 4
Lamm „blue rare“
Avocado
Seealgensalat

Bonsai's Wild BBQ und
UGAH DOpf Team

WILD-PRALINEN

Uli: Lust auf wildes Fingerfood? Die Dam-Pralinen sind schnell gemacht und halten sich im Kühlschrank gut eine Woche.

Zuerst Hack anbraten, dann zusammen mit allen restlichen Zutaten in einen Cutter geben, zu einer homogenen Masse verrühren und zu Bällchen rollen. Diese sind leicht klebrig und werden in einer Semmelbrösel-Gewürz-Mischung gewälzt. Die mache ich ganz einfach aus trockenen Brötchen vom Vortag und fertigen Grill-Rubs in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

Die trockenen Brötchen zerkleinere ich mit dem Fleischwolf und vermische die Brösel mit dem Rub für die Gewürzkruste. Auf 2 EL Brotkrümel je 1 TL Gewürzmischung.



500 g Hack vom Damwild
250 g Rückenspeck vom Schwein
100 g ausgelassenes Schmalz
2 TL Salz
100 g gekochte Kartoffeln
100 g gekochter Kürbis
trockene Brötchen

Gewürzmischungen von Don Marco's:

Mafia Coffee
Cherry Bomb
Brine-O-Magic Geflügel
Karibik
Carolina Mustard

Dam PRALINEN

All Inclusive RÜCKEN

126



MIT KNÖDEL GEFÜLLTER SAFTIGER WILDSAURÜCKEN

„ Bonsai: Die Idee zu diesem Rezept ist, alles in einem Stück zu garen – Fleisch, Knödel, Gemüse und sogar die Sauce. Das Fleisch liefert uns ein Wildschwein, und zwar der mitsamt einem dünnen Fettdeckel ausgelöste Rücken oder Nacken.

Die Blätter vom Rotkohl müssen wir vorher in Salz-Essig-Wasser kochen, damit sie weich werden zum Wickeln. Danach in Eiswasser abschrecken und von allen Blättern den Strunk herausschneiden.

Die beiden Fleischstränge werden zuerst mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann zu einem Rollbraten geformt, der mit einer Laugenknödelmasse sowohl gefüllt als auch umwickelt ist. Über die Außenschicht vom Teig legen wir dünn gehobelte Apfelscheiben. Zum Schluss umwickeln wir mit Rotkohlblättern den gesamten Braten und fixieren ihn mit Küchengarn.

Damit der Kohl im Grill saftig bleibt, grillen wir den ganzen Braten in Alufolie eingewickelt. So bleibt der Saft drinnen und zieht mitsamt einer fruchtigen Apfelnote in den Knödelteig ein.

Im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze um die 160–170 °C bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C garen. Beim Aufschneiden des Bratens auf jeden Fall daran denken, die von innen auslaufende Sauce aufzufangen – die ist nämlich direkt „inclusive“, durch den Knödelteig bereits etwas angedickt und schmeckt richtig schön würzig.



Wildschweinrücken am Stück,
ca. 2–3 kg
2 Äpfel
1 Kopf Rotkohl
50 ml Essig
2 EL Salz

Laugenknödelteig:
4 Laugenstangen oder -brezeln
2 Eier
200 ml Milch
1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Muskat



Saucen, Desserts &
BEILAGEN

Nicht aus Fleisch – aber auch lecker:
Saucen, Beilagen und Süßes

Sombrero Cheese SAUCE

150

CHILI CHEESE SAUCE MIT SOMBRERO-RUB

” Marco: Chili Cheese Sauce aus dem Glas kennt jeder. Dabei ist diese so leicht selber gemacht, man kann sie an den eigenen Geschmack anpassen und man weiß, was man hat. In diesem Buch haben wir die Sauce für unsere Wilden Moinkballs (S. 18) verwendet, aber der Fantasie sind für den Einsatz dieser Sauce keine Grenzen gesetzt – als Dipsauce, Burgertopping, Wraps und vieles mehr.

