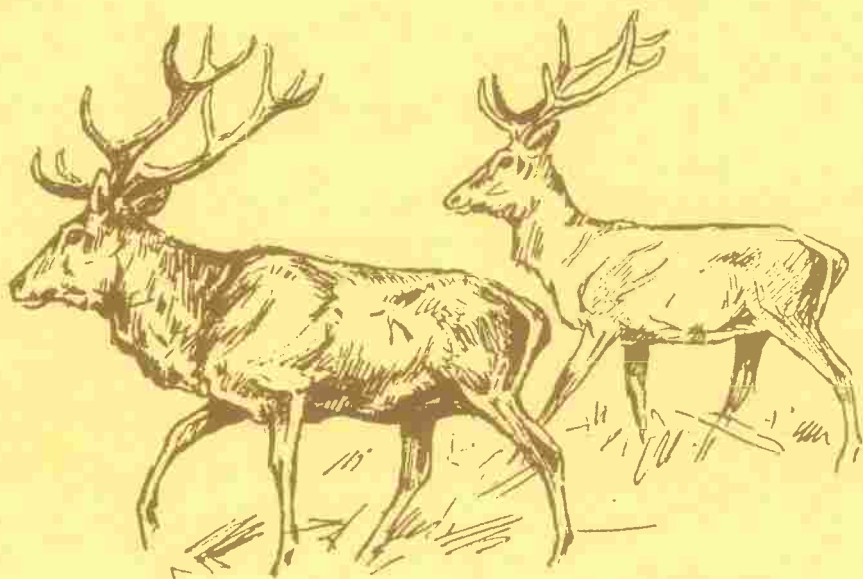


Das Rotwild



Das Rotwild

"König der Wälder" wird der Rothirsch bei uns genannt und sein mächtiges Geweih, das er als Kopfschmuck trägt, verleiht ihm ein wahrlich majestätisches Aussehen. Rotwild ist die größte in unseren Sauerländer Bergen vorkommende Wildart. Nur die männlichen Tiere tragen ein Geweih, das weibliche Wild bleibt ohne Kopfschmuck.

Weite zusammenhängende Wälder bilden den Lebensraum und die Nahrungsgrundlage dieser Tierart. Das Rotwild lebt in Familienverbänden, die Rudel genannt werden. Dabei gesellen sich junge männliche Tiere zu Hirschrudeln, das gesamte weibliche Wild aller Altersstufen sowie die jungen Hirsche bis zum 2. Lebensjahr zu Kahlwildrudeln. Alte Hirsche hingegen ziehen ein Einsiedlerdasein vor.

Viele Naturfreunde zieht es jedes Jahr zur gleichen Zeit in die Wälder, um das imposante Naturschauspiel der Rotwildbrunft (Paarungszeit) mitzuerleben. Die Rotwildbrunft dauert von Mitte September bis Mitte Oktober. Heftige Kämpfe zwischen Platz- und Beihirschen um das Kahlwild sind dabei keine Seltenheit.

Das Fleisch des Rotwildes ist sehr schmackhaft. Tiere bis zum Alter von drei Jahren liefern sehr zartes Fleisch, welches vor der Verwendung ca. 4 Tage abhängen sollte.

Das Wildbret von älteren Tieren ist grobfaseriger und sollte entweder noch länger abhängen oder gebeizt werden. Das Fleisch von Rücken und Keule und Blatt eignet sich zum Braten, Kochen oder Schmoren. Scheiben von Rücken oder Keule werden oft als Kurzbratstücke geschätzt.

Aus den übrigen Stücken wie Rippen, Hals etc. kann man sehr gut Gulasch oder auch Ragouts zubereiten.

Tipp: Von den Knochen und Kleinfleisch wie Hals, Rippenendstücke usw. sollte man sofort eine Wildbrühe zubereiten (s. Anhang) und in kleineren Portionen einfrieren, so hat man immer beim Kochen eine delikate und schon fertige Wildbrühe.

Das Wildbret vom Rothirsch in der Brunftzeit ist für die Verwendung in der Küche aber nicht zu empfehlen.

Sauerbraten aus der Hirschkeule

2 - 3 kg Wildbret aus der Keule mit feinen Speckstreifen gut spicken. Dann mit wenig kochendem Wasser übergießen und mit dem Topf auf den Herd setzen, Soviel Wasser zugeben, dass das Fleisch bedeckt ist, einmal aufkochen lassen und abschäumen.

