

Leckerbissen vom Rot- und Damhirsch

Der Landesverband Landwirtschaftlicher Wildhalter empfiehlt folgende Rezepte vom Dam- und Rotwild:

1. Suppen

- Hirschgulaschsuppe

Hirschgulaschsuppe

500 g Hirschfleisch
(aus der Keule),
320 g Zwiebeln,
100 g geräucherter
Bauchspeck,

4 EBl. Öl,
1 rote Paprikaschote,
Salz,
Pfeffer,
Zucker,
Paprikapulver edelsüß,
2 EBl. Mehl,
1 l heißes Wasser
(oder Fleischbrühe),
1 kleine Dose
Pfefferlinge,
2 Gläser Portwein,
4 Gläschen Kognak,
1 Bund Petersilie.

Fleisch und Bauchspeck in Würfel, Zwiebel in Scheiben schneiden. Speck in heißem Öl anbraten. Zwiebel darin glasig dünsten. Fleisch zufügen und ringsum 10 Minuten anbraten. Paprika-

schote putzen, in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Mehl darüberstäuben. Mit heißem Wasser ablöschen. Umrühren. Pilze, Portwein und Kognak dazugeben. Zugedeckt 40 Minuten kochen lassen. Abschmecken. Mit gehackter Petersilie servieren.

- Wildeintopf mit Pilzen

Wildeintopf mit Pilzen

Für 4–6 Portionen:
10 g Steinpilze (getrocknet)
700 g Hirschgulasch
20 g Butterschmalz
Salz
Pfeffer (a. d. Mühle)
200 g Schalotten
2 El Tomatenmark
1/4 l Madeira
1/2 l Rinderfond (a. d. Glas)
150 g Champignons
150 g Austerpilze
150 g Pfefferlinge
100 g Knödelpulver (halb und halb)
50 g Haselnußkerne
1 Bund Thymian
200 g Gurkenhappen
(a. d. Glas)
2–3 El Cumberlandsauce
2 El dunkles
Saucenbindemittel

1. Die Steinpilze kalt abrausen und in 1/4 l Wasser einweichen. Das Fleisch portionsweise im Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Die Schalotten pellen, vierteln, mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben und anrösten. Mit Madeira und Fond ablöschen. Steinpilze mit gefiltertem Einweichwasser dazugeben, 1 Stunde bei schwacher Hitze garen.

2. Die Pilze putzen. Die Champignons und Austerpilze vierteln. Alle Pilze in den Topf geben, weitere 15 Minuten leise kochen. Knödelpulver in 1/4 l Wasser quellen lassen. Haselnüsse hacken und in einer trockenen Pfanne rösten. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen. Nüsse und die Hälfte des Thymians mit der Knödelmasse verkneten. Zu Klößchen rollen und in kochendem Wasser gar ziehen lassen.

3. Die Gurkenhappen abtropfen lassen, vierteln und zum Eintopf geben. Mit Cumberlandsauce, Salz und Pfeffer würzen, mit dem Saucenbindemittel aufkochen. Die Klößchen dazugeben und mit den restlichen Thymianblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden
Pro Portion (bei 6 Portionen) 29 g E, 14 g F,
29 g KH = 370 kcal (1549 kJ)

- Damwildsuppe

Damwildsuppe

250 g Damkalbfleisch,
3 Eßl. Butter,
2 Zwiebeln,
2 Eßl. Mehl,
¼ l Rotwein,
¾ l Fleischbrühe,
1 Eßl. Tomatenmark,
1 Teel. Thymian,
4 zerdrückte
Wacholderbeeren,
75 g Champignons (in
Scheiben geschnitten),
1 Eßl. Preiselbeeren,
Salz,
Pfeffer,
Worcestersoße.

Fleisch in Würfel schneiden und in heißer Butter anbraten. Gewürfelte Zwiebeln darin mitandünsten. Mit Mehl bestäuben und anrösten. Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Tomatenmark, Thymian und Wacholderbeeren zufügen und die Suppe 35 Minuten kochen lassen. Zum Schluß Champignons und Preiselbeeren dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken.

2. Vorspeisen

- Lukullische Hirschvorspeise

Lukullische Hirschvorspeise

8 Scheiben gares
Hirschfleisch,
8 Scheiben Toastbrot,
50 g Butter,
2 Dosen Gänse-
leberpastete,
1 Eßl. Butter,
1 Eßl. Sherry,
2 Eßl. gehackte
Pistazien,
1 kleine Dose
Mandarinen,
Kresse.

