

## Hirschsteak auf Wacholderschaum

Für 4 Personen

Zutaten:

8 kleine Steaks à 100 g aus der Lende oder Keule geschnitten  
4 Thymianzweige  
40 g Butterschmalz  
1/4 l Wildfond  
60 g Butter  
4 Schalotten gewürfelt  
30 Wacholderbeeren  
4 cl Portwein  
Ingwer  
2 MSP Wildgewürz  
2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 g geschlagene Sahne.

Zubereitung:

Geschnittene Steaks in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und bei 100°C im Backrohr fertig garen. Schalotten in die Pfanne geben, leicht anbräunen lassen, mit Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Gewürze beifügen und Sauce reduzieren lassen. Die fertige Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken, mit geschlagener Sahne verfeinern.

## Hirschschnitzel mit Whiskysauce

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g durchwachsener Räucherspeck  
750g Hirschkeule  
12 Schalotten  
1 Tasse Fleischbrühe  
6 EL Crème fraîche  
1/2 Bund frischer Majoran  
1 Schuss Whisky  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Butterschmalz

Zubereitung:

Das Keulenfleisch in Schnitzel schneiden, die Schalotten schälen und den Speck in Streifen schneiden.

Den Speck und die Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Schnitzel in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Den Majoran hineinlegen, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten fertig dünsten.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Majoran entfernen, die Crème fraîche einrühren und zum Schluss mit Whisky abschmecken.

## Rollbraten aus der Damwilschulter

Zutaten:

1 Hirschschulter  
150 g Zwiebeln  
1 mittelgroße Karotte  
60 g Staudensellerie  
1/2 TL Wildgewürz  
2 Lorbeerblätter  
8 Pfefferkörner  
8-10 Wacholderbeeren 4-2 Nelken  
3 EL Crème fraîche  
1 TL Tomatenmark  
3/4 l Wildfond  
Schale einer unbehandelten Orange  
3 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
60 g Hagebuttenmarmelade  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Schulter auslösen, parieren, würzen, zusammenrollen, zubinden und mit etwas Öl scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Das Gemüse und die Knochen grob hacken und im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark und anschließend das Fleisch dazugeben und mit Wildfond ablöschen. Die Orangenschale dazugeben und zugedeckt etwa 1 Stunde fertig dünsten. Die Sauce passieren und mit Hagebuttenmarmelade und Crème fraîche verfeinern.

## Damwilschulter

Zutaten:

1 Hirschschulter  
1/2 l Rotwein  
Orangenschale von 2 Orangen  
3 Lorbeerblätter  
Rosmarin  
Wacholderbeere  
Thymian  
Pfefferkörner  
Salz

Zubereitung:

Hirschschulter eine Woche marinieren. Herausnehmen, abtrocknen, leicht mehlieren, anbraten, nach und nach mit Marinade aufgießen.

Bei 150 °C 2 1/2 Stunden mit Deckel drauf schmoren.

# Rücken vom Damwild

## Zutaten:

1 Hirschrücken ca. 1,2 kg  
100-150 g Zwiebeln  
1 Karotte mittelgroß  
60 g Staudensellerie  
15 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
1/2 TL Senfsaat  
1/4 l Spätburgunder  
1 TL Tomatenmark  
1/2 l Wildfond  
60 g Butterschmalz  
100 g Steinpilze  
100 g Pfifferlinge  
1 MSP Lebkuchengewürz  
2 Lorbeerblätter  
1 Prise Piment gemahlen  
100 ml Sahne  
100 g Preiselbeeren  
20 g Zucker  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Den Rücken auslösen und enthäuten. Knochen hacken, mit dem Gemüse anbraten, das Tomatenmark dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit

Wildfond aufgießen. Die Preiselbeeren dazugeben und würzen. Den Rücken auf beiden Seiten kurz

anbraten und im Bratrohr bei 120 °C etwa 15 - 20 Minuten fertig garen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren (siehe unten). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und geschlagene Sahne unter heben. Die Pilze anbraten, salzen und pfeffern, den Rücken in Scheiben schneiden, die Sauce angießen und mit Pilzen und Preiselbeeren garnieren.

## Montieren

Beim Montieren(fr.: monter = in die Höhe steigen) werden Saucen, Suppen und dergleichen durch das Aufschlagen mit kalten Butterflocken bzw. -würfeln sämiger gemacht. Umgangssprachlich wird auch vom Aufmontieren gesprochen. Die kalte Butter wird in die fertig abgeschmeckte Sauce oder Suppe unter ständigem Rühren eingearbeitet. Dabei geht die Butter eine leichte Emulsion mit heißen Flüssigkeiten ein.