Die Sahne wird in einem Topf oder einer Küchenmaschine auf ca. 60 °C erhitzt, sie darf nur warm sein, nicht kochen. 1–2 EL Gewürzmischung werden eingerührt und müssen etwa eine Stunde ziehen. Dann wird die Sahne wieder erhitzt und unter Rühren langsam der Schmelzkäse (ich nehme praktischerweise meist Scheiben) und dann der Cheddar nach und nach eingeschmolzen. Je mehr Geduld man dabei hat, umso besser wird die Konsistenz der Sauce, die wir glatt, sämig und ohne Flocken haben wollen.

Am Ende wird die fein gehackte Jalapeño zugegeben und das Ganze nochmals einige Minuten durchgerührt. Während des ganzen Vorganges sollte die Temperatur konstant bei 60–70 °C liegen.

In saubere Gläser abfüllen, kühl lagern und innerhalb einiger Tage verbrauchen – was mit Sicherheit kein Problem darstellt :-)



250 ml Sahne
250 g Schmelzkäse
150 g Cheddar
1 Jalapeño-Chili, entkernt, gehackt

1–2 EL Don Marco's „Sombrero“
Mexikanische Gewürzmischung mit
Meersalz, Paprika, Zwiebel, Pfeffer,
Chili und grünen Jalapeños

Don Marco

mit Dank an seinen Freund
Christoph für das Grundrezept

Black Olive TAPENADE

158

PASTE AUS SCHWARZEN OLIVEN

Jana: Unsere Oliventapenade passt hervorragend zu etwas hellerem Fleisch, wie Wildschwein oder Lamm.

Die wichtigste Zutat sind schwarze Oliven, und zwar die echten schwarzen, nicht die gefärbten. Die gibt es oft nur mit Stein, man muss etwas suchen, bis man entsteinte findet – aber das ist trotzdem besser, als sich die Arbeit des Steinepopelns selbst zu machen.

Die Oliven und die getrockneten Tomaten werden ganz fein gehackt und dann mit Essig, Honig und Zucker vermischt. Mit etwas Pfeffer wird abgeschmeckt. Die Mischung muss einige Stunden kühl stehen, bevor sie richtig durchgezogen ist – am besten auch über Nacht im Kühlschrank. Erst dann entfaltet sich das volle Aroma.



90 g entsteinte schwarze Oliven
(ca. 60 Stück)

3 EL fein gehackte getrocknete
Tomaten

2 EL Bieressig

2 EL brauner Zucker

1 TL Honig

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Wildpflanzen haben das ganze Jahr über „Jagdsaison“. Ob jetzt ausschließlich mit ihnen gekocht wird oder ob sie nur als aromatisches Bonmot die Speisen verfeinern – Wildpflanzen sind echte Delikatessen. Frisch geerntet und mit möglichst einfacher Zubereitung verarbeitet, offenbaren sie viele feine Geschmäcker und teilweise neue und ungewohnte Aromen. Außerdem haben die Wildpflanzen meist den Vorteil, dass ihr Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und anderen „probiotischen“ Stoffen deutlich höher ist als bei ihren gezähmten Verwandten. Gerade die Gerbstoffe sind dabei einerseits stoffwechselanregend, aber andererseits auch bitter, weswegen bei der Dosierung aufgepasst werden sollte.

Unser Freund Andreas Stöter, mit dem wir schon unzählige Abende am Lagerfeuer verbracht – und auch an selbigem gekocht – haben, hat uns viele interessante Ideen zu diesem Thema mitgebracht. Man könnte schon wieder ein ganzes Buch davon machen ... Einige besonders schöne Ideen haben wir gemeinsam mit ihm für euch umgesetzt.

Wilde PFLANZEN

Zur wilden Küche gehören
natürlich auch Wildpflanzen

DIE NATUR HAT VIEL ZU BIETEN

“ Andreas: Wichtig ist natürlich vor allen Dingen, dass man weiß, was man erntet, denn es gibt auch für Menschen ungenießbare oder giftige Wildpflanzen. Auch sollten die Ernteplätze möglichst abseits von viel befahrenen Straßen liegen. Der Feldrand neben intensiv landwirtschaftlich genutzten Flächen ist wegen der Dünger und Spritzmittel ebenfalls kein guter Ernteplatz.

