

WILDE WEIHNACHTEN

**DIE FESTTAGS-
KRACHER!**

Was wäre Weihnachten ohne einen saftigen Braten? Wem schon beim Gedanken an aromatisches Wildbret das Wasser im Mund zusammenläuft, der wird gleich nur noch schwer an sich halten können.

Text & Bild: Werner Steckmann

Wildbret ist mittlerweile zwar das ganze Jahr hinweg beliebt, am begehrtesten ist es beim Gros der Bevölkerung aber in der Vorweihnachtszeit – der Zeit von strahlenden Kinderaugen, Oh Tannenbaum, blinkenden Christbaumkugeln, flackerndem Kerzenschein und „Last Christmas“ von Wham im Radio. Regelmäßig steht dann – plötzlich und völlig überraschend – Weihnachten vor der Tür. Wohl dem, der schon während der Hauptjagdsaison im Herbst bei der Jagd auf Flugwild und den großen Bewegungsjagden daran denkt und die besten Stücke Wildbret für den weihnachtlichen Eigenverbrauch reserviert!

**Gewürzbeutel**

Wer nicht gerne die Gewürze, die nicht mit auf den Teller kommen, vor dem Anrichten aus den Gerichten herausklaubt, dem seien Filterbeutel für Tee ans Herz gelegt. Gewürze hinein, Küchenschnur drum, am Henkel festgebunden und ab in den Bratensud!





1

Rezept 1

ZUBEREITUNG
3
STUNDEN

KLASSISCHE WEIHNACHTSGANS

Die Gans unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocknen und anschließend salzen. Die Äpfel vierteln, entkernen, mit den geschälten Zwiebeln grob würfeln, mit Beifuß und Lorbeer vermischen und die Gans damit füllen. Ein Zahnstocher verschließt die Öffnung und hindert die Füllung am Herausfallen. Die Keulen und Flügel zusammenbinden, mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Kuchenblech setzen und 200 ml Wasser angießen. Auf der untersten Schiene bei 180°C (Ober- & Unterhitze) 30 Minuten braten. Die Gans mit den Rücken nach unten drehen und weitere 2 ½ Stunden garen. Alle halbe Stunde mit dem austretenden Fett begießen. Nach 2 ¼ Stunden die Temperatur auf 220°C erhöhen. Die Gans herausnehmen, Bratensaft und Fett abgießen und in einem Fettkännchen trennen. Temperatur des Ofens auf 140°C drosseln und die Gans darin warmstellen. Zum Servieren den Fond aus dem Fettkännchen in eine Sauciere füllen. Die Gans tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Kartoffelknödel.

Tipp: Das ausgelassene Gänsefett in Schälchen füllen und als leckeren Brotaufstrich verwenden!

Zutaten für 4 Personen

- 1 küchenfertige Wildgans
- 4 rotbackige Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 2 TL Beifuß
- 2 Lorbeerblätter
- Butterschmalz
- Salz
- Küchengar

Blaukraut

Wem das normale Kraut auf Dauer zu langweilig ist, sollte die Variante mit jeweils drei Esslöffeln Balsamico, Jägermeister und Zucker ausprobieren.



2

Rezept 3

ZUBEREITUNG
80
MINUTEN

BRAUHAUS-HIRSCHBRATEN

Ein paar Stunden vor der Zubereitung Fleisch parieren und rundum salzen. Danach in der Bratenreine von allen Seiten scharf anbraten. Währenddessen das Gemüse putzen und grob würfeln. Das Fleisch entnehmen und jetzt das Gemüse andünsten, bis es gebräunt ist. Mit Bier und Brühe ablöschen. Den Braten wieder in den Bräter geben und mit Speck belegen. Den Braten nun für eine Stunde in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben und ab und an mit Brühe begießen. Danach den Braten in Alufolie wickeln und noch zehn Minuten im abgeschalteten Ofen entspannen lassen. Währenddessen den Bratensaft passieren, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschme-

cken und auf zwei Drittel reduzieren oder mit Saucenbinder eindicken. Dazu passen Kartoffel- oder Semmelklöße mit Blaukraut und ein dunkles Bier.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Hirschkeule
- 3 Zwiebeln
- 1 Suppengrün
- Butterschmalz
- 0,5 l dunkles Bier
- 0,5 l Fleischbrühe
- 150 g Speck in Scheiben
- Speisestärke
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer

Rezept 2

ZUBEREITUNG
3
STUNDEN

SAUERBRATEN VOM REH MIT CRANBERRY-BIRNEN

Vier Tage vor der Zubereitung die Rehkeule parieren und auslösen. Für die Beize Karotten, Zwiebel, Petersilienwurzeln und Sellerie putzen, schälen und in zirka zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Knoblauch und Wacholderbeeren anquetschen, Pfefferkörner, Piment, Fenchel grob mörsern und mit Knoblauch und Wacholderbeeren in einen Einmal-Teefilter geben. Zimt, Nelken, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und sorgfältig zubinden. Gemüse, Gewürzbouquet zusammen mit dem Rotwein aufkochen, Essig zugeben und abkühlen lassen. Fleisch zusammen mit der Beize vakuumieren und im Kühlschrank vier Tage durchziehen lassen. Dabei den Beutel ab und an wenden. Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Beize nehmen, die Beize auffangen und beiseitestellen. Das Fleisch dressieren und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Bräter das Fleisch rundherum anbraten, herausnehmen, das Beizgemüse unter Rühren anbraten und das Tomaten-

mark zugeben. Mit 0,5 Liter der Marinade, Fond und 150 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Das Fleisch dazugeben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze zwei Stunden schmoren. Braten dabei mehrmals wenden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker zu mittelbraunem Karamell schmelzen, mit Cranberrysaft ablöschen und darin den Karamell auflösen, Lorbeerblatt und eine Prise Salz zugeben. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und der Länge nach dritteln. Birnen in den Cranberrysud geben und bei geringer Hitze vier Minuten köcheln lassen. Danach die Birnen im Cranberrysud abkühlen lassen. Nach der Garzeit den Braten in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Cranberry-Birnensaft abschmecken und leicht einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit kalten Butterstückchen die Sauce eindicken. Danach nicht mehr aufkochen! Braten aufschneiden und zusammen mit Sauce, Birne und der Beilage anrichten.

Zutaten für 4 Personen

- 1,3 kg Rehkeule
- 150 g Karotten
- 100 g Petersilienwurzeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Wacholderbeeren
- 8 Pimentkörner
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 Zimtstange
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Stiele Thymian
- 750 ml trockener Rotwein
- 250 ml Essig
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Wildfond
- 20 g Butter, 20 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Birnen
- 350 ml Cranberrysaft
- Salz, Pfeffer

Alles Deko, oder was?

NATÜRLICHKEIT IST TRUMPF

Stimmungsvolle Dekoration für den festlich geschmückten Tisch muss nicht immer aus den verschiedenen Lifestyleläden stammen: Oft schmücken auf den ersten Blick ganz banale Fundstücke des Jagdjahres die Tafel viel besser. Getrocknete Tannen- oder Lärchenzapfen, Sackleinen, Abwurfstangen von Dam- oder Rotwild oder ein paar frische Fichten- oder Tannenzweige schaffen in Kombination mit Kerzen und Kaminofen ein stimmungsvolles, vorweihnachtliches Ambiente. **WS**



3



4



5

Rezept 4



HIRSCHRAGOUT MIT QUITTENGEELE

Einen Tag vor der Zubereitung das Suppengemüse sowie die Zwiebel schälen und grob würfeln. Thymian von den Stielen zupfen. Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Wacholder, Piment und Thymian mörsern und in einen Teefilter geben. Wein, Essig, Gemüse und Gewürze mischen. Fleisch von allen Häuten und Sehnen befreien, waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit 1 EL Öl vermengen und zur Beize geben. Vakuumieren, 24 Stunden kaltstellen und ab und an wenden.