Tipp: Die Sauce oder Suppe darf während des Montierens nicht mehr kochen, sie gerinnt sonst. Darum sollten Suppen und Saucen nur unmittelbar vor dem Servieren montiert werden.

Auch das Aufschlagen von Eiklar zu Eischnee wird als Montieren bezeichnet.

# Damhirschrücken in Wacholdersoße

Zutaten:

1 kg Damhirschrücken

Pfeffer

Speisestärke

1 Zwiebel (grob zerkleinert)

Wurzelwerk (Gelbe Rüben, Lauch, Petersilie, Sellerie)

8-10 Wacholderbeeren

1-2 Lorbeerblätter

8-10 Scheiben Speck

2-3 EL Johannisbeergelee

1/4 l klare Brühe

1 Tasse saure Sahne

200 g Preiselbeeren

1/4 l Rotwein

Zubereitung:

Fleisch enthäuten, mit Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren und Speisestärke einreiben

Den Damhirschrücken kurz mit Zwiebeln und Wurzelwerk in

2 EL Öl anbraten. Braten mit Speckscheiben belegen und unter Zugabe von ca.

1/4 l heißer Brühe, 2 Lorbeerblättern und einem kräftigen Schuss Rotwein je nach Beschaffenheit 60-90 Minuten bei 180-190 °C in der Bratröhre garen. Von Zeit zu Zeit den Braten mit der Bratensoße einstreichen und etwas heiße Brühe seitlich nachgießen. Nach Garende - das Fleisch soll zart rosa und saftig, aber nicht mehr blutig sein - die Speckscheiben entfernen, den Damhirschrücken aus

der Bratensoße entnehmen und heißstellen. Die Soße abseihen und mit Johannisbeergelee und

Rotwein abschmecken. Anschließend nochmals kurz aufkochen und mit reichlich saurer Sahne abrunden. Den Braten auslösen, in 3-4 cm breite Stücke schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Bratenstücke mit etwas heißer Bratensoße übergießen und mit Preiselbeeren servieren.

## Damwildhacksteaks

Zutaten:

300 g ausgelöstes Wildfleisch (Hals, Bauchlappen, Wadenfleisch)  
100 g durchwachsenes Schweinefleisch (Hals)  
80 g grüner Speck  
80 g Zwiebel  
3 EL gehackte Petersilie  
1/2 TL Thymianblättchen  
2 Eier  
50-70 g geriebenes Weißbrot  
2 cl Buttermilch  
2 TL Crème fraîche  
1 MSP Wildgewürz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Wildfleisch parieren und in etwa 2 - 3 cm breite Streifen schneiden, ebenso den Schweinehals und den grünen Speck. Mit einem Fleischwolf zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Masse wird nun mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz abgeschmeckt. Zu ca. 80 g schweren Hacksteaks formen und in einer Pfanne bei mäßiger Temperatur ausbraten.

## Rehgeschnetzeltes

Zutaten für 2 Personen:

4 Schalotten  
150 g Egerlinge  
400 g Damhirschfleisch (Keule, Schulter, Hals)  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
200 g Sahne  
1 Schuss Rotwein  
1 Spritzer Aceto balsamico  
1 Schuss Milch

Zubereitung:

Die Schalotten schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Egerlinge putzen und vierteln. Das Fleisch waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und in Öl scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten im Restöl vom Geschnetzelten anbraten, die Egerlinge dazugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne ablösen und etwas einkochen lassen. Rotwein, Essig und Milch hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben und erwärmen, falls nötig, noch einen Schuss Milch oder Sahne dazugeben, damit das Fleisch ganz von der Sauce umgeben ist.

## Damhirsch-Gulasch 1

Zutaten für 2-3 Personen:

500 g Damhirschgulasch (Schulter,Hals)  
Zwiebeln  
Tomatenmark  
Lorbeerblatt  
Cayenne  
Paprika  
Salz  
Brühe

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Hirschwürfel in einem großen Topf mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln dazugeben und einige Minuten glasig anschwitzen. Tomatenmark hineinrühren, mit Paprika würzen und mit Brühe aufgießen.

Ca. 45 Minuten ziehen lassen.