Am interessantesten sind natürlich die Pflanzen, die es in der direkten Umgebung gibt, denn nur so können wir wirklich gut auf sie zugreifen. Ich sondiere und ernte mehr oder weniger täglich, wenn ich mit dem Hund unterwegs bin. So bekomme ich über das Jahr einen guten Überblick, was wann wo wächst und kann dann entsprechend ernten und verarbeiten.

Neben der Verwendung quasi noch warm von den Händen der Erntenden ist natürlich auch ein Bewahren der Geschmäcker für eine Verwendung außerhalb der meist kurzen individuellen Saison interessant.

IN WÜRZÖL EINGELEGTE KORNELKIRSCHEN

Andreas: Die Kornelkirsche (*Cornus mas*, Gelber Hartriegel) steht hierzulande in manchem Garten oder Gehölz. Sie ist eine sehr alte Wildfruchtpflanze. Schon in Pfahlbaudörfern aus der Mittelsteinzeit fand man Kornelkirschkerne in den Grabungsschichten – und zwar so viele, dass sie nicht zufällig dort gelandet sein können.

Auch um das Holz des „Hornbaums“ ranken sich Legenden: Die Speere der Spartaner, das Trojanische Pferd und der Bogen des Odysseus – alle sollen aus dem Holz der Kornelkirsche hergestellt worden sein.

Kornelkirschen kann man in „Oliven“ verwandeln und genauso verwenden wie echte Oliven:

Im ersten Arbeitsgang Salz in kochendem Wasser auflösen und die Gewürze dazugeben. Den abgekühlten Sud über die Kornelkirschen in ein großes Glas füllen. Mit einem Teller oder kleinem Glasdeckel abdecken – nicht fest verschließen – und drei Monate reifen lassen.

Danach die Kornelkirschen durch ein Sieb abseihen und anschließend trocken werden lassen. Die Lufttrocknung dauert etwa einen Tag. Dann in kleinere Gläser füllen und mit Würzöl bedecken. Die darin eingerührten Stücke von grob im Mörser angestoßenem Pfeffer, Thymian, Knoblauch und Chili geben zusammen mit kleingehackten Stücken von der Zitronenschale ihre Würze dazu. Schon ab dem nächsten Tag kann man die Kornel-Oliven verwenden. Mit Öl bedeckt und kühl gelagert halten sich die Kornellen monatelang und werden geschmacklich immer perfekter. Theoretisch sind sie haltbar bis zur nächsten Erntesaison – so lange hat allerdings noch kein Glas bei mir überlebt.



für die Reifung:

1 kg Kornelkirschen (nicht zu reif)
1 Liter Wasser
2 Lorbeerblätter
3–4 Zweige Thymian
4–5 Pimentkörner oder 2 Nelken
350 g Salz

für das Würzöl:

kaltgepresstes Olivenöl
Zitronenschalenstücke
Thymianzweige
Pfefferkörner
Kubebenpfeffer
Knoblauchzehen
Chilischote

Kornel OLIVEN

Herbsttrompeten CHUTNEY

CHUTNEY VON FRISCHEN HERBSTTROMPETEN MIT PFIRSICH

“ Andreas: Die Herbsttrompete nennt man auf Englisch „Horn of Plenty“, was auf jeden Fall viel besser klingt als der bei uns sonst gebräuchliche Name „Totentrompete“.

Wir schneiden die Zwiebeln und die verlesenen (trocken gesäuberten) Herbsttrompeten klein und schwitzen sie in einer geräumigen Gusspfanne in Öl oder Butterschmalz an. Dann wird gesalzen und mit zerriebenen Wacholderbeeren, Pimentkörnern und Tellicherry-Pfeffer gewürzt, der Zucker kommt darüber, die Senfkörner auch, und alles wird nach kurzem Köcheln mit Essig abgelöscht.

