



KOCHKURS WILD & HERBSTGEMÜSE

Inhalt und Gerichte:

❖ ... ein paar Worte zum Wildfleisch...

Wild ist eine Delikatesse und auf der ganzen Welt beliebt. Schon in der Steinzeit war Wildbret ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Nahrung. Lange Zeit war es der Oberschicht vorbehalten Wild zu jagen und zu verzehren, diese Zeiten sind Gott sein Dank vorbei. Ebenso gehört es der Vergangenheit an, dass Wildprodukte nur in den wenigen Monaten der Jagdzeit, verfügbar sind. Mittlerweile ist das meiste Wildfleisch durch den florierenden Handel und die ausgefeilte Logistik das ganze Jahr in sehr guter Qualität erhältlich! Früher hat man das Fleisch sehr lange reifen lassen müssen, um den typischen Wildgeschmack „Hautgout“ zu bekommen. Dies hat sich mittlerweile auch geändert, da die Konsumenten den feinen Geschmack der verschiedenen Wildfleischarten bevorzugen.

Die gängigsten Wildfleischarten und Teile sind:

- Hirsch, Hirschkalb, Maibock, Rehwild, Gams, Steinbock, Mufflon, Wildkaninchen, Rebhuhn, Fasan, Wachtel, Wildenten, Wildschwein, Springbock usw.
- Rücken, Filet, Schulter, Nuß, Oberschale, Keule

Typische Gewürze für Wild- und Wildgerichte:

- Schwarzer Pfeffer, Majoran, Wacholderbeeren, Koriander, Piment, Lorbeer, Rosmarin, Senfkörner, Knoblauch getrocknet

❖ Grundrezepte

❖ Menü

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





❖ Grundrezept

Wildfond:

- 2 kg Wildknochen (Hirsch, Reh, Wildschwein)
- 500 g Wildparüren (Sehnen, Fleischreste)
- 30 g Pflanzenöl
- 500 g Zwiebel grob gewürfelt
- 500 g Wurzelgemüse grob gewürfelt (Karotten, Sellerie, Pastinaken...)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Orangen, 2 Äpfel
- 15 Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 3 Nelken, Thymian, 3 Piment, Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Rotwein, 2 EL Preiselbeeren, ¼ l Johannisbeersaft
-

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Die zerkleinerten Knochen und Parüren im Ofen bei 200°C dunkel rösten
- Fett abgießen und in einen großen Topf um leeren
- Gemüse begeben und weiter rösten bis alles eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat
- Tomatenmark begeben und weiter rösten
- Knoblauch, Orangen und Äpfel dazu geben
- Mit 2 EL Mehl bestäuben und mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen
- Mit 2 l Wasser aufgießen und langsam einkochen lassen
- Wenn es auf die Hälfte reduziert ist, Gewürze begeben.
- Abermals auf die Hälfte reduzieren und dann durch ein Tuch abpassieren
- Mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer und Portwein abschmecken und mit Kartoffelstärke zur gewünschten Konsistenz abbinden!

Persönliche Notizen:

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION





❖ Unser heutiges Menü

Asiatisches Hirschtataki

mit süß-saurem Kürbis, Feige, Vogerlsalat & Kernöl



Papadelle mit Wildschwein ~ Sugo

mit Apfel & Steinpilzschaum



Rosa gebratene Rehkeule im Ganzen

Rotkraut, glacierte Maroni & Holler

Waldviertler Knödel



SPM Schokokuchen mit flüssigem Kern

Gewürzorangen

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

