

### **Rehrückenfilet mit Speck-Linsen-Sauce**

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

1/2 Bund Suppengrün  
80 g Speckwürfel  
1–2 EL Zucker, 60 g Linsen  
800 g Rehrückenfilet  
Salz, Pfeffer, 2 TL süßer Senf  
2 EL Pflanzencreme  
2 Bund Thymian, 1 Päckchen Braten-Sauce  
2–3 EL Balsamessig

#### **ZUBEREITUNG:**

Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Speckwürfel in einem Topf knusprig braten und herausnehmen. Zucker im Speckfett schmelzen, 600 ml Wasser dazugießen und aufkochen. Gemüse und Linsen dazugeben. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten kochen. Rehrückenfilet mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter in heißer Pflanzencreme rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft: 125 °C) etwa 20 Minuten garen. Päckcheninhalt Braten Sauce zum Gemüse geben und verrühren. Bei schwacher Hitze offen 1–2 Minuten kochen lassen. Speckwürfel zufügen. Sauce mit Balsamessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und hacken. Das Fleisch mit Senf einstreichen, in Thymian wälzen und in Scheiben schneiden. Mit Sauce servieren.

### **Wildschwein-Sauerbraten in Rotweinsauce**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1,2 kg Wildschweinkeule  
250 ml Rotwein, 250 ml Speiseöl  
2 Lorbeerblätter, 3 Zweige Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
4 Pimentkörner, 3 Gewürznelken  
300 g Zwiebeln., 250 g Staudensellerie  
150 g Porree, 50 g Mohrrüben  
2 EL Spezialfett mit Butteraroma  
300 ml Rotwein, 3 EL Tomatenmark  
50 ml Rotweinessig, 80 ml Schlagsahne

#### **ZUBEREITUNG:**

Am Vortag das Fleisch in einer Schüssel mit einer Marinade aus Rotwein, Öl, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Piment und Nelken bedecken, kalt stellen und über Nacht durchziehen lassen. Dann das Fleisch durch ein Sieb abgießen und trocknen. Die Gewürze beiseite legen, die Marinade nicht verwenden. Die Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mohrrüben putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze etwa 2 Minuten rundherum anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Die Zwiebeln dazugeben und mitrösten. Anschließend das Gemüse unterrühren und weitere 3 Minuten rösten. Das Tomatenmark unterrühren. Alles mit dem Rotwein und dem Rotweinessig angießen und die Gewürze wieder dazugeben. Das Ganze zugedeckt bei milder Hitze etwa 2 Stunden schmoren lassen. Dann das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratfond durch ein Sieb gießen, noch einmal erhitzen und die Sahne einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce auf einer Platte anrichten und mit Kräuter-Spätzle servieren.

### **Rehrückenfließ mit Walnuss-Kräuterkruste**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Rehrückenfilets  
Salz, Pfeffer, 1 EL Öl  
175 ml Wildfond  
125 ml Holunderbeersaft  
3 gestrichene EL Saucenbinder dunkel  
1 Prise Zucker  
40 g Walnüsse, 1 Bund Thymian  
50 g Physalis, 3 EL Semmelbrösel  
2 TL Butter, 4 TL Orangensenf  
Physalis und Thymian zum Garnieren

#### *ZUBEREITUNG:*

Rehrückenfilets in vier Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Rehrückenfilets darin ringsum anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Wildfond ablöschen. Holunderbeersaft einrühren und aufkochen. Saucenbinder einstreuen und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Walnüsse hacken. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Walnüsse mit Semmelbröseln, Thymian und Orangensenf vermengen. Rehrückenfilets in eine Auflaufform legen. Die Walnuss- Thymian-Mischung darauf geben und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160°C) 12 Minuten garen. Rehrückenfilets aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Physalis aus den Hülsen lösen und halbieren. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Physalis darin kurz durchschwenken. Den Bratensaft aus der Auflaufform zur Sauce geben und unter Rühren kurz erhitzen. Die Rehrückenfilets zusammen mit der Sauce und den Physalis anrichten. Teller nach Belieben mit Physalis und Thymianzweig garnieren.