Jetzt geben wir die grob gewürfelten Pfirsichstücke dazu und rühren bei mittlerer Hitze langsam weiter, bis die Pfirsiche anfangen zu zerfallen. Zuletzt die vom Stängel gezupften Thymianblättchen, Senf und Curry unterrühren. Noch 2–3 Minuten bei geringer Hitze durchziehen lassen und heiß in vorbereitete Twist-Off-Gläser abfüllen.

Verarbeitet in einer „Pilzbutter“ zu gegrilltem Wildschwein ist dieses Chutney ein echter Geheimitipp! Dazu 125 g Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen und mit 3 gehäuften Teelöffeln von dem Chutney mixen, mit Salz abschmecken und anschließend im Kühlschrank wieder fest werden lassen.



für ca. 10 kleine Gläser:

- 750 g frische Herbsttrompeten (Craterellus cornuopioides)
- 750 g entkernte Pfirsiche
- 300 g rote Zwiebeln
- 250 ml Rotweinessig
- 4 EL brauner Rohrzucker
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 1 kleine Handvoll frischer Thymian oder Quendel
- 2 TL Senfkörner
- 3 TL körniger Senf (Dijon grob)
- Tellicherry-Pfeffer
- ½ TL gelbes Curry
- 15 g Salz
- 2–3 EL Bratöl (alternativ Butterschmalz)



Ein Tipp für die Gesundheit: Eigentlich essen wir alle zu viel Salz. Salz ist lebensnotwendig, aber zu viel davon macht nicht nur dick, sondern ist auch insgesamt ziemlich ungesund, wie man mittlerweile weiß. Empfohlen wird eine tägliche Menge von 3–6 Gramm. (Die WHO empfiehlt sogar eine Obergrenze von 5 Gramm.)

Wir können jedoch die Würze und die geschmacksverstärkende Wirkung, die wir am Salz mögen, nicht nur durch Kräuter, sondern auch beispielsweise durch etwas frisch gepressten Zitronensaft ersetzen. Nicht nur zu Fisch und Geflügel schmeckt das gut, sondern auch zu dunklem Fleisch – probiert es mal aus!

