



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

rohe Knochen bzw.
Rippen- oder Halsstücke

Salz
Pfeffer
Sojasoße

Wurzelgemüse:
Karotten
Petersilie- und Sellerie-
wurzel
Lauchstange
Zwiebeln
Knoblauch
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren

Kräuter:
Petersilie
SchnittlauchOregano
eventuell etwas Ysop

Sherry oder Marsala

WILDSUPPE oder FOND

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Wenn Sie z. B. einen Wildrücken auslösen, aber auch bei anderen Gelegenheiten, bleiben üblicherweise die Knochen übrig. Außer den Knochen eignen sich für die Suppe auch die Rippen- und Halsstücke, die meist dabei sind, wenn Sie von uns ein Stück Wild geliefert bekommen (und oft nicht wissen, was Sie damit angefangen sollen).

Damit lässt sich wunderbar eine Suppe kochen. Oder Sie bereiten sich einen Wildfond, der sich für Soßen oder Risotto usw. verwenden lässt. Nehmen Sie also die Knochen und zerteilen Sie sie in grobe Stücke; am besten mit dem Küchenbeil auf dem Hackklotz. Setzen Sie einen großen Topf auf und füllen ihn zu 2/3 mit Wasser, großzügig Salz hinein und Pfeffer. Die gehackten Knochen ins kalte (!) Wasser und heiß werden lassen. Wenn die Temperatur langsam dem Siedepunkt entgegen geht, immer wieder den entstehenden Schaum abschöpfen. Wenn Sie das Gefühl haben, dass nicht mehr abgeschäumt werden muss, das geputzte und geschnittene Wurzelgemüse und die Gewürze zugeben. Mit der Sojasoße nicht sparen, das gibt eine schöne Farbe. (Tipp: schöne Farbe erhält die Suppe auch, wenn Sie einfach eine ganze gelbe Zwiebel mit Schale dazugeben).

Und jetzt einfach 2 - 3 Stunden gemütlich vor sich hinsammern lassen. Schließlich die Knochen aus der Suppe fischen, gegebenenfalls vorhandenes gutes Fleisch ablösen und wieder zurück in die Suppe. Mit Sherry oder Marsala abschmecken, unter Umständen nachsalzen und nun die gehackten Küchenkräuter hinein. Noch einmal kurz aufkochen lassen, fertig.

Eine Nudeleinlage dazu ist auch nicht verkehrt!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für etwa 4 Personen

800 - 1000 gr Wildherz
(Reh oder Hirsch)

Zwiebeln
Ingwer
Rosmarinzweig
Butter
Meersalz
grober, bunter Pfeffer
Wildfond
Rotwein, Sherry
oder Marsala
Sahne

ev. ein paar Pilze

HERZ VON JUNGEM WILD

eine Delikatesse der besonderen Art

ZUBEREITUNG

Ein Herz ist durchzogen von grossen Blutgefässen, die zuerst aufgeschnitten und gut durchgespült werden sollten (auch wenn dies schon grob von uns erledigt wurde). Dann schneiden Sie alle deutlich sichtbaren äusseren Sehnen (weiss) vom Fleisch ab und können nun das Herzfleisch würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Wer einen Fleischwolf besitzt, kann es auch durchdrehen und z.B. als Hackfleisch oder in der Wurst weiter verarbeiten.

Herz ist etwas fest aber dafür sehr feinfaserig und angenehm herhaft im Geschmack, wird allerdings auch leicht zu fest, wenn zu lange auf dem Feuer bleibt.

Lassen Sie die Butter oder ein gutes Olivenöl in der Pfanne heiss werden und geben Zwiebeln und Gewürze nach und nach hinzu (Knoblauch und Ingwer etwas später, denn Beides wird schnell bitter). Sobald die Zwiebeln glasig werden, kommt der Rosmarinzweig hinzu und das Herzfleisch wird in die Pfanne gut angebraten, dann mit etwas Wildfond angegossen und leicht durchgegart...

Gewürzt wird nach eigenem Gusto, vielleicht noch mit etwas Rotwein oder Sherry, ein paar Pilzen und ganz zum Schluss einem guten Schuss Sahne abgerundet. So einfach haben Sie ein schmackhaftes und natürliches Fleischgericht in einer wunderbaren Sosse.

Bon appétit - Lassen Sie es sich schmecken!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für 2 Personen

500 gr Wildbäckchen
(Reh, Hirsch, Wildschwein)

Butter
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer

für die Sosse:
Kerne eines Granatapfels
125 ml Granatapfelsaft
125 gr Butter
Ingwer
Knoblauch
Thymian
etwas Zitronensaft
Honig oder Ahornsirup

WILDBÄCKCHEN MIT GRANATAPFEL SOSSE

sind ein bischen in Vergessenheit geraten...