### **Rehmedaillons mit Holundersauce und karamellisierten Apfelspalten**

REZEPT FÜR 3 PERSONEN:

Holundersaft, ungesüßt  
1 Beutel Sauce zu Wild  
50 ml süße Sahne  
1 Apfel, mittlere Größe  
1 Schuss Rotwein, Salz  
Pfeffer schwarz  
Öl zum Braten  
Zucker

#### *ZUBEREITUNG:*

Die Rehmedaillons mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratsatz mit etwas Rotwein ablöschen. Mit 150 ml Wasser und 100 ml Holundersaft auffüllen und erhitzen. Den Beutel Sauce zu Wild in die heiße Flüssigkeit einrühren, aufkochen und mit der süßen Sahne verfeinern. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke dazugeben. Etwas Zucker über die Apfelstücke geben und den Zucker unter Schwenken leicht karamellisieren lassen. Die Rehmedaillons in die Sauce legen und einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme ziehen lassen bis die gewünschte Garstufe erreicht ist – z.B. im Kern noch rosa. Auf dem Teller die Sauce über die Rehmedaillons verteilen und darauf die Apfelstücke geben.

### **Hirschragout**

REZEPT FÜR 3 PERSONEN:

750 g Hirschragout  
250 ml Wasser, 1 Beutel Sauce zu Wild  
1 Zwiebel, 200 g Champignons  
50 ml Rotwein, 60 g Schmand  
Öl zum Braten

#### *ZUBEREITUNG:*

Das Hirschragout in heißem Öl anbraten. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, zum Ragout geben und mit anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit 250 ml Wasser auffüllen. Das Ragout zugedeckt bei kleiner Flamme 1–1 1/2 Stunden garen. Das Fleisch herausnehmen. Den Beutel Sauce zu Wild in den heißen Fond (entweder auf 400 ml auffüllen oder einkochen) einrühren, aufkochen und mit dem Schmand verfeinern. Die Champignons waschen, vierteln und in heißem Öl anschwitzen. Mit dem Fleisch in die Sauce geben und einmal aufkochen. TIPP: Mit Kartoffelknödeln als Beilage servieren und je nach Geschmack mit Preiselbeeren verfeinern!

### **Hirschfilet in Weintraubensauce**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg Hirschfilet  
Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle  
Paprikapulver  
250 g frische Steinpilze  
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
100 ml Gemüsebrühe  
3 EL Speiseöl mit Butteraroma  
150 g grüne Weintrauben  
50 ml Schlagsahne  
100 ml Gemüsebrühe, 80 ml Sherry

#### *ZUBEREITUNG:*

Das Hirschfilet waschen, trocknen und mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Steinpilze putzen und kurz abbrausen. Die Zwiebel schälen und fein

hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Steinpilzen darin andünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Masse in das Filet füllen und alles mit Holzspießen fixieren. Restliches Öl in einem Bräter erhitzen und das gefüllte Filet darin etwa 10 Minuten braten. Mit Sherry und der Gemüsebrühe angießen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Die Weintrauben waschen, trocknen, halbieren, entkernen und kurz vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Das Filet heraus nehmen und warm stellen. Den Fond mit Weintrauben kurz aufkochen lassen und die Sahne einrühren. Alles mit den Gewürzen abschmecken und eventuell mit Saucenbinder andicken.

### **Tipps zur Zubereitung von Wild**

Die Außenhaut ist bei Wildfleisch ausgesprochen sehnig. Schneiden Sie die Reste davon mit einem spitzen, scharfen Messer ab, das macht den Braten zarter.

Wild soll gut durchgegart sein (Kerntemperatur von 80 Grad über zehn Minuten). Mit einer Fingerprobe können Sie ungefähr prüfen, wie stark durchgebraten das Fleisch ist: Kann man den Finger weit eindrücken, so ist das Fleisch noch sehr rot. Gibt das Fleisch leicht nach, ist es rosa; gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart. Sicherer ist in jedem Fall ein Bratthermometer.

Tiefgefrorenes Wildbret ist mürber als frisch verarbeitetes. Die Auftauzeiten richten sich nach der Größe des Stückes: im Kühlschrank bis zu zwei Tagen, bei Zimmertemperatur bis zu zehn Stunden. Nach dem Auftauen sollten Sie das Fleisch umgehend zubereiten. Vorher kurz mit klarem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen.

Die Saftigkeit bei Wildfleisch können Sie erhalten oder erreichen, indem Sie das Fleisch über Nacht in eine leicht gesalzene Brühe legen. Die oberen Zellschichten saugen sich mit der Flüssigkeit voll und geben diese beim Braten als Erstes ab. Der eigene Fleischsaft bleibt so weitestgehend im Zellgewebe erhalten.

Passende Gewürze für Wild sind: Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeer, Piment, Pilze, Schalotten, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Nelken, Muskat, Wacholderbeeren, Paprika.

---