

Wildrezepte:

Wildpizza

Zutaten für 4 Personen:

200 g Wildfleisch aus Schulter oder Keule, 50 ml Olivenöl, 50 ml Rotwein, 1 Knoblauchzehe, 2 Gemüsetomaten, 1 kleine Zwiebel, 400g frische Champignons, 30 g Butter, frisches Basilikum und Oregano, 50g Johannis- oder Preiselbeeren, 100g gehobelter Raclettekäse, Pfeffer aus der Mühle, Salz und einen fertigen Pizza-Hefeteig.

Zubereitung:

Das Fleischstück im angefrorenen Zustand mit der Maschine in 2mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch blättrig schneiden, in Salz zerreiben mit Öl und Wein mischen. Fleischscheiben in eine Schüssel legen, mit der Marinade übergießen.

2 Stunden marinieren, zwischendurch wenden. Tomaten in siedendem Wasser abbrühen, häuten, in Stücke schneiden. Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, Zwiebel fein würfeln. Im Topf die Butter zerlassen, Pilze und Zwiebel kurz anschmoren, pfeffern und salzen. Die Pilze auf einem Sieb abtropfen lassen.

Auf dem Hefeteig zuerst die Pilze verteilen, dann die Fleischscheiben und Tomaten auflegen. Mit gehackten Kräutern bestreuen, pfeffern und salzen. Dann im Backofen ca. 15 Min. backen. Beeren und Käse auf dem Blech verteilen und 5 Minuten überkrusten.

Filetsandwich:

Zutaten für 4 Personen:

600g Rückenfilet (oder vergleichbare Fleischstücke), Pfeffer, 1EL Majoran, Butterschmalz zum Braten, 4 cl Weinbrand, Salz, einige Salatblätter, ½ Tasse Majonäse, 2 EL Creme fraiche, 1-2 EL Tomatenketchup, 1EL Johannisbeergelee, 1 TL Curry, 1 Prise Cayennepfeffer, 8 Scheiben Toast- oder Sandwichbrot.

Zubereitung:

Das küchenfertige Fleisch mit Pfeffer und Majoran würzen. Im heißen Butterschmalz in einer Pfanne rosé braten. Mit Weinbrand flambieren, salzen und herausnehmen und bereitstellen. Die Salatblätter verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Majonäse mit der Creme fraiche, dem Tomatenketchup und dem Johannisbeergelee in eine Schüssel geben und glatt rühren. Mit Curry, Cayennepfeffer Salz und Pfeffer abschmecken. Die getoasteten Scheiben mit der Creme bestreichen und mit Salatblättern belegen.

Das Filet in dünne Scheiben schneiden, die Toastscheiben damit belegen und zusammenklappen.

Toskanisches Wildschwein-Ragout:

Zutaten:

1kg Wildschweinfleisch (Das Rezept kann man auch mit Rotwild- oder Rehfleisch kochen)
, 2 Möhren, 2-3 Stangen Staudensellerie, 2-3 Zwiebeln, 3-5 Knoblauchzehen, 1 Bund glatte Petersilie,
2-3 Lorbeerblätter, 1 Bund frischer Rosmarin, 1/4l ital. Rotwein, Muskat, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1/4l
Instant-Gemüsebrühe, 100g Rosinen, etwas Grappa, 100g Pinienkerne, Brauner Zucker, 100g
Zitronat, 2 TL ungesüßtes Kakaopulver, 3EL Aceto Balsamico

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocknen und in gulaschgroße Würfel schneiden. Das Gemüse (Möhren, Staudensellerie und Zwiebeln) putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

In einem großen Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten Und danach herausnehmen und Warmstellen. Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, den Knoblauch, Lorbeerblätter, Rosmarin und Petersilie (etwas zum Garnieren übriglassen) im gleichen Topf anschmoren. Danach eine Tasse Rotwein angießen und mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufgießen und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Rosinen in etwas Grappa einweichen. Nach Ablauf der Garzeit das Gemüse im Topf mit einem Mixstab pürieren und das Fleisch wieder zugeben. Anschließend das ganze weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor dem Ende der Garzeit in einer kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten. Etwas Braunen Zucker darübergeben, dann das Zitronat, das Kakaopulver und die Rosinen mit dem Grappa dazurühren und mit dem Balsamico ablöschen. Diese Würzsauce unter das Fleisch und Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und mit Baguette servieren.