

Herbstliche Köstlichkeiten aus
der wilden Küche

Vom Wald auf den Teller

SUSANNE HUTMACHER

Herbstzeit ist Wildzeit. Viele regionale Lokale bieten jetzt köstliche Wildspezialitäten an wie etwa ein zartes Rehschnitzel oder ein rosa gebratenes Hirschfilet. Wildfleisch ist immer etwas Besonderes, ganz egal, ob klassisch mit Rotkraut und Spätzli serviert oder moderner angerichtet mit Kürbis, Linsen oder einem köstlichen Chutney. Was man alles daraus zaubern kann, zeigt uns Susanne Hutmacher, die sich seit Jahren mit Leidenschaft der Jagd und der Wildküche verschrieben hat. Zusammen mit Bernhard «Benel» Kallen, dem Gewinner der «Männerküche 2016», zaubert sie für den Schweizerjäger wundervolle Köstlichkeiten – an Guata!



Alle Bilder: Bernhard «Benel» Kallen

Eigentlich sollte an dieser Stelle ein mehrgängiges Wildmenü, einfach zubereitet, mit dem ersten Wild der heurigen Jagd, «gluschtig» machen. Doch auch uns hat Corona die Planung über den Haufen geworfen. So konnte ich mich plötzlich nicht mehr mit meinem Lieblingskoch treffen, die für das Menü vorgesehenen Stücke landeten auf meinem eigenen Teller und Nachschub gabs wegen den bekannten Reisebeschränkungen erstmal keinen. Aus der Familiensammelkühltruhe konnte ich dann doch noch eine Wildschweinkeule und einen stattlichen Hirschrücken ergattern.

Per Telefon diskutierten wir hin und her und erkannten ein Problem, das wohl viele kleine Jägerhaushalte haben. Was mache ich bloss mit dem grossen Mocken Fleisch, damit ich nicht eine Woche lang Resteessen habe oder eine halbe Fussballmannschaft einladen muss? Vorausschauend würde man den Rücken vielleicht in drei oder vier Stücke teilen und einzeln einfrieren – unser Metzger hat ihn ausgebeint und am Stück gelassen. So sind die folgenden Rezeptideen entstanden.

Charakterkopf als Idealbesetzung

Ich koche leidenschaftlich gerne und verarbeite mein selbsterlegtes Wild zu allem, was man mit Fleisch halt so zubereiten kann. Da ich eher der spontane «Handgelenk mal Pi»-Typ bin in der Küche, mich weder an Mengenangaben noch an vorgegebene Zutaten halte und meine Rezepte immer wieder abändere, musste ich mir Hilfe holen. Ich kenne Bernhard «Benel» Kallen seit vielen Jahren. Wir haben uns immer mal wieder per Zufall getroffen. Der Gewinner der Männerküche 2016 von «SRF bi de Lüt» ist ein Charakterkopf. Die Rezepte in seinem Kochbuch sind verführerisch, aber doch schlicht und einfach nachzukochen. Genau der Typ Koch also, den ich für mein Projekt gesucht habe. Für ihn war Kochen mit Wild Neuland, ebenso wie für mich die Sache mit den vordefinierten Zutaten und Mengenangaben. Wegen persönlicher coronabedingter Umstände haben wir uns nur einen Nachmittag bei Benel zu Hause in Münsingen, in seinem wunderschönen Garten getroffen. Die Landhausküche und das gesamte Ambiente waren an Gemütlichkeit und Inspirationsquelle kaum zu übertreffen.

Herzhafte Köstlichkeiten, selbst gemacht, im Garten gegrillt, mit selbst gebackenen Beilagen und einem kühlen Bier – was will man mehr?

Wilde Rezeptideen

Wir haben uns dafür entschieden, aus der Wildschweinkeule Hamburger und Bratwürste zu machen. Benel hat dies bereits am Vortag vorbereitet, parallel zu einem Bierbrau- und Wurstseminar, das er in seinem Garten abgehalten hat. Der Aufwand lohnt sich, da man beides, Hamburgerpatties wie Bratwürste wieder portioniert einfrieren kann. Beide Rezepte gelingen übrigens auch mit Reh-, Hirsch- oder Gamsfleisch. Und was ins Hamburgerbrötchen kommt, entscheidet letztendlich jeder nach seinem Geschmack. Wer keinen Chili und keinen Koriander mag, lässt es einfach weg. So einfach geht Wild kochen.



