

Wildkochkurs am Umweltzentrum Habsberg

13. Nov. 2008 von Georg Böhm, Winkler Lengenfeld

Kochprogramm

- *Ansatz eines Schmorbratens: Rehschulter, Rehschlegel*
- *Ansatz eines Wildfonds*
- *Herstellen einer Wildrahmsoße*
- *Vor- und Zubereiten von Rehwild: Rehwild im Wirsingblatt*
- *Vor- und Zubereiten von Wildgeflügel: Wildente*
- *Vor- und Zubereiten von Wildhasen*

Beilagen zum Wild

- *Preiselbeeren, Maroni*
- *Gemüse wie Rosenkohl, Wirsing*
- *Kartoffelbeilagen wie Kartoffelgnocchi*

Wildfond

2 kg frische Wildknochen
80 ml Pflanzenöl
500 g Zwiebeln
200 g Möhren
100 g Knollensellerie
¼ l Rotwein
8-10 weiße Pfefferkörner
3 Pimentkörner
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
6-8 Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
1 Sternanis

- *Das Fleisch in gleich große Stücke hacken und mit Öl in einem Bräter bei 180° C im Ofen rösten.*
- *In der Zwischenzeit das Röstgemüse waschen, in gleich große Stücke schneiden und zu den angerösteten Knochen geben, mitrösten.*
- *Wenn alles gleichmäßig geröstet ist, mehrmals mit Rotwein ablöschen, anschließend mit Wasser auffüllen (bedecken) und langsam auskochen.*

Kartoffelgnocchi

1 kg Kartoffeln
500 g Mehl
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Rehrücken tranchieren, mit den Kartoffelgnocchi, aufgeschäumter Wildrahmsoße und kalt gerührten Preiselbeeren anrichten.

Anrichten des geschmorten Rehbratens

- *Die Schulter oder Keule herausnehmen*
- *Den Schmorfond einkochen lassen, mit Mehlbutter binden und mit Sahne verfeinern*
- *Die Serviettenknödel in einer Pfanne in wenig Butter anbraten*
- *Die Schulter mit den Serviettenknödeln und der Schmorsoße anrichten*

Kraftbrühe

200g *Wildgeflügelkeulen*

80g *Möhren*

60g *Knollensellerie*

60g *Lauch*

2 Thymianzweige, 3 Wacholderbeeren, 2 Piment, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 8 bis 10 Pfefferkörner, 1 Prise Salz

4 *Eiweiß*

1,5l *Wildfond*

- *Das Fleisch mit den geschälten Möhren und Sellerie durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen, mit den Gewürzen und dem Eiweiß vermengen*
- *Alles gut gekühlt mit der Wildgeflügelbrühe vermischen und langsam aufkochen*
- *Das Eiweiß auskochen lassen und durch ein Tuch passieren*
- *Als Beilage eignen sich Pfannkuchen oder Grießnockel*

Wildentenrilette

Geschmorte Wildentenkeulen kalt

Gänseleberparfait

Sultaninen in Portwein weichgekocht

Apfelbrunoise gedünstet

Süßweingelé

- *Die zerzupften Wildentenkeulen mit Sultaninen, Apfelbrunoise und Süßweingeléewürfel vermischen*
- *Gänseleberparfait unterziehen und durchkühlen lassen*
- *Als Brotaufstrich verwenden*

Geschmorter Rehbraten

1 *Rehkeule, Rehschulter*

Salz, Pfeffer, Wacholder, Piment, Lorbeer

100g *Möhren*

150g *Zwiebeln*

60g *Knollensellerie*

0,5l *Rotwein*

1/4l *dunkler Wildfond*

- *Rehschulter mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung würzen*
- *Langsam anbraten, dann Röstgemüse zugeben und mitrösten*
- *Mit Rotwein 2mal ablöschen, einkochen lassen und mit dem Wildfond auffüllen*

- *Ca. 2 Stunden weich schmoren bei 190°C im Backofen, das Schulterblatt sollte sich leicht auslösen lassen*
- *Als Beilage eignen sich Serviettenknödel, Spätzle, Kartoffelgnocchi*

Wildentenbrust

Wildentenbrüste

Salz, Pfeffer

Butter

Vakuumbeutel

Geflügelfond

Portwein

- *Je 2 Wildentenbrüste in einem Vakuumbeutel einschweißen*
- *In einem Wasserbad bei 65°C 30 min pochieren, anschließend sofort herunterkühlen*
- *Die Wildentenbrüste können so mind. 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden*
- *Zum Verzehren wieder im Wasserbad erwärmen, kurz in aufschäumender Butter mit Kardamom nachbraten*
- *Den Portwein reduzieren, mit Wildgeflügelfond auffüllen, evtl. mit wenig Kartoffelstärke binden und mit kalter Butter aufmontieren*

Rehrücken im Wirsingblatt

- *Ausgelöster Rehrücken*
- *Geflügelfarce*
- *Wirsingblätter blanchiert*
- *Salz, Pfeffer*
- *Die blanchierten Wirsingblätter auf einem Tuch auslegen und trocken tupfen*
- *Mit der Geflügelfarce bestreichen und den gewürzten Rehrücken auflegen. Diesen mit Geflügelfarce bestreichen und im Wirsingblatt einschlagen*
- *Den Wirsingwickel in wenig Butter langsam anbraten und im Ofen bei 150°C fertig garen*
- *Süßwein reduzieren lassen, mit Schmorfond auffüllen, ggfs. mit etwas Stärke binden und etwas Butter untermontieren.*