Nach 20 Minuten ein Lorbeerblatt einlegen.

Das Hirschgulasch zum Schluss mit etwas Salz und Cayenne würzen, gute 5 Minuten ziehen lassen und das Lorbeerblatt wieder entfernen. Das Ganze nochmals abschmecken und heiß auf vorgewärmten Tellern servieren

## Damhirsch-Gulasch 2

Zutaten für 4-5 Personen:

150 g fetten Speck  
1 kg Damhirschgulasch (Schulter,Hals)  
Fleischbrühe  
Soßenbinder  
Wildgewürz Marke „Fuchs“  
1/2 Tasse Weinbrand

Zubereitung:

Fetten Speck in kleinen Würfeln auslassen.

Fleisch würfeln und stark anbraten. Fleischbrühe bereiten, damit Wildgulasch auffüllen und garen.

Suppe mit Soßenbinder andicken und 1-2 EL Wildgewürz hinzufügen.

Nochmals aufkochen lassen und abschmecken.

Zum Schluss 1/2 Tasse Weinbrand hinzufügen.

## Damhirsch-Gulasch 3

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschgulasch (Schulter,Hals)  
1 Knoblauchzehe  
2 große Zwiebeln  
1 Pck. Suppengemüse (Porree, Möhren, Sellerie)  
1 EL Senf  
3 EL Tomatenmark  
1 Spritzer Tabasco  
Salz, Pfeffer  
250 ml Rotwein  
500 ml Wildfond  
Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch in Olivenöl scharf anbraten. Die klein geschnittenen Zwiebeln, Suppengemüse und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen, den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.

Danach mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Den Wildfond dazugeben, zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist, dann offen bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

## Wildfond - Grundfond

Zutaten:

500 g klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte  
1 l kräftiger Rotwein  
5 zerdrückte Wacholderbeeren  
1/2 EL zerdrückte Koriandersamen  
100 ml Rotweinessig  
2 EL Erdnussöl  
100-150 g Gemüsewürfelchen (Karotten, Zwiebeln, Sellerie)  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark 3-fach konzentriert  
1 Lorbeerblatt  
5 zerdrückte schwarze Pfefferkörner  
1 klein geschnittener Apfel  
2 l Rotwein

Zubereitung:

Wildknochen und -abschnitte unter kaltem Wasser abspülen, mit Rotwein, Wacholderbeeren, Koriandersamen und Rotweinessig mischen, bei Zimmertemperatur zugedeckt 24 Stunden marinieren. Alles in ein Sieb geben, die Marinade auffangen.

Das Erdnussöl in einem Bratopf erhitzen, die Knochen und die Fleischabschnitte gleichmäßig rösten. Gemüse, Knoblauchzehen und Tomatenmark zufügen, das Ganze unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten rösten. Den Topfinhalt mit der Marinade schluckweise glasieren,

*damit die Knochen und die Fleischabschnitte eine schöne dunkelbraune Farbe bekommen.*

*Den Brattopfinhalt in einen großen Kochtopf geben, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Äpfel zufügen, mit dem Rotwein auffüllen, aufkochen. Den Fond bei schwacher Hitze rund 2 Stunden köcheln. Den Fond fleißig entfetten.*

*Den Topfinhalt durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Den Topf auswaschen, den Fond wieder zufügen, bei schwacher Hitze auf 200 ml einkochen lassen.*

## Wildrahmsauce

*Zutaten:*

*200 ml Wildsauce*

*100 g Süße Sahne*

*2 EL Calvados*

*Zubereitung:*

*Die Hälfte Sahne steif schlagen.*

*Die restliche Sahne mit der Wildsauce aufkochen, bei schwacher Hitze auf 100 ml einreduzieren.*

*Kurz vor dem Servieren die steif geschlagene Sahne und den Calvados unter die heiße Sauce rühren, nicht mehr kochen.*



# Wildsauce 1

## Zutaten:

1,5 kg klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte  
25 weiße Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
kleine Zwiebel  
2 kleine Schalotten  
40 g Karotten  
40 g Knollensellerie  
3 EL Olivenöl  
20 g Butter  
2 Sträußchen Thymian  
2 Lorbeerblätter  
1/4 l Weißwein  
1/4 l doppelter Rahm  
1 EL Cognac  
1 TL Preiselbeeren  
15 g Blauschimmelkäse

## Zubereitung:

Pfefferkörner und Wacholderbeeren zerdrücken. Zwiebel, Schalotten, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden.

