

Wildragout, Gemüsedreierlei gratinert mit Sanddornkäse

Zutaten für 4 Personen:

400 g Damwildfleisch (Bauch, Brust, Hals, Nacken)
200 g geputztes Wurzelgemüse (Zwiebel, Sellerie, Karotten)
1 großes Stück Zucchini
4 mittelgroße Tomaten
4 größere Champignonköpfe
60 g Sanddorngelee
120 g geriebenen Emmentaler
20 Wachholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 3 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 250 ml Rotwein, Mehl, Salz, Pfeffer, 50 g Butter

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und mit 2 l Wasser kalt ansetzen. Erhitzen bis kurz vor dem Kochen (Phase, in der das Eiweiß aufsteigt und gerinnt), Temperatur reduzieren, abschäumen und nur noch Simmern lassen. ½ Stunde vor voraussichtlichem Garen der Wurzelgemüse und Gewürze zugeben. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und nach Abkühlen eventuelles Fett entfernen.

In der Zwischenzeit 4 dicke Scheiben (6 - 7 cm) von der Zucchini abschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Champignonköpfe vom Stiel befreien. Den Deckel der Tomaten abschneiden und ebenfalls mit einem Löffel aushöhlen. Zucchini und Champignonköpfe blanchieren und im Eiswasser abschrecken.

Butter auslassen mit Mehl anstäuben und mit Rotwein ablöschen. Die Brühe auffüllen und aufkochen. Fleisch in Würfel schneiden in die Soße geben, aufkochen und abschmecken.

Das Ragout in Tomate, Zucchini und Champignons füllen.

Den Reibekäse mit Sanddorngelee mischen, auf das Gemüse geben und gratinieren.

Landesverband Landwirtschaftlicher Wildhalter e.V. Thüringen

Rückersdorf 1
07407 Uhlstädt-Kirchhasel
Telefon: 036742 60533

Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft

Naumburger Straße 98
07743 Jena
Telefon: 03641 683-416

Anbieterverzeichnis für Thüringer Wildfleisch

www.wildhalter-thueringen.de
oder
www.agrarmarketing.thueringen.de

Herausgeber:

Landesverband Landwirtschaftlicher Wildhalter e.V.
Thüringen
Rückersdorf 1
07407 Uhlstädt-Kirchhasel

Oktober 2009



Wild aus Thüringen

wertvoll, wohlschmeckend und
leicht zubereitet

Gerichte zum Nachkochen präsentiert von

Olaf Pfothhauer

(Küchenchef des Thüringer Landtags)



Carpaccio von der gepökelten Damhirschkeule mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

700 - 800 g Fleisch von der Damhirschkeule (Nuß bevorzugt)
90 g Pökelsalz
300 g geputztes Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Zwiebel, Petersilienwurzel)
0,2 l Rotwein, 20 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 kleine Schalotten, Himbeeressig, Walnussöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse mit 1,5 l Wasser, dem Pökelsalz, dem Rotwein und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen, das Ganze 8 min vor sich hinkochen lassen.

Den entstandenen Fond abkühlen, dann über das Fleisch gießen und für 3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Danach den Topf samt Fleisch und Fond auf den Herd setzen und das Fleisch bissfest garen, herausnehmen und erkalten lassen.

Am nächsten Tag die Schalotten in feinste Würfel schneiden. Himbeeressig mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Walnussöl aufmischen. Schalotten zugeben (die Menge für die Vinaigrette richtet sich nach dem eigenen Ermessen).

Das gegarte Fleisch dünn aufschneiden und Fächerförmig auf die von Ihnen ausgewählte Platte legen und mit der Vinaigrette benetzen.

Medaillons mit Preiselbeer-Frischkäse gefüllt im Speckmantel an confierten Birnen

Zutaten für 4 Personen:

8 Medaillons á 60 - 70 g aus dem Damhirschrücken
160 g Frischkäse
80 g Preiselbeeren (als Gelee oder Konfitüre)
8 Scheiben Bauchspeck
2 große Birnen
Salz, Pfeffer, 2 Zweige Rosmarin, 50 ml Rapsöl, 100 ml Weißwein, 20 g Honig, 30 g Butter, Saft von einer Zitrone, Vanillezucker, 10 g Stärke
8 Zahnstocher oder Küchengarn, 1 Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

Die Birnen schälen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Weißwein marinieren.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Birnenwürfel dazu geben, abschmecken mit Honig und Vanillezucker. Binden mit in etwas kaltem Wasser eingerührter Stärke.

Die Medaillons leicht plattieren und eine Tasche mit kleiner Öffnung einschneiden. Den Frischkäse leicht salzen und pfeffern und mit der Preiselbeerkonfitüre mischen. Alles in den Spritzbeutel geben und diese Masse in die vorgesehene Tasche füllen. Mit Bauchspeck die Medaillons umwickeln und mit Küchengarn oder Zahnstocher fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin braten, zum Ende hin die Rosmarinzwige zugeben und mit angehen lassen.

Das Fleisch kurz ruhen lassen und in dieser Zeit das Birnenconfit auf Verzehrttemperatur bringen und alles anrichten.

Streifen vom Damhirschrücken aus dem Wok mit Tasmanischem Bergpfeffer auf mediterranem Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

650 g entsehnter Damhirschrücken in gleichmäßig große Streifen geschnitten
50 ml Rapsöl
1,2 kg geputztes in Rauten geschnittenes Gemüse (Schalotten, Paprika rot, gelb, grün, Staudensellerie, Zucchini, Aubergine, Chinakohl, Zuckerschoten, Champignons)
Salz, Zucker, Tasmanischer Bergpfeffer aus der Mühle, 50 g Ingwer, 1 Bd. Schnittknoblauch

Zubereitung:

Staudensellerie, Zuckerschoten, Zucchini und die Stiele der Chinakohlblätter werden blanchiert und in Eiswasser abgeschreckt (Erhalt der Farbe und Garprozess unterbrochen).

Den Wok mit Öl erhitzen und das Fleisch kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen

Das übrige Gemüse bis auf den Knoblauch in die Pfanne geben und bissfest garen. Dann das Gemüse auf vorgewärmten Tellern, in Schalen oder Schüsseln anrichten.

Schnittknoblauch schräg in 1,5 cm lange Streifen schneiden. In den Wok geben, dann die Fleischstreifen noch mal kurz mit durchschwenken und mit Pfeffer und Salz würzen.