Aus dem Hirschrücken haben wir ein feines Hirschtatar zubereitet. Es muss auch nicht der edle Rücken sein – Tatar kann man auch aus einem Bratenstück oder einem Schnitzelstück machen – übrigens auch sehr fein aus Reh. Wer den Fleischwolf nicht zur Hand hat, kann für kleine Mengen auch den Cutter nehmen (mehrmals kurz antippen, sonst entsteht zu viel Wärme) oder das Fleisch von Hand klein schneiden. Wer es noch einfacher mag, schneidet das angefrorene Stück in dünne Scheiben, würzt mit Thymianöl, Salz und Pfeffer, Hobelkäsesplitter drüber, fertig – Carpaccio vom Hirsch – ein Gedicht!



Schweizer
Jäger
DAS AKTUELLE MONATSMAGAZIN FÜR DEN JÄGER

Unsere Geschenke für Neuabonnenten

■ **3 Jahre** (36 Ausgaben) CHF 314.– (Ausland CHF 380.–)
als Geschenk erhalte ich einmalig
1 Dörr-Wildkamera SnapShot 8MP TFT Black
im Wert von CHF 139.–



■ **2 Jahre** (24 Ausgaben) CHF 211.– (Ausland CHF 255.–)
als Geschenk erhalte ich einmalig
1 Jagdmesser Victorinox «JägerTool XT»
im Wert von CHF 64.–



■ **1 Jahr** (12 Ausgaben) CHF 108.– (Ausland CHF 130.–)
als Geschenk erhalte ich einmalig
1 Bore-Blitz Shotgun Niebling
Laufreinigungsschnur
im Wert von CHF 27.–
gewünschtes Kaliber: _____



■ **Kennlernabonnement (einmalig nutzbar)**
6 Ausgaben CHF 49.– (Ausland CHF 57.–)

Meine Adresse:

Name, Vorname
Strasse
PLZ/Ort
Telefon

Bei Geschenkabonnement Adresse der beschenkten Person:

Name, Vorname
Strasse
PLZ/Ort

Datum/Unterschrift:



Direkt mit nebenstehendem QR-Code bestellen oder Bestellschein ausfüllen und einsenden an:
Verlag Schweizer Jäger, Postfach 261, CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 43 43, kontakt@schweizerjaeger.ch

...zum Kennenlernen,
Abonnieren oder Schenken

Aus dem Rücken haben wir dünnere Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nur kurz auf dem Grill gewendet. Die frischen Steinpilze und Eierschwämme habe ich mit gehackten Schalotten in Butter gedünstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit wenig Rahm abgelöscht. Fertig ist das Pilzösschen. Der Rücken kann in dickere Medaillons geschnitten werden oder am Stück (Grösse je nach Anzahl Personen) gebraten werden. Wer sich die Zubereitung auf dem Grill nicht zutraut (Grill? Es gibt so viele verschiedene Arten von Grill und Zubereitungen auf demselben), kann im Ofen niedergaren – ansonsten liebe ich Medaillons aus der guten alten Bratpfanne. Gesottene Butter lassen, Rosmarinzwieg und in Scheiben geschnittener frischer Knoblauch – Fleisch darin braten. Wunderbar!

Der Vierpersonenhaushalt hätte den Hirschrücken nur gegessen. Ich hatte tatsächlich noch einmal Gäste für Tatar und habe zwei weitere Abende Medaillons auf dem Holzfeuer gebraten und mit meinem Liebsten geteilt. Dazu passen auch mal einfach Pommes Chips und ein Glas Bier. Es gibt tatsächlich Schlimmeres als drei Tage hintereinander Hirschrücken...

