

Silberhaut entfernen

Um die Silberhaut auf der Innenseite der Rippen zu entfernen, benutzt man einen Esslöffel und kratzt, von einer Seite beginnend, die Haut vom Knochen. Hat man ein ausreichend großes Stück abgelöst, kann man mit dem Löffelstiel nachhelfen. Ein Stück Küchenkrepp hilft, den Halt zu verbessern.



DIE HÜTER DES LEBENS

ORDENTLICH WAS AUF DEN RIPPEN

Über Schalenwildrippen sprechen die meisten Jäger eigentlich nur, wenn sie den Ein- und Ausschuss beschreiben. Doch auch nach dem Zerwirken machen die dünnen langen Knochen durchaus was her.

Text & Bild: Werner Steckmann

Das Verwerten des ganzen Tieres ist nicht erst seit dem Buch „Nose to Tail“ von Fergus Henderson in aller Munde und in den vergangenen Jahren zum Trend avanciert. Es entspricht dem Zeitgeist, auch die weniger edlen Teile des Tieres zu verwenden und damit in Bezug auf Ökologie und Nachhaltigkeit Zeichen zu setzen. Der britische „Observer“ führt das inzwischen auch auf Deutsch erschienene Buch sogar unter den 50 wichtigsten Kochbüchern aller Zeiten auf. Neben Innereien, Haxen und Bäckchen werden auch die Rippen des Wilds oft verschmäht und vorschnell in den Hundemagen gegeben. Wenn wir Jäger von „Dünnung“ oder „Rippen“ sprechen, dann meinen wir in der Regel den Rippenbogen mit Bauchlappen, ohne das eigentliche Rücken- und Halsstück. Dieses Fleisch und auch die ausgelösten Knochen eignen sich hervorragend für Eintöpfe und Gulasch, Kochen von Wildjus und Wildfonds, für Suppen und Brühen. Klassische Cuts (ein „Cut“ beschreibt die Art, wie das Stück Fleisch geschnitten wurde) wie z.B. „Baby Back Ribs“ (Kotelettrippchen), „St. Louis Cut“ (Schälrippchen) oder „Rib Tips“ (Knorpelenden) gibt es bei Wildbret eigentlich nicht. Es werden meist Schälrippchen samt den Knorpelenden oder Spare ribs (meist ohne Bauchlappen) verarbeitet.

In der Praxis halte ich es in der Wildkammer mit dem von mir erlegten Wild so, dass ich Rippen, die keine Spare ribs werden, auslöse und bei jüngeren Stücken zu Rollbraten verarbeite. Bei älteren Stücken lasse ich sie durch den Fleischwolf und friere sie für Burger, Hackbraten, Wurst oder Leberknödel portionsweise ein.





1

Rezept 1

SCHMORRIPPCHEN VOM HIRSCH



Am Vortag zubereitet, benötigt das Rezept am Tag der Party nur eine halbe Stunde zum Anrichten!

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Rippchen waschen, trockentupfen, von der Knochenhaut auf der Innenseite befreien und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel und das Suppengemüse putzen und grob würfeln. Die Rippchen in einem Gänsebräter oder einer Bratenreine nacheinander mit etwas Öl Farbe ziehen lassen und auf dem Bräterdeckel zwischenlagern. Wenn alle Rippchen angebraten sind, das Procedere mit Suppengemüse und der Zwiebel wiederholen. Danach Rippen wieder zugeben und bis auf zwei Drittel Sparerib-Höhe mit Wasser auffüllen.

Dabei das Wasser so eingießen, dass die Würzung nicht vom Fleisch gespült wird. Die Rippchen zwei Stunden mit geschlossenem Deckel im Ofen garen. Danach den Ofen ausschalten. Werden sie gleich gegessen, einfach eine halbe Stunde im abgeschalteten Ofen lassen und dann servieren. Die Brühe durch ein Sieb gießen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Speisestärke andicken. Werden sie erst später verzehrt, die Rippchen auf dem Bräterdeckel stapeln und bei 220°C für eine halbe Stunde in den Ofen schieben. Nach Ende der Garzeit die Rippchen zusammen mit Kartoffelpüree und etwas Sauce servieren.

Zutaten für 4 Personen

- | | | |
|-------------------|-----------------|--------------|
| 1 kg Hirschrippen | 1 große Zwiebel | Erdnussöl |
| Salz | Suppengemüse | Speisestärke |
| Pfeffer | Knoblauchpulver | |



2

Rezept 2

ASIA-RIPPCHEN



Die angefrosten Rippenbögen mit einer Knochensäge in zirka fünf bis zehn Zentimeter breite Streifen schneiden, sodass die Knochen wie eine Leiter im rechten Winkel querliegen. Nun in der Mitte zwischen den Knochen die Rippen in einzelne Finger schneiden. Diese Finger in kochendes Salzwasser legen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Das kochende Wasser sollte das Fleisch gerade so bedecken. Etwas Brühe für später zur Seite stellen und den Rest abgießen.