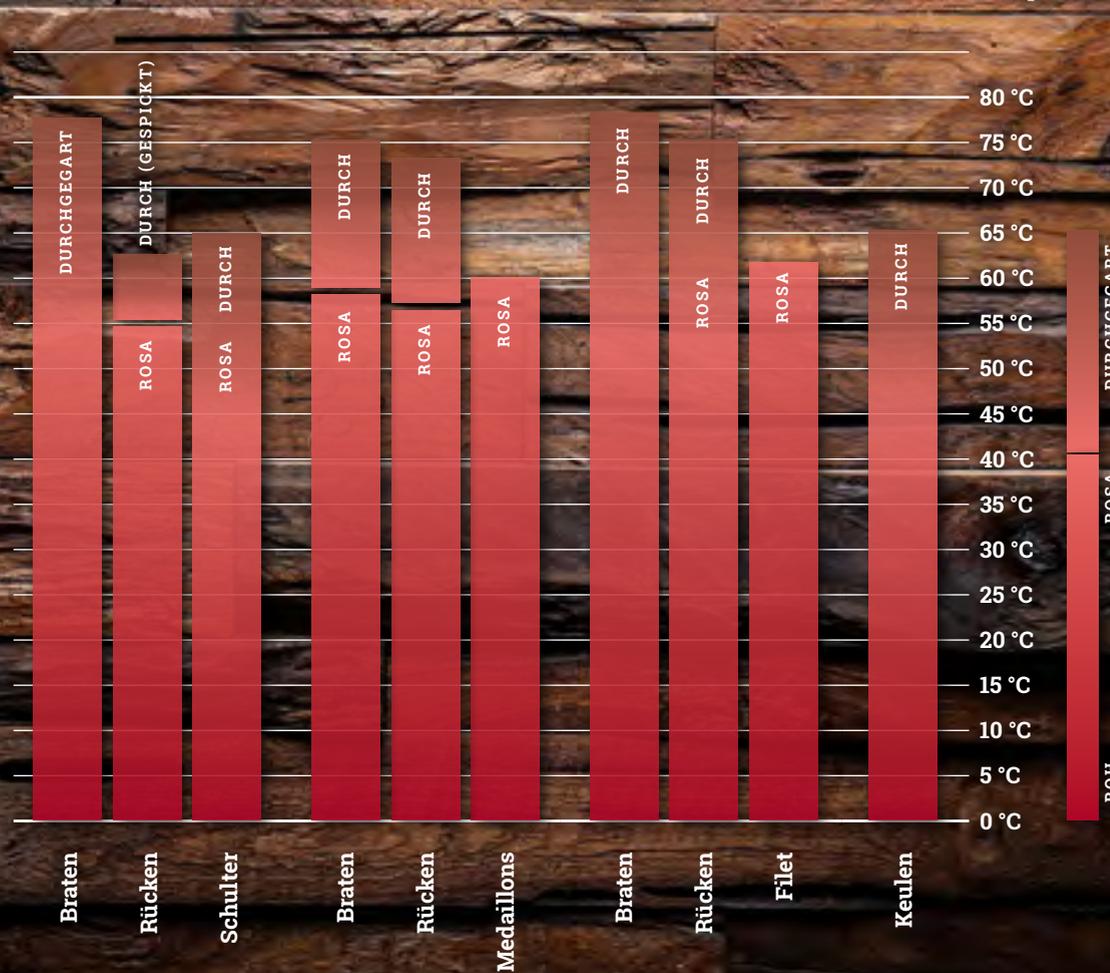


Die nebenstehende Tabelle gibt einige Anhaltspunkte über die Kerntemperaturen bei den klassischen Wildsorten. Natürlich schwankt der Wert, je nachdem ob ihr ein altes oder junges Stück habt.

Bei Schweinefleisch muss auf jeden Fall eine Trichinenschau gemacht werden. Es wird empfohlen, das Fleisch immer durchgegart zu verzehren, weil bei einer konstanten Kerntemperatur > 80 °C über zehn Minuten die meisten pathogenen Keime abgetötet sind.

Bei der Messung der Kerntemperatur sollte man darauf achten, dass der Messfühler nicht zu nah an die Knochen kommt, da diese oft heißer sind als das Fleisch rundum.

Reh Hirsch Wildsau Hase Temperatur



WILD AUF BBQ-STYLE

Red Stag T-Bone.....	Rotwild	S. 16
Moink Balls.....	Wildschwein	S. 18
Wild Boar Sundae	Wildschwein	S. 20
Corn fried Burnt Ends	Wildschwein.....	S. 22
Bacon-Käse-Sauerei.....	Wildschwein	S. 24
Apfel-Lamm	Weidelamm	S. 26
Don Rib.....	Rotwild	S. 28
Frischlingskeule.....	Wildschwein	S. 30
Wildschwein-Pancetta.....	Wildschwein	S. 32
Wildschwein-Bruschetta	Wildschwein	S. 34
Smoked Goose	Graugans.....	S. 36
Pulled Chicken Pita	Freilandhuhn.....	S. 38
Sattelschweinkotelett	Weideschwein.....	S. 40

WILD GEWORDENE KLASSIKER

Wilde Wurst	Wildschwein, Damwild ..	S. 46
Knoblauchschmalz.....	Wildschwein	S. 48
A boarischer Guglhupf.....	Damwild, Reh.....	S. 50
Paprika-Fleischkäse	Sattelschwein	S. 54
Damwild-Fleischkäse	Damwild	S. 56
Wildsau-Wurst.....	Wildschwein	S. 58
Kalte Wildsau.....	Wildschwein	S. 60
Karussellfleisch.....	Weidelamm	S. 62
Bambi-Gulasch	Reh.....	S. 64
Herz-hafter Eintopf	Reh.....	S. 66
Rinderschwanzsuppe.....	Weiderind.....	S. 68
Wildsau-Spieße	Wildschwein	S. 70
Wildes Pastrami	Wildschwein, Reh, Rind ..	S. 74

EINFACH, ABER KLASSE

Wildes Surf 'n' Turf.....	Reh.....	S. 78
Forellimbocca alla Zarah.....	Lachsforelle	S. 80
Jabalí con café	Wildschwein	S. 82
Bambi-Röllchen.....	Reh.....	S. 84
Kraut-Balls	Reh.....	S. 86
Leberpfanne	Wildschwein	S. 88