Brot toasten, mit Butter bestreichen und mit je 1 Scheibe Hirschfleisch belegen. Gänseleberpastete mit Butter und Sherry verrühren. Die Creme per Spritzbeutel auf das Hirschfleisch spritzen. 4 Scheiben mit gehackter Petersilie garnieren, den Rest mit Mandarinen.

- Hirschfilet in Kräuterteig

Hirschfilet in Kräuterteig

2 Pakete Tiefkühl-
Blätterteig,
750 g Hirschfilet,
Salz,
Pfeffer,
20 g Bratfett,
2 Eßl. Kognak,
2 Wacholderbeeren,
1 Teel. Rosmarin,
2 Teel. Thymian,
4 Blättchen Salbei,
1 Eigelb,
1 Teel. Öl.

Hirschfilet salzen und pfeffern. In heißem Fett rundum scharf anbraten. Kognak in einer Kelle erwärmen, anzünden und über das Filet gießen. Abbrennen und auskühlen lassen.

Wacholderbeeren zerstoßen. Mit Thymian, Rosmarin, feingehacktem Salbei und Salz mischen. Diese Kräutermischung auf die aufgetauten Blätterteigscheiben geben und ausrollen. Filet halbieren und die Stücke getrennt in Teig einwickeln. Ränder gut festdrücken. Das Ganze 15 Minuten ruhen lassen. Teig einstechen. Eigelb mit Öl verrühren und den Teig damit bepinseln. Auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Bei 225°C etwa 20 Minuten backen.

- Wildsalat

3. Braten

- Damwildrouladen

Damwildrouladen

500 g Damwildkeule,
Salz,
Pfeffer,
Paprikapulver,
1 Möhre,
2 Äpfel,
1 Zwiebel,
50 g Bratfett,
4 EBl. Apfelmus,
¼ l Fleischbrühe.

Fleisch in 4 dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Möhre, Äpfel und Zwiebel in Würfel schneiden, auf die Fleischscheiben verteilen. Aufrollen und die Rouladen zustecken. In heißem Fett anbraten, mit Brühe auffüllen, Apfelmus dazugeben und 1½ Stunden schmoren.

Tip: Statt Damwild können Sie auch Rotwild nehmen.

- Damhirschrücken mit Pfeffersoße

Damhirschrücken mit Pfeffersoße

1 kg Damhirschrücken,
40 g Speck,
40 g Bratfett,
Salz,
etwas Fleischbrühe;
für die Soße:
1 Zwiebel,
30 g Speck,
Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt,
Thymian,
2 EBl. Essig,
saure Sahne,
Mehl,
1 Teel. Johannis-
beergelee.

Fleisch salzen und mit Speckscheiben umbinden. In heißem Fett anbraten. Mit Brühe ablöschen. Im Backofen bei 200°C 1½ Stunden schmoren. Zwischendurch immer wieder mit Bratenfond begießen.

Für die Soße Zwiebel würfeln und in ausgelassenem Speck mit zerdrückten Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Thymian glasig dünsten. Etwas Bratenfond und Essig angießen. Aufkochen lassen. Die Soße mit saurer Sahne und Mehl binden. Mit Johannisbeergelee abschmecken.

- Hirschkeule in Pfirsich - Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

1.000 g Hirschkeule (z.B. Oberschale) • 1/2 Knoblauchzehe • gemahlener Thymian • Rosmarin • Pfeffer aus der Mühle • Salz • 50 g Butterschmalz • 500 ml Wildfond • 200 ml Rotwein • 1 Zwiebel • 4–6 Pfirsiche (frisch oder aus der Dose) • 50 ml Sahne • Speisestärke.

Beilagen: Semmelkloß, Pfirsichscheiben, Blattsalat.

Nährwert pro Portion: ca. 500 kcal = ca. 2.100 kJ.

Hilfsmittel: Bräter mit Deckel, Stieltopf, Alufolie, Haarsieb.

Zubereitung:

Backofen auf 220° C vorheizen. Knoblauch im Salz zerdrücken und das Fleisch damit einreiben. Mit Thymian und Rosmarin würzen, pfeffern und salzen. Im Bratentopf 40 g Butterschmalz erhitzen. Fleisch rundum anbraten. Bratensatz zwischendurch mit Wildfond anlösen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen das Fleisch rund 90 Min. schmoren. Zwischendurch mit Rotwein begießen. Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen und ca. 10 Min. ruhen lassen.