Wir haben bewusst kein komplettes Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert kreiert. Die Wahl der Beilagen ist ganz individuell und ich denke nicht, dass wir dem Wildliebhaber Tipps geben müssen, wie man Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli zubereitet. Selbst das superfeine, von Benel selber gebackene Brot kann durch ein einfaches Weggli, Hamburgerbrötchen oder eine Scheibe «Züpf» oder Vollkornbrot ersetzt werden. Mit dem Dessert ist das so eine Sache. Das muss bei mir jeweils

der Besuch mitbringen – Dessert ist absolut nicht mein Ding! Und nachdem wir den ganzen Nachmittag Würstchen, Burger, Tatar und Hirschrücken degustiert hatten, war für Dessert einfach kein Platz mehr.

Jedes Stück Wildbret ein Stück Natur

Übrigens fuhr ich am Tag der Grenzöffnung ins Elsass und durfte bereits auf dem zweiten Ansat den Sommerbock erlegen. Frische Rehleber mitten im Sommer – was für eine Köstlichkeit. Die Leber häute ich und lege sie ganz ein paar Stunden in Milch ein. Zwiebelringe und ein paar Apfelstücke dünste ich in Butter, dazu etwas Ahornsirup und mit Cognac ablöschen (zum Flammbieren unbedingt den Dampfzug ausschalten – ich spreche aus Erfahrung). Die gewürfelte und gemahlte Leber kurz anbraten, mit Streumi (*tschuldigung) würzen, ein «Gutsch» Rotwein und die Zwiebelmischung dazu – servieren – für mich am liebsten mit Polenta mit viel Käse.

Ich wünsche allen ein kräftiges «Jägersgfehl» und viel Freude bei der Zubereitung des Wildes. Es ist ein absolutes Privileg, dieses Fleisch in solcher Top- und Bioqualität zuzubereiten und geniessen zu dürfen. Und dazu das Erlebnis der Jagd! Tragen wir Sorge dazu! ■



Bernhard «Benel» Kallen

wurde im Sommer 1971 in Frutigen geboren, erlernte das Handwerk des Bogenoffsetdruckers, bildete sich zum Techniker TS und Marketingplaner weiter und arbeitet heute als Leiter Produktmanagement Philatelie bei der Post. Gemeinsam mit seinem Vater stand er oft in der Küche, wo bei ihm das innere Feuer und die Leidenschaft für das Kochen und den Genuss geweckt wurden. In der Fernsehsendung «SRF bi de Lüt – Männerküche 2016» überzeugte er die Jury und ging als Gewinner hervor.

Die Leidenschaft für das Kochen treibt ihn immer weiter. So steht er regelmässig auch mit dem Kochclub (Hang-Loose Cooking-Crew) am Herd, bekoht Gäste an Caterings oder auch Zuhause. Nebst dem Stadtberner-Quittenlikör hat er auch das Bierbrauen für sich entdeckt. Englische Biere haben es ihm angetan und so erstaunt es nicht, dass er mittlerweile in seinem Garten auch Erlebnistage zu Bier, Brot und Wurst durchführt.

Mit seiner Frau Corinne steht er gerne für Gäste in der Küche und auf ihren gemeinsamen Reisen mit dem Wohnmobil oder der Harley lassen sie sich für Neues inspirieren.

Wildsau-Bratwürste mit Treberbrot

Zutaten

für 4 Personen

Bratwürste

- 1,5 kg Wildsau (Keule)
- 0,5 kg Schweineschmalz
- 4 m Bratdarm 28/30
- 16 g Nitratsalz
- 16 g Kochsalz
- 4 g schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)
- 4 g schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 2 g Muskatnuss (gemahlen)
- 2 Messerspitzen Nelkenpulver (gemahlen)
- 2 g Koriander (gemahlen)
- 4 g Majoran (frisch gehackt)
- 1 g Kardamon (gemahlen)
- 1 EL Rosmarin (frisch gehackt)

Treberbrot

- 250 g gut abgetropfter Treber (sonst ein paar Gramm mehr)
- 500 g Mehl (Ur-Dinkelmehl als «nice to have»)
- 250 ml Bier (idealerweise im gleichen Stil wie der Treber verwendet wird)
- 1 gehäuften Teelöffel Salz
- ½ Backhefe (ca. 20 bis 25 g) Pfeffer, Salz und Paprika

Zubereitung

Bratwürste (1 Nacht davor)

1 Glas (ca. 2dl) je zur Hälfte mit Rotwein und Weisswein befüllen, eine halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe kleinhacken und einlegen. Einen Schuss Cognac in das Glas. Das Glas eine Nacht stehen und ziehen lassen. Bei der Vermengung den gut abgeseibten Saft vermischen.



