

Wildbret

Gesund – frisch - schmackhaft aus dem Baden-Badener Stadtwald



Rezepte:

Wildschweingulasch

(für 4 Personen)

1 kg Wildschwein-Gulasch

1 große Zwiebel, 5 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rosmarin, Pfefferkörner

Marinade: Rotwein, Zwiebel, Möhre, Sellerie, Lorbeerblatt

Das in große Stücke geschnittene Wildschweinfleisch in eine Schüssel geben, mit kalter Marinade übergießen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Fleischwürfel mit Küchenkrepp trocken tupfen, Marinade sieben. Im Schmortopf Olivenöl erhitzen, Fleischwürfel rundum anbraten, salzen, pfeffern und unter Zugabe der Hälfte der Marinade das Fleisch ca. 1 ½ Stunden schmoren.

Sobald das Fleisch weich und mürbe ist, die Soße abschmecken und nach Bedarf mit Sahne verfeinern, Pinienkerne hinzufügen und heiß servieren.

Geschmorte Rehkeule

(für 4 Personen)

1,5 kg entbeinte, küchenfertige Rehkeule

40 g Butterschmalz

2 Zwiebeln, 2 Karotten

2 Äpfel (z.B. Boskop), 1-2 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt, 350 ml Gemüsebrühe (darf Instant sein)

Pfeffer, Salz

Sauce:

50 ml Sahne

Bratenfond

50 ml Rotwein, 1 EL Preiselbeeren

Prise Cayennepfeffer (darf auch Tabasco sein)

Zitronensaft, Speisestärke

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Keule mit Küchengarn binden, mit Pfeffer und Salz würzen, 5 Minuten ruhen lassen

2. Zwiebeln, Karotten schälen, Apfel schälen und entkernen. Alles in Würfel schneiden und beiseite stellen.

3. Im Bräter Butterschmalz erhitzen, darin die Keule rundum gut anbraten. Zwiebeln, Karotten, Äpfel und die Wacholderbeeren zugeben und mit anschmoren. Tomatenmark einrühren, Kräuter der Provence und Lorbeer zufügen, Gemüsebrühe angießen. Bei geschlossenem Deckel auf der untersten Schiene in den Backofen geben. Ca. 90-120 Minuten schmoren lassen.

4. Keule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen. Bratenfond pürieren.

5. Sauce: Im Stieltopf Sahne erhitzen. Bratenfond durch ein Haarsieb zur Sahne geben. Rotwein angießen, Preiselbeeren zufügen und alles aufkochen.

Mit Speisestärke leicht binden. Mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Dazu: Salzkartoffeln oder Klöße, Apfel-Rotkohl

Rehrücken Baden-Baden

aus dem Roman von Johannes Mario Simmel „Es muss nicht immer Kaviar sein“:

„Man nehme einen abgehäuteten und gespickten Rehrücken, pfeffere und salze ihn, übergieße ihn mit kochendheißer Butter und schiebe ihn in den vorgeheizten Bratofen. – Man brate ihn unter fleißigem Begießen 45 bis 60 Minuten, das Fleisch muss aber noch saftig und am Knochen leicht rosa sein. – Man nehme etwas Bratensaft, mache darin Ananasstücke, eingemachte Kirschen und frische Weinbeeren heiß, umlege damit den Rehrücken. – Man koche den restlichen Saft und den Bratenfond mit saurer Sahne zu einer Sauce auf, die man gesondert serviert.“

Wildschweinrücken

Mit karamellisierten Früchten
(für 4 Personen)

1,5 kg Wildschweinrücken am Knochen

30 g Butterschmalz

1 TL gerebelter Salbei

1 TL zerstoßene Wacholderbeeren

100 ml trockener Weißwein

1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Lauch

350 ml Wildbrühe (darf auch Instant-Fleischbrühe sein)

Sauce:

½ Becher Sahne, Bratensaft, Kartoffelmehl, Pfeffer, Salz

Kandierte Feigen:

6 frische Feigen, 40 g Butter, 2 EL Zucker, 2 EL Orangenmarmelade, 100 ml

frischer Orangensaft, 1 kleingeschnittene Peperoni, je 1 Prise Cayennepfeffer und

Zimtpulver, 2 EL Obstessig (z.B. Apfelessig), 50 Walnusskerne

1. Backofen auf 200° C vorheizen . Wildschweinrücken mit Pfeffer, Salz, Salbei und den Wacholderbeeren würzen.

2. Zwiebeln, Karotten, Lauch putzen und klein schneiden

3. Im Bräter Butterschmalz erhitzen, darin den Wildschweinrücken bei zurückgeschalteter Hitze anbraten. Bratensatz zwischendurch mit Weißwein anlösen. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse zugeben und mit anbraten. Wildbrühe angießen und bei geschlossenem Deckel im Ofen ca. 60 Minuten garen. Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einschlagen.

4. Sauce: Im Stieltopf die Sahne erwärmen. Bratensaft durch ein Haarsieb zugießen, mit Kartoffelmehl leicht binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kandierte Feigen: Feigen schälen und halbieren. In weiterem Stieltopf die Butter schmelzen, den Zucker einrühren und karamellisieren lassen. Orangenmarmelade zugeben, Orangensaft angießen, alles aufkochen. Peperoni in den Zucker-Orangen-Sud geben, mit Cayennepfeffer, Zimt und Essig abschmecken. Feigen einlegen und kurz garziehen lassen. Zum Schluss die Walnusskerne unterheben.

6. Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden. Mit der Sauce und den karamellisierten Feigen und Walnüssen servieren.

Dazu: Krokette, Rosenkohl