

DAS ETWAS ANDERE WILDBRET

# HAB EIN HERZ!





*Fakt ist: Wild besteht aus mehr als Filet, Rücken, Keule. Doch wohin mit Träger, Dünung oder Geräusch? Ich sage: Ab in den eigenen Bauch damit! Denn auch aus den angeblichen „unattraktiven Teilen“ lässt sich Wunderbares zaubern.*

**Text & Bild: Werner Steckmann**

Es entzieht sich meiner Kenntnis, wie es in anderen Revieren aussieht, aber unsere Rehe könnten kurz vor den Weihnachtsfeiertagen zwei Meter lang sein und sechs Keulen haben, um die Nachfrage nach Rehrücken und -keulen zu befriedigen. Was aber ist mit dem Rest vom Tier? In vielen Jägerhaushalten besteht der Inhalt der Tiefkühltruhe irgendwann nur noch aus Trägern und Dünungen oder aber der vierbeinige Jagdbegleiter feiert vorzeitig Weihnachten und bekommt alles, was sich nicht verkaufen lässt.

Seitdem Fergus Henderson, der Gründer des legendären „St. John Restaurant“ in London der sich bereits 1999 in seinem Buch „Nose to tail“ (auf deutsch vielleicht am besten mit „mit Haut und Haar“ übersetzt) über Ethik, Ökologie und Nachhaltigkeit unserer Essgewohnheiten Gedanken machte, begann ein Umdenken. Dabei steht der Respekt vor dem Tier und die kulinarische Würdigung des ganzen Individuums im Fokus und nicht nur die Verwertung der Edelteile wie Keulen und Filets. Und wenn Henderson vom ganzen Tier spricht, dann meint er auch wirklich das ganze Tier: Knochen, Milz, Herz, Leber, Nieren und Haxen bis hin zu Hirn und Zunge. Spätestens bei Hirn und Zunge ist bei den allermeisten aber dann Schluss mit lustig und das anfängliche Interesse macht einem skeptischen „das kann man essen?“ und: „... schmeckt doch bestimmt furchtbar“ Platz. Diese Skeptik rührt wohl daher, dass unsereins mit den vielen unterschiedlichen, ungewohn-

**„... der Respekt vor einem Tier gebietet, es von Kopf bis Fuß zu verspeisen“  
(Fergus Henderson)**

ten Texturen und Geschmacksdimensionen nicht mehr umgehen kann und vieles ablehnt, was über das als Genuss gelernte Filet- oder Bratenstück hinausgeht.

Früher konnten es sich die Jäger und angestellten Berufsjäger schlichtweg nicht leisten, Teile des erbeuteten Wildbrets an den Hund zu verfüttern. Das große und kleine Jägerrecht waren damals überlebensnotwendige, in die Ernährung der Jägerfamilie fest eingeplane Lebensmittel. Dass sich die Zubereitung und Genuss dieser vermeintlich unattraktiven Wildbrettteile nicht ausschließen zeigen die folgenden Rezepte.



**Das kleine Jägerrecht schmeckt am besten frisch nach der Jagd.**

**Woher kommt dieser Brauch?**

## GROSSES UND KLEINES JÄGERRECHT

In vergangenen Zeiten war das Jägerrecht der unentgeltliche Anspruch eines Jägers auf Teile des von ihm erlegten Wildes. Dabei unterschied man zwischen großem und kleinem Jägerrecht. Berufsjäger erhielten ursprünglich ihren Lohn in Form von Naturalien. Diese bestanden in erster Linie aus Wildbrettteilen. Zum großen Jägerrecht gehörten damals Haupt, Träger mit Vorschlag bis zur dritten Rippe, die Decke und das Geräusch (Zunge, Herz, Leber, Lunge, Milz, Nieren). Dies ist heute nicht mehr üblich. Aktuell dagegen ist nach wie vor das kleine Jägerrecht – also das Geräusch –, dass normalerweise demjenigen gebührt, der das erlegte Stück aufbricht. Die Trophäe steht in der Regel dem Erleger zu. Das Wildbret gehört zu keinem Jägerrecht, sondern steht dem Jagdausübungsberechtigten (Pächter oder Eigentümer) zu.