Bratwürste

Fleisch zerkleinern und auf die richtige Temperatur bringen (4 °C). Fleisch mit dem vorgekühlten Fleischwolf durch eine grobe Lochscheibe drehen. Die Gewürze mahlen und zur Masse geben. Alles ca. 15 Minuten in der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe vermengen.

Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf befestigen, den Darm aufziehen und die Masse bis zur Öffnung des Füllhorns pressen (damit beim Befüllen keine Luft in den Darm kommt). Den Darm über das Ende des Füllhorns ziehen. Daraufhin das Brät

gleichmässig in den Darm pressen. Hierbei darauf achten, dass die Wurst nicht zu fest mit der Masse befüllt wird (da sie später noch abgedreht werden muss). Zum Schluss das eine Darmende verknoten. Vorsichtig Würste von 10 bis 20 cm Länge abdrehen, das andere Darmende ebenfalls verknoten und diese abschneiden.

Wenn die Würste aufgehoben werden sollen, sollten sie nun vakuumiert und eingefroren werden.

Um die Würste direkt zu geniessen, werden sie bei mittlerer Hitze langsam angebraten, bis sie rundherum knusprig gebräunt sind.

Treberbrot

Alle Zutaten mit Ausnahme des Salzes gut und lange vermischen. Am leichtesten stressfrei in einer Küchenmaschine mit Knethaken (etwa 20 bis 30 Minuten). Die Rührschüssel mit dem Teig abdecken und an einer warmen Stelle 60 Minuten gehen lassen, z.B. im Backofen bei etwa 30 °C.

Dann den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte nochmal 10 Minuten per Hand kräftig durchkneten und dabei das Salz einarbeiten. Immer, wenn der Teig klebrig wird, kurz durch das Mehl auf der Arbeitsplatte rollen.

Nochmal 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Dann eine Brotform daraus kneten und den Teig oben leicht einritzen. Anschliessend für 50 bis 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen (220 °C, Ober- und Unterhitze). Im Holzbackofen: ca. 40 Minuten bei ca. 240 °C (Backraum ausgeputzt).

Die Kruste wird knuspriger, wenn man eine temperaturfeste Schale mit Wasser mit in den Backofen stellt. Anstelle mit Wasser die Brote mit Espresso einstreichen.

Servier-Tipp

Zu den Würsten passt ein hopfiges Bier, z.B. ein BENALE – Irish Red Ale.

Zubereitungszeit

60 Minuten, 1 bis 2 Stunden Teig aufgehen lassen.



Wildsauburger mit Feigenchutney

Zutaten

für 4 Personen

Burger

- 600 g Masse von der Wildsau aus dem Grundrezept der Würste
- 1 dl Stout Bier (z.B. Murphys oder Guinness)
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- Salz, schwarzen Pfeffer

Zubereitung

Burger

Hackfleisch mit Zutaten zu einer Masse kneten (nicht zu stark) und zu vier gleichförmigen Burgern formen. In der Bratpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze durchbraten.

Chutney

Die Feigen kleinschneiden (Würfel), mit restlichen Zutaten bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten einkochen. Idealerweise das Chutney noch etwas mit dem Cutter mixen. Chutney warmhalten.

Burgerbrötchen

Die Buttermilch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl nach und nach einrühren und alles in drei Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zwei Minuten gründlich kneten. In eine bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde gehen lassen. Den gegangenen Teig mit den Händen drei Minuten kräftig kneten, dabei das Salz gründlich einarbeiten. Den Teig dann

in vier gleich grosse Portionen aufteilen und Kugeln daraus formen. Die Teigkugeln auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech weitere zwei Stunden unter Folie gehen lassen. Brötchen in den auf 220° vorgeheizten Backofen (Mitte) geben. 100 ml Wasser in einer feuerfesten Schale in den Ofen stellen, Tür schliessen und die Brötchen 13 Minuten backen.