Die Rippchen für eine halbe Stunde in eine Marinade aus Sake, Zucker, 1 EL heller Sojasauce sowie Reissessig einlegen. Dann

aus der Marinade nehmen, in nicht zu viel Erdnussöl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Marinade aufheben und die Rippchen warmstellen. Den Rest der Marinade mit einem halben Teelöffel Salz und einem guten Schuss der Brühe in einem Wok oder einer tiefen Pfanne auf kleiner Flamme für etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die entstehende Sauce muss eine dickflüssige Konsistenz aufweisen. Mit Reis und etwas Sauce auf einem Teller anrichten und mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen

- | | | |
|------------------|----------------------|--------------------------|
| 500 Wildschwein- | 2 EL helle Sojasauce | 1 Bund Frühlingszwiebeln |
| Rippchen | 6 EL Reissessig | 1 Bund Koriander |
| 2 EL Sake | Erdnussöl | 1 EL dunkle Sojasauce |
| 6 EL Zucker | Salz | weißer Sesam |



3



4

Nützliches Werkzeug
DER RIPPENZIEHER



Für manche Gerichte wie Rollbraten, Fleischpflanzerl oder Burger benötigt man Rippenfleisch ohne Knochen. Mit einem sogenannten Rippenzieher gelingt das im Handumdrehen: Auf der Innenseite ritze ich die Rippe der Länge nach an, lege das Ende der Rippe frei, setze den Rippenzieher an und ziehe diesen zur anderen Seite durch. Wer ihn nicht allzu oft benötigt und sich 20 Euro für die Anschaffung sparen möchte, der improvisiert und baut sich seinen Rippenzieher aus einer Rippe und einem Stück Küchegarn in wenigen Minuten selbst! **ws**

Rezept 3



WILDE FLEISCHPFLANZERL

Rippenfleisch zusammen mit dem grob zerteilten Speck (ohne Schwarte) durch die 2-mm-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Semmel in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln mit etwas Öl glasig anbraten. Die Semmel gut ausdrücken, mit dem Wildbret, Speck, Ei und Zwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit vorher angefeuchteten Händen vier bis sechs Klopse formen, etwas andrücken und in Semmelbröseln wenden.

In reichlich Erdnussöl oder Schweineschmalz auf beiden Seiten braten und noch warm mit Kartoffelsalat servieren.

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| 500 g ausgelöstes Wildrippenfleisch | 1 Zwiebel |
| 125 g grüner Speck | 2 Eier |
| 1 Semmel | Salz, Pfeffer |
| | Semmelbrösel |
| | Erdnussöl |

Rezept 4



3-2-1 SOUS-VIDE-RIBS

Die Schwarzwildrippen so zerteilen, dass die einzelnen Portionen in einen Vakuumbutel und das Sous-Vide-Becken passen. Auf der Innenseite die Haut von den Rippen ziehen – das lässt den Geschmack besser einziehen. In einer großen Schüssel bestreichen wir die Rippchen mit der BBQ-Sauce, bestreuen sie mit dem BBQ-Rub und vakuumieren sie paarweise. Anschließend geben wir die Rippchen bei 63°C für 36 Stunden in das Sous-Vide Gerät oder den Dampfgarer. Nach dem Ende der Garzeit die Rippen in eine Schale mit Eiswasser legen, um sie schlagartig herunterzukühlen. Die Rippen können so bis zu fünf Tage im Kühlschrank gelagert werden. Werden die Ribs gleich weiterverarbeitet entfällt dieser Schritt.

Etwas Flüssigkeit aus dem Sous-Vide-Beutel mit BBQ-Sauce und dem Rohrzucker andicken, die Ribs von beiden Seiten damit einpinseln und bei mittlerer Hitze für etwa fünf Minuten pro Seite auf den heißen Grillrost oder bei 150°C in den Ofen geben. Einmal wenden, aber Vorsicht! Die Rippchen sind so unfassbar zart, dass sie beim Wenden Gefahr laufen, vom Knochen zu fallen! Vor dem Servieren noch einmal mit der BBQ-/Rohrzuckersauce bestreichen. Sehr lecker in Kombination mit Coleslaw (ein amerikanischer Krautsalat) und gegrillten Maiskolben.

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--|----------------|
| Spareribs vom Überläufer (ca. 400 g je Person) | BBQ-Sauce |
| | brauner Zucker |
| | Salz, Pfeffer |
| | BBQ-Rub |

Rezept 5



ZWIEBEL-ROLLBRATEN

Den Ofen auf 120°C vorheizen. Bei Schwarzwild genügt in der Regel ein Rippenbogen. Bei Rehwild zwei bis drei ausgelöste Dünungen. Das Rippenfleisch waschen, trockentupfen, auf einer Seite mit Senf bestreichen, mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer bestreuen und zu einer großen Roulade aufrollen. Diese Roulade in ein Bratennetz stecken und mit Küchegarn abbinden. Dabei hilft es, das Netz über ein HT-Rohr zu ziehen und dann das Fleisch durch das Rohr zu schieben. In einer geölten Bratenreine die Bratenrolle von allen Seiten anbraten und danach herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, grob zerteilen, in den Bräter geben, mit Malzbier angießen und dann den Rollbraten auf die Zwiebeln legen. Die Bratenreine mit Deckel für drei bis vier Stunden in den Ofen geben. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warmhalten.

Den Bratensaft durch ein Sieb passieren und mit Speisestärke andicken. In Scheiben schneiden und zusammen mit Kloß und Sauce servieren.

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--|---------------|
| ca. 1 kg ausgelöste Wild-Rippenbögen mit Bauchlappen | Salz, Pfeffer |
| Senf | 3 Zwiebeln |
| Wild-Gewürzmischung | Malzbier |
| | Speisestärke |



5