1 Tasse Weinessig, 5 Nelken, 3 Lorbeerblätter, 6 schw. Pfefferkörner und 6 - 8 Wacholderbeeren, sowie Salz und Pfeffer zugeben. Brühe und Fleisch bei mittlerer Hitze 2 - 2 1/2 Stunden leicht kochen lassen. Dann das Fleisch herausnehmen und die Brühe absieben und aufheben.

Das gekochte Fleisch wird nun im Brattopf in 150 g ausgelassenem fetten Speck und in 100 g Butter von allen Seiten angebräunt. Dann werden 200 g Sahne angegossen und der Braten damit beschöpft. Ist der Braten schön braun, wird die durchgeseibte Brühe vorsichtig an den Fonds gegossen und alles aufgekocht. Mit etwas Zucker abschmecken und anschließend mit Mondamin binden.

Beilagen:

Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln und Rotkohl

Hirschschnitzel mit Kirschensauce

4 Personen

600 g Hirschkeulenfleisch enthäutet, 150 g Mandeln gehobelt, 2 Eier, 1/2 l Rotwein, 100 g Zucker, 300 g Schattenmorellen, 1/8 l Sahne, Salz, 4 cl Kirschwasser

Hirschfleisch in 4 Scheiben schneiden und leicht plattieren und salzen. In Mehl wenden, in geschlagene Eier tauschen und mit Mandelplättchen panieren und festdrücken. Nun goldbraun braten. Den mit Zucker vermischten Rotwein mit Kirschsafft aufkochen und mit Sahne leicht binden. Kirschen zugeben, mit Kirschwasser abschmecken und um die Schnitzel geben.

Dazu Kroketten und Blattsalat mit Kräutersauce

Hirschkalbfilet mit gefüllter Rotweibirne

4 - 6 Personen

600 g Hirschfleischfilet enthäutet, 100 g magerer Räucherspeck, 1/2 Zwiebel, Salz, schwarzen Pfeffer, 200 g Pfifferlinge, 4 halbe Birnen, 1/4 l Rotwein, etwas Zucker, 4 Tl. Preiselbeeren

Hirschfilets in 50 g schwere Medaillons schneiden und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ca. 5 Minuten in ganz heißem Fett braten und warm stellen.

Ausgelassener Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen, Pfifferlinge salzen, pfeffern und kurze Zeit mitschmoren lassen dann das ganze über die Filets geben.

Die vorher in Rotwein und Zucker gegarten Birnen, ohne Kernhaus mit Preiselbeeren füllen und garnieren.

Dazu Mandelkroketten oder Kartoffelbällchen servieren, als Salatbeilage Feldsalat.

Hirschsteak auf Steinpilzen

1 kg enthäutetes Hirschrückensfilet oder Hirschkeulenfleisch, 100 g Räucherspeck, Salz u. schw. Pfeffer, 1/2 Zwiebel, 500 - 600 g Steinpilze, 1/4 l Rotwein, 1/4 l Sauerrahm, 1/4 l Wildbrühe, 20 g Mehl, 20 g Butter, 1 EL gehackte Kräuter (Dill, Estragon, Salbei u. Kerbel)

Das Hirschfleisch in ca. 160 g schwere Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und braten. Dann das Fleisch warm halten. Den in Würfel geschnittenen Räucherspeck und die Zwiebeln sowie die in Würfel geschnittenen Steinpilze gut anschwitzen, mit Wein ablöschen, Wildbrühe hinzugeben, mit etwas Mehl binden, mit Sauerrahm und den gehackten Kräutern verfeinern und pikant würzen.

Die Steaks auf einer Platte anrichten und mit der Steinpilzsauce begießen.

Beilagen:

Kroketten, Preiselbeeren in Birnenhälften und frische Salate

Hirschrückenbraten

2 - 3 kg Hirschrücken sehr sorgfältig häuten, dann mindestens 24 Stunden in Wildbeize 2 (s. Anhang) zugedeckt ziehen lassen.

Vor dem Anbraten aus der Beize nehmen und abtrocknen. Ca. 250 g geräucherten fetten Speck zu 2/3 in dünne Scheiben schneiden, 1/3 fein würfeln.

Die Speckwürfel mit 80 g gutem Bratfett zusammen auslassen und den Hirschrücken mit der Bratenseite nach unten in eine Kasserolle geben.

Den Braten mit dem ausgelassenen Fett übergießen und anschließend mit den Speckscheiben belegen. In den Backofen geben und bei ca. 230° C Stunde braten. Dabei häufig mit dem Bratfett übergießen.

