

Wilde Weihnachten

Dreierlei vom Schwarzwälder Wild

von WildRebell Jannik Hennefarth

Schon wieder weihnachtet es sehr! Ein turbulentes Jahr liegt hinter uns allen und es wird Zeit, etwas Ruhe einkehren zu lassen. Nachfolgend unsere Empfehlung für ein wildes Festtagsmenü. Wir wünschen Ihnen allen eine gesegnete Weihnachtszeit, Besinnlichkeit und Ruhe und ein kräftiges Waidmannsheil im neuen Jahr!

Vorspeise: Flambettes mit Wildschinken, Feigen und Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

- › Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen
- › Ei, Mehl und etwas Olivenöl hinzugeben, verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt
- › Zudecken und an einem warmen Ort ruhen lassen
- › Portionieren und auswellen
- › Die „Flambettes“ bei 250° im vorgeheizten Ofen für 10–15 min backen (je nach Ofen variabel) bis eine leicht bräunliche Färbung auftritt
- › Schmand, Crème Fraîche, Salz, Pfeffer und frisch gehackte Kräuter vermengen
- › Übriges Gemüse schneiden und beiseite stellen, Wildschinken aufschneiden
- › Flambettes aus dem Ofen nehmen, Teigblasen mit dem Löffel „zertrümmern“ und mit der Crème einstreichen
- › Mit den Frühlingzwiebeln und Champignons belegen, Ziegenfrischkäse darauf verteilen
- › Nochmals für 5 Minuten in den Ofen, im Anschluss Feigenstücke und Wildschinken darauf verteilen, einen Hauch Honig über den Flammkuchen verteilen
- › Warm servieren

ZUTATEN

- › 400 g Weizenmehl
- › 200 ml Wasser (handwarm)
- › 1 Prise Zucker
- › 1 Ei
- › Salz
- › Halbe, frische Hefe (25 g)
- › Halber Becher Schmand
- › Halber Becher Crème Fraîche
- › Olivenöl

Belag nach Belieben

- › Schnittlauch und Petersilie
- › Salz und Pfeffer
- › Feigen
- › Honig
- › Ziegen(frisch)käse
- › Lauchzwiebeln
- › Champignons
- › Wildschinken



JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg EV





ZUTATEN

- › 500 g Rehrücken
- › 2–3 EL Kapern
- › 1 EL Dijon-Senf
- › Salz, Pfeffer
- › Paprikapulver
- › Petersilie
- › 1 Schalotte
- › 1 EL Balsamico Essig
- › 1 Hühnereigelb oder 2 Wachteleigelb
- › Knäckebrot

Hauptgericht: Rehrücken, sous vide gegart, auf Balsamico-Kirschen und Kartoffelröschen

ZUTATEN

- › 1–1,2 kg Rehrücken
- › 1 kg festkochende Kartoffeln
- › 1 Glas Sauerkirschen (plus Saft)
- › etwas Balsamico
- › Olivenöl
- › Salz, Pfeffer
- › 2 EL brauner Zucker
- › Eine Hand Schalotten (8 Stück)
- › Wildkräutersalat
- › Physalis, geröstete Walnuss und Heidelbeeren

Zwischengang: Tatar vom Rehrücken auf Wildkräutersalat an Knäckebrot

ZUBEREITUNG

- › Rehrücken parieren (von allen Sehnen und Häutchen befreien) und in dünne Streifen schneiden (idealerweise leicht angefroren), anschließend in kleine Würfel schneiden
- › Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden
- › Kapern und Petersilie hacken
- › Tatarrohmasse mit den Gemüsewürfeln und der Petersilie vermengen
- › Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben abschmecken
- › Senf, Eigelb und Balsamico dazugeben und vermengen
- › Abschmecken und ggfs. erneut nachwürzen
- › Anrichten und Knäckebrot beigegeben



Fotos: Jannik Hemeferth

ZUBEREITUNG

- › Sous-Vide-Becken/Stick auf 54 °C einstellen und vorwärmen
- › Rehrücken parieren, evakuieren und in das Sous-Vide-Becken geben (ca. 1 Stunde)
- › Für die Kartoffelrosen: Kartoffeln schälen und mit einer Küchenreibe, alternativ mit dem Messer in feine, chipsähnliche Scheiben schneiden. Mit etwas Salz und Öl in einer Schüssel vermengen.
- › Kartoffelscheiben auf dem Blech von außen nach innen rosenähnlich schichten und mit Öl beträufeln.
- › Mit einem Rosmarinzwig in den Backofen (180°C) und in 30–40 Minuten fertig garen.
- › Schalotten schälen und nicht zu fein schneiden. In etwas heißem Öl andünsten lassen. Brauner Zucker hinzugeben, karamellisieren lassen und mit etwas Balsamico Essig ablöschen.
- › Nach dem Ablöschen den abgetropften Kirschsaff hinzugeben und einkochen lassen. Ggfs. abbinden.
- › Salat putzen, Physalis, Heidelbeeren und Balsamico-Öl-Dressing anmischen
- › Rehrücken aus dem Beutel nehmen, abtupfen und von allen Seiten scharf anbraten um Röstaromen und eine Kruste zu bekommen. Beiseite legen und etwas ruhen lassen.
- › Salat anmachen, Rücken aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rest anrichten