Den Bratensatz mit 100 ml Wildfond loskochen und zur Sauce geben.

Sauce: Die feingewiegte Zwiebel in 10 g Butterschmalz glasig dünsten, geviertelte Pfirsiche zugeben und mitansmoren. 300 ml Wildfond angießen und auf die Hälfte einkochen. Nach Zugabe des Bratensatzes einmal aufkochen. Alles durch ein Haarsieb gießen, mit der Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Speisestärke binden. Keule tranchieren, mit Pfirsichscheiben anrichten.

4. Steaks

- Schmetterling Steak

Schmetterling-Steak vom Sikahirsch

Zutaten für 4 Personen:

4 Schmetterling-Steaks (aus dem Rücken geschnitten) à ca. 300 g • 40 ml Portwein • 30 ml Pflanzenöl • frisch gemahlener Pfeffer • Salz • 100 g Butter • 1 Schalotte • 1 Tl feingeschnittenes Basilikum • frisch gemahlener Pfeffer.

Beilagen: Folienkartoffeln mit Sauerrahm, mit Balsamico-Essig und Olivenöl ange-machter Lollo rosso.

Nährwert pro Portion: ca. 550 kcal = ca. 2.300 kJ.

Hilfsmittel: Schüssel, Pfanne, Alufolie.

Zubereitung:

Steaks an den Rändern häuten, die Hälfte des Portweines beidseitig aufträufeln und mit den Fingern ins Fleisch massieren. 10 Min. einwirken lassen. Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in Salz zerreiben. Butter in eine Schüssel geben, Schalottenmus und Basilikum zufügen, leicht pfeffern. Mit einer Gabel gut durcharbeiten. Butter auf Alufolie setzen und zu einer Rolle formen. Im Tiefkühlfach festwerden lassen. Öl in der Pfanne erhitzen, die Steaks von beiden Seiten anbraten und bei milder Hitze unter dem Deckel ca. 10–14 Min. fertigbraten (Kerntemperatur 70° C!). Zwischendurch wenden. Steaks mit dem restlichen Portwein beträufeln und mit grobem Pfeffer übermahlen. Mit Scheiben von der Basilikumbutter servieren.

- Gefüllte Hirschnitzel

Gefüllte Hirschnitzel

Zutaten für 4 Personen:

8 aus der Unterschale geschnittene, ca. 3 cm dicke und 80–120 g schwere Schnitzel • 30 g Butterschmalz • frisch gemahlener Pfeffer • Salz • 2 Eigelb • 60 g geraspelter Mozzarella oder Edamer • 2 El Semmelbrösel. **Füllung:** 200 g Edelpilze • 1 kleine Zwiebel • 20 g Butter • 30 ml Sahne • 1 Eigelb • 1 El feingewiegte Petersilie • Pfeffer aus der Mühle • Salz.

Beilagen: Kartoffelgratin, Spargel, Schwarzwurzel oder Kohlrabi.

Nährwert pro Portion: ca. 460 kcal = ca. 1.900 kJ.

Hilfsmittel: Bräter mit Deckel, Stieltopf, Küchengarn, Holz-Zahnstocher.

Zubereitung:

Pilze putzen, zusammen mit der Zwiebel fein hacken. Im Stieltopf die Butter erhitzen, Pilze und Zwiebel anbraten und im eigenen Saft schmoren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Flüssigkeit einkochen, bis die Masse fast trocken ist. Sahne mit Eigelb verrühren, zur Pilzmasse geben und erhitzen, dann erkalten lassen. Hälfte der Petersilie untermischen. Backofen auf 200° C vorheizen. Hirschnitzel mit der Pilzmasse füllen (s. S. 28), mit den Zahnstochern verschließen, pfeffern und salzen. Butterschmalz im Bräter erhitzen, Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Bei geschlossenem Deckel in den Backofen setzen und 12–15 Min. braten. Käse, Semmelbrösel und Eigelb vermischen und auf die Schnitzel verteilen. Bei Oberhitze überkrusten lassen. Mit Petersilie bestreuen.

- Hirschsteaks mit Preiselbeercreme

Hirschsteaks mit Preiselbeercreme

4 Hirschrückensteaks (à 200 g),
2 Eßl. Bratfett,
Salz,
Pfeffer,
2 Zwiebeln,
4 cl. Kirschlikör,
2 Tassen gebundene Bratensoße,
3 Eßl. Preiselbeeren,
1 Eßl. Senf,
1 Tasse süße Sahne.