Dann 2 klein geschnittene Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 Möhren, 2 Lorbeerblätter 6 - 8 Wacholderbeeren und einige Pfefferkörner zugeben. Diese Gewürze kurz anbraten lassen, anschließend den mittlerweile gebräunten Braten von dem die Speckscheiben heruntergeglitten sind, mit Salz und Pfeffer und etwas gemahlenem Koriander würzen.

Den Bratenfond mit 1/4 l süßer Sahne und 2 Tassen Wasser löschen, wobei der Braten in der Kasserolle bleibt. Im Backofen weiter garen lassen, bis das Fleisch nach etwa 2 Stunden zart-weich ist.

Den Braten aus der Sauce nehmen und diese, wenn nötig, entfetten und sieben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken ggf. mit Mondamin binden und den Hirschrücken nach dem Tranchieren mit der Sauce überziehen.

Beilagen:

Spätzle, Rotkohl oder Wirsing

Apfelkompott selbstgemacht aus Boskop-Äpfeln
mit Preiselbeeren

Hirschmedallions mit Wodka

4 Personen

600 g Hirschrückensfilet, 100 g Schinkenspeck, Salz, schw. Pfeffer, 40 g Butter, 1 Zwiebel, 5 Wacholderbeeren, 8 cl. Wodka, 1/4 l Wildbrühe, 1/4 l süße Sahne

Das Rückenfilet in ca. 50 g schwere Filets schneiden, etwas flach andrücken, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in sehr heißem Fett braten und warm stellen. Zwiebelwürfel und zerdrückte Wacholderbeeren in etwas Butter anrösten, mit Wodka ablöschen und Wildbrühe zugeben, abschmecken und mit süßer Sahne verfeinern und die Madallions mit der Sauce übergießen.

Beilagen:

Kartoffelpüree - darüber die angerösteten Schinkenspeckwürfel geben und dazu frischen Salat.

Gefüllte Hirschrouladen

4 - 6 Personen

800 g Hirschkeule enthäutet, 2 - 3 Gewürzgurken, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 400 g Schweinemett, 1/4 l saure Sahne, 1/2 l Fleischbrühe.

Das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden, leicht klopfen und mit Senf bestreichen, dann die Gewürzgurken halbieren und auf jede Fleischscheibe legen und mit Pfeffer und Salz bestreuen, darauf die kleingeschnittenen Zwiebeln geben und das Schweinemett darauf verteilen, anschließend zusammenrollen und binden. Die Rolladen von allen Seiten gleichmäßig anbraten und ca. 2 - 3 Stunden leicht schmoren lassen. Mit Fleischbrühe auffüllen und die Sauce mit Mondamin binden, danach mit saurer Sahne abschmecken.

Beilagen:

Spätzle und Apfelrotkohl (selbstgemacht)

Deftiger Hirschpfeffer

4 - 6 Personen

1,5 kg Hirschblatt ohne Knochen, 2 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln, 1/2 Bund Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 100 ml Weinbrand, 100 ml Olivenöl, 50 g Speck, 1 EL Tomatenmark, 1/2 l Rotwein, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 l Wildbrühe, 2 - 3 EL Preiselbeerkompott.

Das Hirschblatt in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen und zerhacken. Das Fleisch mit dem Knoblauch, den Zwiebeln, dem Thymian, dem Rosmarin, dem Weinbrand und dem Olivenöl vermischen und zugedeckt einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Speck würfeln und glasig werden lassen. Das Fleisch abtropfen lassen und unter ständigem Rühren anbraten.

Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitbraten, mit Rotwein abschmecken, dann die Marinade dazu geben und zum Kochen bringen. Den Hirschkraut zugedeckt bei mäßiger Hitze 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Mit der Wildbrühe begießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 - 3 rohe Kartoffeln schälen, anschließend reiben und den Hirschkraut damit binden, je nach Geschmack mit Preiselbeerkompott verfeinern.

Beilagen:

Bandnudeln und Feldsalat
oder auch Semmelknödel mit Rotkohl

Hirschkalbskeule in Cassis-Sauce

8 - 10 Personen

1 küchenfertige Hirschkalbskeule, 100 g fetten Speck, 1 TL Thymian, 1/2 TL Rosmarin, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 Knoblauchzehen, 2-3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 1 Stange Porree, 1 l süße Sahne, 1 Glas Cassis, 1 l Wildbrühe.

Die Hirschkalbskeule waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und den Speck glasig werden lassen. Anschließend die Hirschkalbskeule bei hoher Temperatur anbraten, bis das ganze von allen Seiten Farbe angenommen hat, danach mit etwas Brühe begießen und ca. 1/2 Stunde im geschlossenen Topf leicht schmoren lassen.

