

Rezept für Wildrücken oder -keule (Rehwild od. Rotwild od. Schwarzwild)

Fleisch im Kühlschrank auftauen lassen (dauert je nach Gewicht mindestens eine Nacht), Fett und Sehnen mit dem Messer entfernen.

Das Fleisch lässt sich nun am Stück mit Knochen im Ofen zubereiten, oder aber ausgelöst in der Pfanne. Wir empfehlen die Zubereitung in der Pfanne.

Zubereitung in der Pfanne (nur Reh- und Rotwild):

Fleisch auslösen (Rücken: Fleisch vom Knochen in zwei langen Strängen mit Messer oder sogar nur Löffel ablösen; Filets auf Rückenrückseite ebenfalls ablösen. Keule: Einzelne Muskelstränge auslösen), mit Pfeffer und etwas Salz (oder ggf. Wildgewürz) einreiben - Biskin od. Palmin bzw. Pflanzenfett in Pfanne geben und stark erhitzen
→ Nun 2 Varianten (a) ist einfacher als b)):

a) Fleischstränge zugeben und kurz (je nach Dicke ca. 1 Minute pro Seite) von beiden Seiten scharf anbraten (Poren schließen sich bei hoher Hitze), danach runterschalten und bei geringerer Hitze noch wenige Minuten braten. Zur Not ein Stück herausnehmen und reinschneiden: muss noch rötlich sein in der Mitte (schmeckt sonst nur halb so gut). Rausnehmen und in Alufolie einige Minuten ruhen lassen. Saft beim öffnen der Alufolie zum Schluss auffangen und zur Soße geben. Fleisch aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren.

b) Fleischstränge zugeben und kurz (je nach Dicke ca. 1 Minute pro Seite) von beiden Seiten scharf anbraten (Poren schließen sich bei hoher Hitze), dann in den auf 140° vorgeheizten Ofen geben bis die Kerntemperatur des Fleisches 50 - max. 60° Grad hat (Bratthermometer hilft) Fleisch herausholen, in Alufolie verpacken und am besten in Styropor-Verpackung geben und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Vorher nicht aufschneiden, damit der Saft nicht ausläuft. Danach Fleisch aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren.

(Fett aus Pfanne nicht zum Schluss zur Soße geben)

Zubereitung im Ofen:

Fleisch nach dem enthäuten mit Pfeffer und etwas Salz (oder ggf. Wildgewürz) einreiben
Ofen vorheizen (220°C)

Speck in Scheiben schneiden und Braten mit Hilfe der Zahnstocher spicken (damit der Braten während des Bratvorgangs nicht austrocknet)

Braten in einer geeigneten Form geben

1 kleine Zwiebel, Suppengrün (Möhre, Sellerie, ggf. Petersilie) auf 2x2cm kleinschneiden und in Form neben den Braten zugeben.

Alles in den heißen Ofen schieben, wenn vorhanden Bratthermometer einstecken

Nach 20 Minuten Ofen öffnen, 3-4 getrocknete Blätter Lorbeer, zerdrückte getrocknete Wachholderbeeren, Pfefferkörner, ggf. Rosmarin, etwas Zucker und 1,5 Esslöffel Tomatenmark vermengen und zugeben.

Nach wenigen Sekunden Rotwein übergießen/ablöschen. Ofen auf 180° runter drehen. Ggf. hin und wieder mal Ofen öffnen und Fleisch mit Sud aus der Form übergießen. Nach ca. 1,5 Stunden (je nach Dicke und Gewicht des Bratens!) oder bei Kerntemperatur 50 - 60° Grad (Wildschwein mind. 60-75°.) Braten herausnehmen, ggf. vorsichtig anschneiden - sollte deutlich rosé sein. Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen und zügig die Soße bereiten.