Herzhafte Poffertjes.....	Reh	S. 90
Lamm-Wok	Weidelamm	S. 92
Mandel-Nacken.....	Weideschwein	S. 94
Duck Tales.....	Stockente	S. 98
Entenchips	Stockente	S. 100

RAFFINIERTE DETAILS

Entzückender Rücken	Reh	S. 104
Muffellamm-Krone.....	Mufflon	S. 106
Bambi Wellington	Reh	S. 114
Berglamm-Sushi	Lamm.....	S. 116
Beschwipster Frischling	Wildschwein	S. 118
Dam-Pralinen	Damwild	S. 120
All-inclusive-Rücken	Wildschwein	S. 126
Rot-rote Rouladen.....	Rotwild	S. 128
Wachtelbrüste	Wachteln.....	S. 130
Ardbeg-Bock.....	Reh	S. 134
Artemis-Fladen	Rotwild	S. 136
Metkugel	Reh	S. 138
Bällchen-Wahnsinn	Wildschwein	S. 140
Forelle in Salzkruste	Forelle	S. 142
Fischbratwurst.....	Huhn, Lachs, Seehecht ..	S. 144
Fischburger.....	Seehecht und Lachs.....	S. 146

SAUCEN, DESSERTS, BEILAGEN

Sombrero Cheese Sauce	S. 150
Elephanten-Sauce.....	S. 152
Papas con miel y mostaza.....	S. 154
Kürbis-Gnocchi	S. 156
Black Olive Tapenade.....	S. 158
Hot White Port	S. 160

WILDE PFLANZEN

Kornel-Oliven	S. 164
Wildkräuter-Pesto.....	S. 166
Herbsttrompeten-Chutney.....	S. 168
Kerntemperaturen-Tabelle.....	S. 171

Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, das Werk unter Verwendung mechanischer, elektronischer oder anderer Systeme in irgendeiner Weise zu verarbeiten und zu verbreiten. Insbesondere vorbehalten sind die Rechte der Vervielfältigung – auch von Teilen des Werkes – auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege, der tontechnischen Wiedergabe, des Vortrags, der Funk- und Fernsehsendung, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, der Übersetzung und der literarischen oder anderweitigen Bearbeitung.

1. Auflage 2018

© Eckhaus Verlag
Rogge GmbH
Buttelstedter Straße 25, 99427 Weimar
Inhaberin: Jana Rogge
Verlagsleiterin: Katja Völkel
Telefon: (03643) 45793 - 80
Fax: (03643) 45793 - 99
E-Mail: post@eckhaus-verlag.de
www.eckhaus-verlag.de

Herausgeber: Jana Rogge, Stephan Berghaus
Gestaltung und Satz: Jana Rogge
Lektorat: Katja Völkel
Druck: Druck- und Medienservice Jörg Winge

Bildnachweise:

Umschlagfoto: natureimmortal,
fotolia.com

Tier-Zeichnungen: Y. L. Photo-
graphies, fotolia.com

S. 2 (Frischling)
shocky, fotolia.com

S. 8, 10, 176 (Wild Kitchen Kurs
im Hotel Elephant)
Matthias Eckert, Weimar

S. 12 (Schafe)
Manfred Karisch Photography

S. 39 (Graugans)
Matthias Böhm © Wikimedia
Commons, CC.BY-SA 4.0

S. 108 (Hirschkarree)
Christian Jung, fotolia.com

S. 159 (Oliven)
annabell2012, fotolia.com

S. 162 (Rehbock)
Soru Epotok, fotolia.com

S. 165 (Kornelstrauch)
Matthias Berndt, fotolia.com

S. 169 (Herbsttrompete)
tarablu, fotolia.com

S. 170 (Zitrone)
photocrew, fotolia.com

S. 171 (Hintergrund)
sutichak, fotolia.com

Die Rechte an allen anderen
Fotos liegen bei den Heraus-
gebern, den Teams und den
Sponsoren.