**WS**



Rezept 1

## GESCHMORTE ÜBERLÄUFER-BÄCKCHEN

Schweinebäckchen sind der sehr fettarme Teil der kreuzweise verlaufenden Unterkiefermuskulatur. Sie eignen sich daher besonders für Schmorgerichte. Es lohnt sich, diese beim Zerlegen der nächsten Sauen zu sammeln, bis man genug Bäckchen für dieses Gericht zusammen hat:

Die Bäckchen sauber parieren und salzen, die Abschnitte und den Feist aufheben. Einen Bräter erhitzen, Feist und Abschnitte im Öl auslassen und die Bäckchen zirka zwei Minuten pro Seite scharf anbraten. Während das Fleisch brät, Sellerie, Lauch und Möhre grob würfeln und die Zwiebeln achteln. Bäckchen entnehmen und das Gemüse sowie das Tomatenmark kräftig mit den Abschnitten anbraten. Wenn das Gemüse richtig Farbe angenommen hat und sich am Boden Bratensatz bildet, Fond, Rotwein und Gewürze dazugeben, den Bratensatz lösen und kurz aufkochen lassen. Die Bäckchen auf den Saucenansatz legen, alles mit Backpapier abdecken und den Bräter für etwa zwei bis 2,5 Stunden in den auf 145°C vorgeheizten Backofen schieben. In der Zwischenzeit das Kartoffelpüree zubereiten. Nach Ende der Gar-

zeit die Bäckchen entnehmen und auf einem extra Teller mit dem Kartoffelpüree im abgeschalteten Ofen warm stellen. Den Saucenansatz sieben und das Fett abschöpfen. Die Sauce durch ein Küchentuch streichen, mit der Butter erwärmen und falls nötig reduzieren oder verdünnen. Zusammen mit dem Kartoffelpüree ein paar geschmorten Zwiebelspalten und der Sauce anrichten und zusammen mit einem trockenen, kräftigen Rotwein servieren.

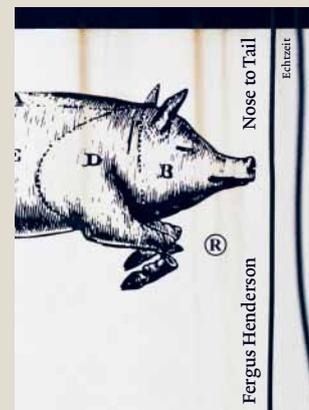
### Zutaten für 4 Personen

- 8 Schweinebäckchen á 80 bis 100 g
- 1 Suppengemüse (Sellerie, Möhren, Lauch)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 l Wildfond
- 0,25 l trockener Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Meersalz
- Pfeffer

### Buchtipp

## „NOSE TO TAIL“ VON FERGUS HENDERSON

Das Buch, das anfangs nur in Großbritannien erhältlich und schnell vergriffen war, erlangte bald Kultstatus unter den Profiköchen und gewann viele Preise. Der „Observer“ nahm es z.B. unter die „50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten“ auf. Dabei geht es darin vordergründig weniger um Rezepte, als um Geschichten, die sich um die Zubereitung von Speisen ranken. Henderson wollte damit um Leidenschaft für gutes Essen und Respekt vor den Nahrungsmitteln, die wir verarbeiten, werben. Auch wenn man manche Gerichte nicht nachkochen möchte – oder aus Naturschutzgründen darf – so regen die Rezep-



te/ Geschichten aber zum Nachdenken an. Das Buch ist also weniger ein konventionelles Kochbuch als eine amüsante Inspirationsquelle und kleine Küchenphilosophie angereichert mit typisch englischem Humor. Allen, die Bücher jenseits des „man nehme“ Duktus lieben, sei „Nose to tail“ wärmstens ans Herz gelegt! Die 2014 erschienene deutsche Ausgabe hat die ISBN 3905800772. **ws**



**Rezept 4**

**CALVADOS-LEBER VOM REH**

Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher entfernen. Dann die Äpfel in Ringe schneiden und mit Zitronensaft und etwas Calvados beträufeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Leber waschen, parieren, häuten, in Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben. In einer heißen Pfanne die Leberstücke kurz rundherum etwa zwei Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und mit einem guten Schluck Calvados und Fond ablöschen. Fünf Minuten reduzieren lassen und danach die Leber für weitere fünf Minuten in die leicht köchelnde Sauce legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen in einer anderen Pfanne die Apferringe mit den Zwiebelringen in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Zucker darüber stäuben und leicht karamellisieren lassen. Leber mit Äpfeln und Zwiebeln auf einen Teller garnieren, Kartoffelpüree dazu und genießen. Dazu passt ein grüner Veltliner oder Sauvignon blanc.