ZUBEREITUNG

Wenn Sie passionierte Jäger wie uns kennen, melden Sie sich bitte rechtzeitig, wenn Sie besondere Spezialitäten, wie Herz, Leber, Zunge oder eben besagte Bäckchen von unseren Rehen, Hirschen oder Wildschweinen möchten.

Das Fleisch der Bäckchen ist besonders feinfaserig und damit, wenn es kurz in der Pfanne oder auf dem Grill angebraten wird, ein besonderer Genuss. Buttern Sie die Bäckchen reichlich bevor es in die Pfanne oder auf den Grill geht und bereiten Sie alles Andere bereits vor, denn jetzt geht es recht schnell...

Wir persönlich mögen es besonders wenn die Bäckchen aussen knusprig und innen noch deutlich rosa sind, also wirklich nur kurz aber sehr heiss angebraten, dann bitte das Fleisch rasten lassen, damit es innen sanft auf Temperatur kommt und denoch saftig und zart bleibt.

Die Granatapfelsosse bereiten Sie bitte aus dem Grantapfelsaft, Butter und den Gewürzen wie folgt zu:

Reichlich Butter zerlegen lassen, eine geschälte Knoblauchzehe, Ingwer, Thymian, Zitronensaft, Honig oder Ahornsirup, noch etwas Granatapfelsaft zugeben und mit einem Mixer zerkleinern, bis eine leicht sämige Sauce entsteht. Diese mit Pfeffer und Salz abschmecken. Beim Anrichten geben Sie zusätzlich noch die Kerne über das Fleisch und die Sosse. Es sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch herrlich.

Zu Wildbäckchen passen übrigens fast alle Beilagen und Salate. Probieren Sie z.B. frische, am besten selbstgemachte Pasta, Schupfnudeln oder Spätzle...



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

Als Vorspeise
für 2-3 Personen.

1 Rehleber
1 große gelbe Zwiebel frischer
Salbei
Butter + Olivenöl
guter Balsamico Essig
ggf. etwas Sherry
oder Marsala

Salz + Pfeffer

REHLEBER IN DER PFANNE GEBRÄTEN

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Es war mein Jagdfreund Clemens von Halem, der mich auf das Fehlen eines Rezeptes für Leber aufmerksam gemacht hat. Lieber Clemens, hiermit wird Abhilfe geschaffen!

Das Rezept behandelt die Zubereitung einer Rehleber, aber es gilt natürlich analog für jede andere Leber. Wenn es die Zeit zulässt, dann tut es der Leber gut, wenn sie einige Stunden vor der Zubereitung in einer Schale gewässert wird. Ein- oder zweimal das Wasser wechseln schadet ebenfalls nicht. Ich meine, dass die Leber dann etwas weniger bitter schmeckt. Dabei immer schön kühl halten (Kühlschrank). Die Leber zuerst von den harten Gefäßresten befreien, anschließend die feine Haut auf beiden Seiten abziehen. Das wird nicht überall gelingen, aber eben soweit möglich. Anschließend die Leber in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei auch wieder größere Gefäße entfernen. Eine gut eingebrannte Gusseisenpfanne auf das Feuer stellen und eine großzügige Mischung aus Butter und Olivenöl erhitzen. Ein oder zwei Blätter frischen Salbei, wenn zur Hand, im Fett mitbraten. Eine ganze große Zwiebel in Ringe aufschneiden und im Butterschmalz scharf anbraten, bis sie Farbe kriegen. Die Leberstreifen in die Pfannenmitte geben, dabei die Zwiebelringe an den Pfannenrand schieben. Darauf achten, dass möglichst jedes Leberstück gut Kontakt zur Pfanne hat. Kurz von jeder Seite anbraten, aber wirklich nur kurz! Die Leberpfanne mit einem ordentlichen Schuss guten Balsamico ablöschen, nach gusto gerne noch einen Schuss Sherry oder Marsala dazu. Die ganze Mischung gut vermengen, auch mit den Zwiebeln, damit die Soße alles benetzt.

Sofort auf den Tellern anrichten und erst jetzt (ganz wichtig!), erst jetzt salzen und pfeffern! Ich habe mir glaubhaft versichern lassen und es selbst ausprobiert: Leber wird zäh, wenn man sie schon beim Braten salzt. Dazu passt wunderbar ein Stück herhaftes Bauernbrot (für die Soße) und eventuell ein kleiner Feldsalat...