Feste Bestandteile aus dem Sud raussieben (am besten durch Etamin oder dünnes Geschirrhandtuch sieben) und entsorgen. Flüssigkeit mit etwas Wasser aufgießen und mit etwas Sahne und ggf. einem weiteren Schuss Rotwein kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck von Braten entfernen, Fleisch aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Wildsoße

Schnelle Variante (30-40 min):

Ein Stück Muskelfleisch für die Soße „opfern“ (sehnigstes Fleisch, bei der Keule am Knochen anliegend) (Hühnereigröß) in Pflanzenfett von allen Seiten kräftig anbraten.

Halben Teelöffel Wildgewürz & ggf. halben Teelöffel Gemüsebrühe zugeben (entweder Fertig-Wildgewürz oder siehe Gewürze im Beschrieb der aufwändigen Soße oben). Nach wenigen Sekunden mit ca. 250 ml Wasser ablöschen (Gewürze dürfen nicht anbrennen). 30 min kochen.

150 ml guten trockenen Rotwein zugeben.

Noch mal 5 min kochen.

2 Esslöffel Sahne (besser kein Schmand oder Creme Fraiche) zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Mehlschwitze oder "Mondamin klassischer Mehlschwitze") abbinden.

Aufwändige Variante:

Wild (Keule oder Rücken) vom Knochen ablösen

Wildknochen klein hacken und im heißen Fett (z.B. Palmin oder Biskin) scharf anbraten (oder bei 280°C in den Ofen)

1,5 Esslöffel Tomatenmark, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün (Möhre, Sellerie, ggf. Petersilie) auf 2x2cm kleinschneiden, in Pfanne dazu (oder in separatem Topf) und kurz anbraten.

3-4 getrocknete Blätter Lorbeer, zerdrückte getrocknete Wachholderbeeren, Pfefferkörner, ggf. Rosmarin und etwas Zucker zugeben

Nach wenigen Sekunden mit etwas Rotwein ablöschen, (falls in separatem Topf) mit Wasser aufgießen - der Knochen sollte knapp bedeckt sein

Bei kleiner Flamme mindestens 3-4 Stunden mit Deckel köcheln lassen

Feste Bestandteile raussieben und entsorgen. Dann Deckel abnehmen und Flüssigkeit stark reduzieren. (Theoretisch optimales Verhältnis: von 15 Liter auf 0,5 Liter reduzieren)

Soße durch Etamin oder dünnes Geschirrhandtuch sieben

Etwas Grafschafter Goldsirup und hochwertigen Cranberrysaft dazu geben

Soße um Bratensaft ergänzen, nochmal aufkochen, etwas abbinden (mit Mehlschwitze oder "Mondamin klassischer Mehlschwitze"). Kalte Butter unterheben. Auf Wunsch mit Sahne, vor allem aber Salz (!) und Pfeffer (ggf. auch Wein) abschmecken.

Einkaufszettel

- getrocknet: Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, Meersalz (oder fertiges Wildgewürz)
- frisch: Sellerie, Karotte, ggf. Petersilie (oft als Suppengrün erhältlich), Zwiebel, ggf. Rosmarin
- ggf. Gemüsebrühe
- Biskin/Palmin (Pflanzenfett) zum Braten
- Tomatenmark
- trockener Rotwein (besser kein ganz billiger)
- Süße Sahne
- Zucker
- ggf. Grafschafter Goldsirup und (hochwertiger, am besten selbst gemachter) Cranberrysaft
- ggf. Butter
- „Mondamin klassische Mehlschwitze“ oder Mehl für Mehlschwitze
- ggf. Brat-/Backthermometer
- Scharfes Messer, 2 große Pfannen, ggf. Styroporbehälter, ansonsten Alufolie
- Für Variante im Ofen: Speck, Zahnstocher

Mögliche Beilagen

Rotkohl/Rotkraut oder grüner Salat

Spätzle, Knödel/Klöße oder Nudeln

Apfelmus, halbe Birnen

Preiselbeeren

Rotwein