**Zutaten für 4 Personen**

- 2 Äpfel
- 1 Zitrone
- 50 ml Calvados
- 1 Zwiebel
- 1 Rehleber
- Mehl
- 200 ml Wildfond
- Salz, Pfeffer
- Puderzucker
- Öl
- Kartoffelpüree

**Rezept 2**

**HIRSCH-ROLLBRATEN**

Rotwein und dunkle Schokolade sind gut fürs Herz und Likör gut für die Stimmung! Darüber hinaus hebt die Schokolade die Röstaromen dieses Gerichtes besonders hervor, ohne sie bitter erscheinen zu lassen:

Das entbeinte Wildbret dünn mit dem Leberkäsebrät einstreichen, in die Dünung einrollen und im Bratennetz abbinden. Danach rundum mit Salz, Pfeffer und dem Wildgewürz einreiben. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Den Rollbraten im Bräter von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen. In der Zwischenzeit das Zwiebeln und Gemüse putzen, grob würfeln und mit etwas Öl im Bräter zusammen mit dem Tomatenmark anrösten. Mit Wildfond und Wein ablöschen. Cassis, Thymian, Wacholderbeeren und den Braten wieder dazugeben und für 3,5 Stunden im Backofen, unter mehrmaligem Wenden mit Deckel garen. Der Braten ist fertig, wenn das Fleisch beim Stechen mit einer Fleischgabel weich ist. Dann herausnehmen und im Ofen bei zirka 90 °C warmstellen. Den Bratensud durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Stärke in etwas

kalttem Wasser einrühren und die Sauce damit binden. Die Schokolade grob zerbröseln, in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, glatt rühren und vom Herd nehmen. Den Braten aus dem Ofen holen, das Netz entfernen, in fingerdicke Scheiben schneiden und zusammen mit Knödel, Blaukraut und Soße servieren. Dabei kann ein Schuss Cassislikör das Blaukraut ungemain aufpeppen.

**Zutaten für 4 Personen**

- 1 kg Hirsch-Dünung, Haxenfleisch etc.
- 300 g Leberkäsebrät
- 1 TL Wildgewürz
- 1 Pk. Suppengemüse
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml trockener, kräftiger Rotwein
- 750 ml Wildfond
- 100 ml Creme de Cassis (schwarzer Johannisbeer - Likör)
- 3 Zweige Thymian
- 10 Wacholderbeeren
- Kartoffelstärke
- 20 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil mindestens 85%)
- 3 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer



## Rollbraten vernetzen

Das in Form bringen von Rollbraten wird durch ein 10er HT-Rohr (30 cm lang) ungemein erleichtert: Ein genügend langes Stück Rollbraten-

4

---

### Rezept 3

## KLEINES JÄGERRECHT

Egal von welcher Schalenwildart die Innereien stammen – Frische ist oberstes Gebot! Das kleine Jägerrecht sollte allerspätestens am nächsten, auf die Erlegung folgenden Tag zubereitet und niemals eingefroren werden! Der Clou an diesem Rezept ist das Brotgewürz. Die darin enthaltenen Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel) geben dem Gericht eine besondere Note und machen es leichter verdaulich. Der gleiche Effekt kann natürlich auch mit Hochprozentigem erreicht werden... Herz, Leber und Nieren parieren und in feine Streifen schneiden. In Mehl wenden. Schmalz

in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel halbieren, in halbe Ringe schneiden und anbraten. Die Innereien dazu geben und mit Salz, Pfeffer und dem Brotgewürz abschmecken. Die Innereien gut scharf durchbraten, den grob gequetschten Knoblauch zugeben und etwas ziehen lassen. Die Hitze reduzieren, mit Sahne ablöschen und bei milder Hitze weiter ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne die Bratkartoffeln (am Besten mit Zwiebeln, Speck und Majoran) anbraten. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und einem winzigen Schluck Port abschmecken und zusammen mit den Bratkar-

toffeln und einem schönen dunklen Bier servieren.

### Zutaten für 2 Personen

Herz, Leber und Nieren z.B.  
vom Reh  
Mehl  
1 EL Butter- oder Schweineschmalz  
1 Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Brotgewürz  
1 Zehe Knoblauch  
200 ml Sahne

---

19658784\_Hofmann Helmut  
(id #45424126)  
216.0 mm x 109.0 mm