Hirschsteaks in heißem Fett scharf anbraten, dann auf jeder Seite 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern; warmstellen. Die feingehackten Zwiebeln in dem heißen Bratfett glasig dünsten. Mit Kirschlikör ablöschen. Heiße Bratensoße dazugeben. Preiselbeeren und Senf unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. Die Preiselbeercreme zu den Steaks servieren.

5. Damwildfondue

Damwildfondue

750 g Damkalbrücken,
Fett zum Ausbacken,
Salz,
Paprika,
Curry,
Kräuterbutter.

Damkalbrücken in 2 cm große Würfel schneiden, etwa 3 Minuten im Fonduetopf ausbacken, würzen.

Tip: Folgende Beilagen werden dazu serviert: Curry-Sahne-Mayonnaise, Mandarinstückchen, Ananasstücke, Preiselbeerkompott, gegrillte Bananenscheiben, Waldorfsalat, Toastbrot, Partybrötchen.

6. Gulasch und Ragout

- Damwildgulasch

Damwildgulasch

750 g Damwildfleisch,
30 g Fett,
2 Zwiebeln,
½ l Brühe,
1 Tasse Orangensaft,
Salz,
Pfeffer,
1 Nelke,
1 reife Birne,
1 Eßl. Kokosraspeln,
20 g Butter,
etwas süße Sahne.

Zwiebeln würfeln und in heißem Fett glasig dünsten. Fleisch in Würfel schneiden und darin anbraten. Mit Orangensaft und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Nelke würzen. 50 Minuten schmoren. Kokosraspeln in heißer Butter rösten. Zusammen mit der geschälten, entkernten und gewürfelten Birne zum Gulasch geben. Mit Sahne binden.

- Damwildragout Elsässer Art

Damwildragout Elsässer Art

1 kg Damkalbfilet
oder -rücken,
0,4 cl Kirschwasser
oder Himbeergeist,
125 g Schinkenwürfel,
65 g Butter,
2 gehackte Zwiebeln,
½ l Rotwein,
2 Lorbeerblätter,
8 zerdrückte
Wacholderbeeren,
½ Teel. Thymian,
40 g Butter,
50 g Mehl,
1 Glas Rotwein.

Filet enthäuten, in grobe Stücke schneiden und mit Kirschwasser oder Himbeergeist begießen. Zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Zwiebel dazugeben und goldbraun werden lassen. Die Fleischwürfel darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Gewürze dazugeben und das Ganze 1 Stunde schmoren.

Aus Butter und Mehl eine dunkle Schwitze herstellen, mit Rotwein ablöschen, glattrühren und unter das Ragout mischen.

- Geschnetzeltes vom Damhirsch mit Pfifferlingen

Geschnetzeltes vom Damhirsch mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rückenfilet, 1/2 Zwiebel, 40 g Preiselbeeren, 200 g Pfifferlinge, 1 dl Sahne, etwas Crème fraîche, 2 dl Wildfond oder Soße.

Das geschnetzelte Rückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Pfanne mit heißem Öl geben und kurz anbraten. Das geschnetzelte Fleisch aus der Pfanne nehmen. Kleingeschnittene Zwiebel anschwitzen und die gehackten Pfifferlinge dazugeben. Danach Wildfond, Sahne und Crème fraîche mit in die Pfanne geben, kurz aufkochen und über das geschnetzelte Fleisch gießen.

Als Beilage empfehlen wir Nudeln oder Spätzle vom Brett. Der Bratvorgang dauert ca. 4–5 Minuten.

7. Auf dem Grill

- Würziger Hirschspieß

Würziger Hirschspieß

300 g Hirschfleisch,	Hirschfleisch in Würfel schneiden und in einer
200 g durchwachsener	Mischung aus Öl, Senf, Salz und Pfeffer 30 Minuten
Speck,	marinieren. Speck, Paprikaschoten, Aubergine,
2 grüne Paprikaschoten,	Zwiebeln und Tomaten würfeln und abwechselnd mit dem Wild auf Spieße stecken. Mit der
1 Aubergine,	Marinade bepinseln und die Spieße auf dem
2 Zwiebeln,	Holzkohlegrill garen.
4 Tomaten,	
Salz,	
Pfeffer,	
½ l Öl,	
Senf.	

- Schmetterlingsteaks

Steaks und Medaillons sind gut für den Grill geeignet.
Vorteilhaft ist vorheriges Einlegen mit Gewürzen oder Marinade.