Füllung und Service

Den Käse in kleine Würfel schneiden und für die Belegung bereitstellen. Die Brötchen halbieren und in der noch fettfreien Pfanne ein wenig anrösten. Beide Brötchenhälften mit Chutney bestreichen, Käsewürfel darüberstreuen, auf die untere Hälfte Rucola und Burger legen und mit zweiter Hälfte bedecken.

Servier-Tipp

Dazu passen Kartoffelchips und ein kräftiges Stoutbier – BENCOFF.

Zubereitungszeit

40 Minuten, 2 Stunden Teig aufgehen lassen.



Chutney

- 200 g getrocknete Feigen
- 1 EL Zitronensaft
- 6 EL brauner Zucker
- 2 dl Stout Bier (vom obigen)
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 1–2 EL Balsamico-Crema
- 1–2 EL Aceto Balsamico
- Pfeffer, Salz und Paprika

Burgerbrötchen

- 2 dl Milch
- 1/4 Würfel Hefe (10 g)
- 320 g Mehl
- 1 TL Salz

Füllung

- 2 EL Butter
- 50 g Blauschimmel-Käse (blauer Jakob oder Lenker Blue)
- 50 g Rucola



Tatare vom Hirsch



Zutaten

für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 50 g Cornichons
- 50 g Kapern, abgespült
- 600 g Hirschrücken
- 4 EL Ketchup
- 2 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 1 TL Paprika
- 0.25 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz

Zubereitung

Fleisch zerkleinern und auf die richtige Temperatur bringen (4 C°). Fleisch mit dem vorgekühlten Fleischwolf durch eine grobe Lochscheibe drehen.

Schalotten, Cornichons und Kapern fein hacken, in eine Schüssel geben.

Fleisch mit allen restlichen Zutaten begeben, mischen. Einen Ausstecher (ca. 11 cm Ø) auf einen Teller legen, 1/4 der Masse hineingeben, leicht andrücken, Ausstecher entfernen. Restliche Portionen gleich anrichten.

Tipp

1 bis 2 EL Cognac, Whisky oder Calvados unter die Masse mischen.

Servier-Tipp

Ein kräftiger Rotwein mundet herrlich als Begleitung. Anstelle von Toastbrot passen auch Vollkornbrote.

Zubereitungszeit

30 Minuten.



LU 4500®

Das ideale Modell für 2 Stück Rehwild oder 1 Stück Schwarzwild bis zu 85 kg.



Abmessungen
H x B x T in mm
A: 1920 x 600 x 670
I: 1695 x 505 x 490

Netto 822,69 EUR

+ Schweizer MwSt. = 886,04 EUR

inkl. Gratis Schweißwanne

Abb. zeigt mehrpreispflichtige Außenrohrbahn

LU 9000® PREMIUM

Für bis zu 4 x Rehwild oder 2 x Schwarzwild je bis zu 75 kg.



BEST
SELLER

Abmessungen
H x B x T in mm
A: 2020 x 770 x 750
I: 1740 x 675 x 585

Netto 1.175,63 EUR

+ Schweizer MwSt. = 1.266,15 EUR

inkl. Gratis Schweißwanne

Optional: Mittelbahn & Außen-Rohrbahn

V.300® PREMIUM

Der Bestseller mit Vollautomatik, Manometer-Anzeige und **2-facher Schweißnaht** 340 mm. Mehrfach mit Sehr-Gut* getestet!



Netto 352,10 EUR

+ Schweizer MwSt. = 379,21 EUR

70€ an Zubehör geschenkt

WWW.LANDIG.COM

Service überall in der Schweiz
Telefon +49 7581 90430

Bruttopreise inkl. 7.7% Ust. / zzgl. Fracht
*„Sehr gut“ - JÄGER, Ausgabe 06/2015