

Gib mir Fünf!

HEUTE die besten **WILD-TIPPS**



vorgestellt von TV-Koch **Hans Jörg Bachmeier**



Wenn die Tage kürzer werden, bekomme ich wieder Lust auf Wild. Das dunkle, aromatische Fleisch und die klassischen Gewürze stimmen auf den Winter ein. Viele Hobbyköche trauen sich nicht so recht ran ans Wild, was schade und eine unnötige Furcht ist. Die wichtigste Regel für das magere, feine Fleisch ist: Nicht zu heiß und nicht zu lang garen. Klassische Wildsaucen sind, zugegeben, aufwendig, dafür hab' ich in beiden Rezepten eine Art Abkürzung genommen.

Die Zubereitung von Wild hat sich vereinfacht. Reh & Co. müssen nicht abhängen und werden auch nicht mehr gebeizt, also tagelang mariniert. Tipp: Die Schupfnudeln passen auch zum Rehrücken. An Guadn wünscht Ihr Hans Jörg Bachmeier

Der TV-Koch („Heimat schmeckt am besten“) hat kürzlich sein neues Restaurant Bachmeier in der Westenriederstraße beim Viktualienmarkt eröffnet

Feine Re(h)zepte für den Herbst

Rosa gegarter Rehrücken

Raffiniertes Rezept mit fruchtiger Note

Die Rehrücken in halb Butter und halb Öl rundum anbraten. Salzen, pfeffern, Rosmarin und Knoblauch dazu. Den Rehrücken aus der Pfanne nehmen und bei 180 Grad im Backofen circa 12 Minuten rosa garen, danach warm stellen. Währenddessen das Bratenfett aus der Pfanne abgießen, den Satz mit Cognac löschen, mit Wildfond auffüllen und sämig kochen. Mit Johannisbeergelee (oder Cassis-Likör) und Zitronensaft abschmecken. Passieren. Sultaniinen und Pistazien mit Honig verrühren, Pfeffer dazugeben. Den Rehrücken anschneiden und die Pistazienmasse auf dem Rehrücken verteilen.

Zutaten für 4 Personen
4 Rehrücken à 150 bis 200 g
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzwig



Zarter Genuss: Rehrücken

0,2 l Wildfond (aus dem Glas)
10 g Butter,
2 EL Öl, Salz,
weißer Pfeffer,
2 cl Cognac,
1 EL Johannisbeergelee oder Cassislikör,
Saft von 1/2 Zitrone.
50 g Sultaniinen gehackt
50 g frische grüne Pistazien gehackt
1 EL Honig
schwarzer Pfeffer geschrotet



Erst die Gewürze geben den richtigen Pfiff

Wildgewürz für alle Fälle

Die duftende Mischung macht's

Liebe Leser, jetzt geht es flott – denn die Zubereitung der Würzmischung ist schnell gemacht: Alle Gewürze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett sorgsam anrösten und danach in einem Mixer fein mahlen – fertig.

Zutaten
2 EL Piment ganz
2 EL weißer Pfeffer ganz
2 Lorbeerblätter
4 Sternanis ganz
2 EL Korianderkörner
1 Stange Zimt
10 Nelken
1 EL Wacholder

Rehgeschnetzeltes

Feiner Klassiker – dazu passen Schupfnudeln

Das Rehfleisch in etwa 2 cm große Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, Champignons abputzen und die Stiele abschneiden, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rehfleisch akkurat und scharf von allen Seiten anbraten, Wildgewürz dazugeben, salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Champignons anschwitzen, mit Preiselbeeren und Portwein ablöschen und mit Wildfond aufgießen. Die Orangenschale dazugeben und einkochen lassen. Wenn der Fond schön sämig ist,

die Sahne zugeben und nochmals einkochen lassen. Das Fleisch in die Soße geben und aufkochen lassen. Orangenschale aus der Soße nehmen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Für 2 Personen
300 g Rehfleisch aus der Keule (am besten nimmt man da ein Stück aus der Oberschale)
Öl zum Braten
1/2 TL Wildgewürz (Rezept links)
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
1 Schalotte
4 Champignons
5 cl Portwein rot
0,1 l Wildfond
0,1 l Sahne
1 Streifen Orangenschale
1 EL Preiselbeeren

Frisch-cremiges Selleriepüree

Die elegante Beilage zum Rehrücken



Püree mal anders: Sellerie ist eine elegante Variante

Für das Püree den Sellerie putzen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den Sellerie darin kurz andünsten. Sahne angießen und zugedeckt etwa 20 Minuten weich garen. Den Sellerie in ein Sieb abgießen, die Sahne auffangen. Den Sellerie mit dem Stabmixer oder

im Küchenmixer fein pürieren. Nach und nach die Sahne untermixen, bis das Püree eine cremige Konsistenz hat. Nach Belieben durch ein Sieb streichen und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Zutaten für 4 Personen
200 g Knollensellerie
50 g Butter
200 g Sahne
Salz
frisch geriebene Muskatnuss

Schupfnudeln

Die gschmackige Kartoffel-Variation

Kartoffeln bei 150 Grad im Ofen eine Stunde backen. Noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, eine Prise Salz, Speisestärke, Mehl und weiche Butter dazu – kräftig verkneten. Den Teig aufteilen und zu einer fingerdicken Rolle formen, in 5 cm große Stücke schneiden und

wie kleine Finger abrollen. Die Nudeln in kochendem Wasser kurz aufkochen und ziehen lassen, bis die Nudeln an die Oberfläche kommen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Beschichtete Pfanne erhitzen und die kalte Butter aufschäumen lassen. Die Fingernudeln in der Butter goldbraun anbraten.



Die Handarbeit macht's: Schupfnudeln

Zutaten
600g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500g durchgedrückt)
1 Eigelb (M)
75 g Speisestärke
75 g Mehl
50 g weiche Butter
Salz