Knochen und Abschnitte mit den Pfefferkörner in heißem Olivenöl anrösten. Öl abschütten, Butter dazugeben und mit den Gemüsen und Aromaten braun rösten und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Abgießen. Sahne und Cognac

hinzufügen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Preiselbeeren und Käse dazugeben und mit dem Handmixerpürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

## Tip:

Nach Belieben auf die Sahne und den Käse verzichten und die Sauce natur belassen.

Die Sauce wird noch konzentrierter, wenn man mehrmals mit Wasser angießt und die Flüssigkeit jeweils wieder fast ganz einkochen lässt - so werden aus Fleisch, Knochen, Aromaten und Gemüsen alle Säfte ausgezogen.

## Anmerkung:

Diese Sauce lässt sich aus allen Wildresten und -parüren bereiten und passt zu jeder Art von kurzgebratenem Wild (Medaillons, Filets oder zu Braten)

## Wildsauce 2

Zutaten:

*klein gehackte Wildknochen und Wildfleischabschnitte*  
2 EL Olivenöl  
1 große Zwiebel  
1 Möhre  
100 g Sellerie  
1 TL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
500 ml Kalbsbrühe  
2 TL Speisestärke  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

*Die Knochen und Abschnitte in einem Topf im Olivenöl scharf anbraten. Das Gemüse schälen, grob würfeln, zugeben, mitbraten und leicht bräunen. Das Tomatenmark zugeben und anrösten. Zweimal mit etwas Rotwein ablöschen und wieder einmal kochen lassen. Knoblauch und Rosmarinzweige hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und 1 bis 2 Stunden bei schwacher Hitze kochen. Die Sauce reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Stärke mit 3 EL Rotwein anrühren, die Sauce damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

## Damhirschkeule in Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschkeule  
1 Möhre  
2 Zwiebeln  
100 g Sellerieknolle  
80 g Speck  
Salz  
1/4 l Sahne  
2 TL Zitronensaft  
2 TL Orangensaft  
2 EL Johannisbeergelee

Zubereitung:

*Den Braten mit Speck, Zwiebeln, Möhren und Selleriestücken anbraten. Im Ofen bei 200 Grad (maximal, evtl. sogar etwas weniger) ca. 90 Minuten garen. Gewürze, Sahne, Gelee und Säfte zugießen. Sauce durch ein Sieb streichen und noch einmal aufkochen lassen. Abschmecken.*

## Gebratene Hirschkeule

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschkeule  
Salz, Wacholderbeeren  
25 g Butter  
50 g Speckscheiben  
1/4 l Wasser  
1/8 l Buttermilch oder saure Sahne  
20 g Mehl zum Binden

Zubereitung:

Gehäutete, von Sehnen und Knochen befreite, gewaschene Keule mit Salz und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben, mit Fett bestreichen und mit Speckstreifen belegen.

Einige Streifen Speck in die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne oder in den Bräter geben und auf dem Rost, untere Schiene, in den Backofen schieben. 190-200 °C bei vorgeheiztem Backofen, 100-125 Min. Gesamtgarzeit bzw. 230-240 °C bei ungeheiztem Backofen, dann 120-150 Min. Gesamtgarzeit. Je 1/2 kg Fleisch mehr oder weniger 15 Min. länger oder kürzer braten. Die Flüssigkeit wird zugeworfen, wenn der Bratensatz braun ist. In der letzten 1/4 Stunde Garzeit gießt man Buttermilch über das Fleisch.

## Damhirschkeule in Folie

Zutaten

1 kg Damhirschkeule  
1 Möhre  
Salz und Pfeffer  
2 Zwiebeln  
1 TL Zitronensaft  
1 Sellerieknolle  
2 EL Orangensaft  
80 g Speckscheiben  
1/8 l Sahne  
2 EL Johannisbeergelee  
etwas Rotwein

Zubereitung:

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Selleriestücken in die Bratfolie legen und mit Speckscheiben belegen. Die Säfte hinzufügen und Bratenfolie verschlossen auf den kalten Rost schieben. Im Ofen bei 200°C 45 Min. angaren und bei 175 °C weitere 30 - 40 Min. /je nach Fleischstück) fertigkochen. Bratensaft und Gemüse durch ein Sieb streichen, mit Johannisbeergelee nochmals aufkochen lassen, wie üblich binden und mit Sahne und halbtrockenem Rotwein abschmecken.