Fleisch und Gemüse von der Beize trennen, dabei die Beize auffangen. Speck würfeln und in einer Bratereinne anbraten, Fleisch, Champignons und Gemüse zugeben und scharf anbraten. Beize zugeben und für 30 Minuten bei 200°C (Umluft) unter gelegentlichem Umrühren im Ofen schmoren. Wildfond und Quittengelee dazu geben und weitere 30 Minuten schmoren. Ragout mit Kartoffelstärke andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Zweig Thymian garnieren. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und ein Löffel Quittengelee.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Wurzel-/ Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 5 Stiele Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- ½ TL Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 200 ml trockener Rotwein
- 125 ml Weinessig
- 1 kg Hirschgulasch aus der Keule
- 125 g durchwachsener Speck
- 400 g Champignons
- 3 EL Quittengelee
- 300 ml Wildfond
- Speisestärke
- Öl, Salz, Pfeffer

Rezept 5



ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE

Die Entenbrüste eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Sie sollten etwa Raumtemperatur haben. Die Hautseite rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, nicht zu tief bzw. oder ins Fleisch zu schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Ofen auf 80°C Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft ist nicht geeignet!). Die Temperatur mit einem Grill- oder Fleischthermometer kontrollieren und gegebenenfalls etwas nachjustieren. Die Brüste in einer Bratereinne oder feuerfesten Form in den Ofen stellen und 45 Minuten sanft garen lassen.

Für die Sauce die Schale einer Orange mit dem Zestenreißer oder der Mandoline abhobeln und beiseitestellen.

Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf karamellisieren, vom Herd nehmen und mit dem Essig und Orangensaft ablöschen. Nun den Topf wieder auf den Herd stellen und das Karamell in der Flüssigkeit auflösen. Den Fond und die Orangenschalen unterrühren und bei großer Hitze und gelegentlichem Umrühren etwa auf die Hälfte einkochen. Die Marmelade hinzufügen.

Nach dem Ende der Garzeit, die Entenbrüste aus dem Bräter nehmen und mit der Hautseite in eine heiße Pfanne geben, scharf anbraten und Farbe ziehen lassen. Danach wenden und auch die Fleischseite kurz Farbe ziehen lassen. Danach im ausgeschalteten Ofen warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Orangenlikör, Salz und

Pfeffer abschmecken, mit der in Stückchen geschnittenen Butter montieren, anrichten und servieren. Als Beilage bieten sich Kartoffelknödel und als Weinbegleitung ein halbtrockener Riesling an.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenbrüste
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

für die Sauce:

- 5 Bio-Orangen
- 100 g Zucker
- 100 ml Essig
- 300 ml Entenfond
- 3 EL Orangenmarmelade
- 3 EL Orangenlikör
- 50 g kalte Butter

Die etwas andere Anrichte

KNÖDEL KREATIV

Um ein wenig Abwechslung in die Beilagen zu bringen, kann man entweder die Größe der Kartoffelknödel variieren oder verschiedene Varianten zusammen auf den Teller bringen. Etwa drei ver-

schiedene große Kartoffelknödel halb und halb oder Kartoffelknödel zusammen mit Semmel- oder Brezenknödeln. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

WS

RANGER ZIELFERNROHRE



NEU: Jetzt mit ASV zur Kompensation des Geschossabfalls!

IHR PERFEKTER BEGLEITER BEI TAG UND NACHT

Ranger Zielfernrohre bieten eine exzellente Optik und intuitive Anwendung bei kompaktem Design und einem attraktiven Preis. Transmissionswerte von über 90 % ermöglichen einen sicheren Schuss, selbst bei kritischen Lichtverhältnissen. Neben den bekannten und bewährten Modellen 1-4x24, sowie 2-8x42 bieten wir die Baureihen 3-12x56 und 4-16x56, jetzt auch mit einer zuverlässigen Absehenschnellverstellung an.

Bei Interesse an einem dieser perfekten Jagdbegleiter oder Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Fachhändler.



STEINER
Nothing Escapes You