Einen Bräter mit Speckscheiben auslegen, darauf das Fleisch geben und rundherum die restlichen Gewürze und das Gemüse geben und in den Backofen schieben, und mit geschlossenem Deckel ca. 1 1/2 Stunden braten lassen. Hin und wieder mit dem Bratenfonds begießen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und in Alufolie wickeln und warm stellen.

Die verbliebene Sauce aus dem Bräter mit 1 l Wildbrühe oder auch Fleischbrühe auffüllen, aufkochen lassen, mit Mondamin binden, anschließend durch ein Sieb passieren.
Die fertige Sauce mit Sahne und Cassis abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer heißen Platte anrichten, mit Sauce übergießen.
Die restliche Sauce dazu servieren.

Beilagen:

Spätzle oder Kartoffeln und als Gemüsebeilage
Apfelrotkohl dazu Birnen mit Preiselbeeren.

Hirschgulasch in Rahmsauce

6 - 8 Personen

1000 g Hirschfleisch aus dem Blatt, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Cayennepfeffer, 1/2 TL Wacholderbeeren, 1 TL Majoran, 1 TL Thymian, 4 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 1 Glas Rotwein, 1/4 l Wildbrühe, 1 Becher Crème fraîche, 1 EL Johannisbeergelee, 1 TL Curry, 1-2 EL Obstessig.

Das Hirschfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die geschroteten Wacholderbeeren mit dem Majoran und dem Thymian vermischen und das Fleisch damit einreiben.

Das Schmalz erhitzen und das Fleisch ca. 1 1/2 Stunden darin braten, herausnehmen und bereitstellen.

Die Zwiebeln schälen in feine Würfel schneiden, ins verbliebene Bratfett geben und glasig schwitzen. Die Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und mit der Wildsauce auffüllen.

Crème fraîche und das Johannisbeergelee unterziehen und zum Kochen bringen. Das Ganze zu einer sämigen Sauce reduzieren.

Mit Curry, Obstessig, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Die Sauce vom Feuer nehmen, das Fleisch unterziehen, nochmals abschmecken, anrichten und ganz heiß servieren.

Beilagen:

Kartoffelbällchen mit Endiviensalat
Birnhälften mit Preiselbeeren füllen.

Wildragout

3 EL Butterschmalz, 100 g durchwachsener, geräucherter Speck, 750 g Wildfleisch (Rot-, Sika-, Reh-, Schwarzwild), 1 große Zwiebel, 2 Möhren, 1 Stange Lauch, 1 St. Stangensellerie, 2 EL Tomatenmark, 3 EL Mehl, 1/4 l Rotwein, 1 l Wildbrühe (o. Fleischbrühe), 1 TL Basilikum, 1 TL Oregano, 1 Lorbeerblatt, 1 Becher Crème fraîche, Salz und Pfeffer, 3 EL Johannisbeergelee, 1 TL Curry, 1 Pr. Cayennepfeffer, 1 Bund Schnittlauch

Butterschmalz im großen Topf erhitzen, Speck in kleine Würfel schneiden und darin auslassen. Wildfleisch in kleine Würfel schneiden, in den Topf zum Speck geben. Gemüse in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und mitschwitzen. Tomatenmark unterrühren, mit Mehl alles bestäuben und bei mäßiger Hitze unter Rühren kurz rösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildbrühe oder Fleischbrühe auffüllen. Basilikum, Oregano, Lorbeerblatt zufügen und 50 Minuten köcheln lassen. 2 rohe, geriebene Kartoffeln zum Binden zufügen, nochmals einige Minuten mitkochen lassen.

Anschließend Crème fraîche unterrühren, mit Johannisbeergelee, Curry und Cayennepfeffer abschmecken. Anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Dazu Spätzle oder Nudeln servieren und frische Salate

Hirschleber mit Äpfeln und Zwiebeln

800 g Hirschleber, 1 EL Majoran, Pfeffer aus der Mühle, Mehl zum Wenden, Butter oder Margarine zum Braten, Salz, 3-4 mittelgroße Zwiebeln, 3-4 Äpfel, Saft von einer Zitrone.

Die küchenfertige Hirschleber waschen, trockentupfen und in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Majoran und Pfeffer kräftig würzen und in Mehl wenden.

Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Leberscheiben darin braten, salzen herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden, ins verbliebene Bratfett geben und goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen.

Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und im verbliebenen Bratfett goldgelb braten.

Die Hirschleber anrichten, mit den Zwiebeln und Apfelscheiben belegen, nochmals salzen und pfeffern, dekorativ anrichten und servieren.

Dazu Kartoffelpüree.

