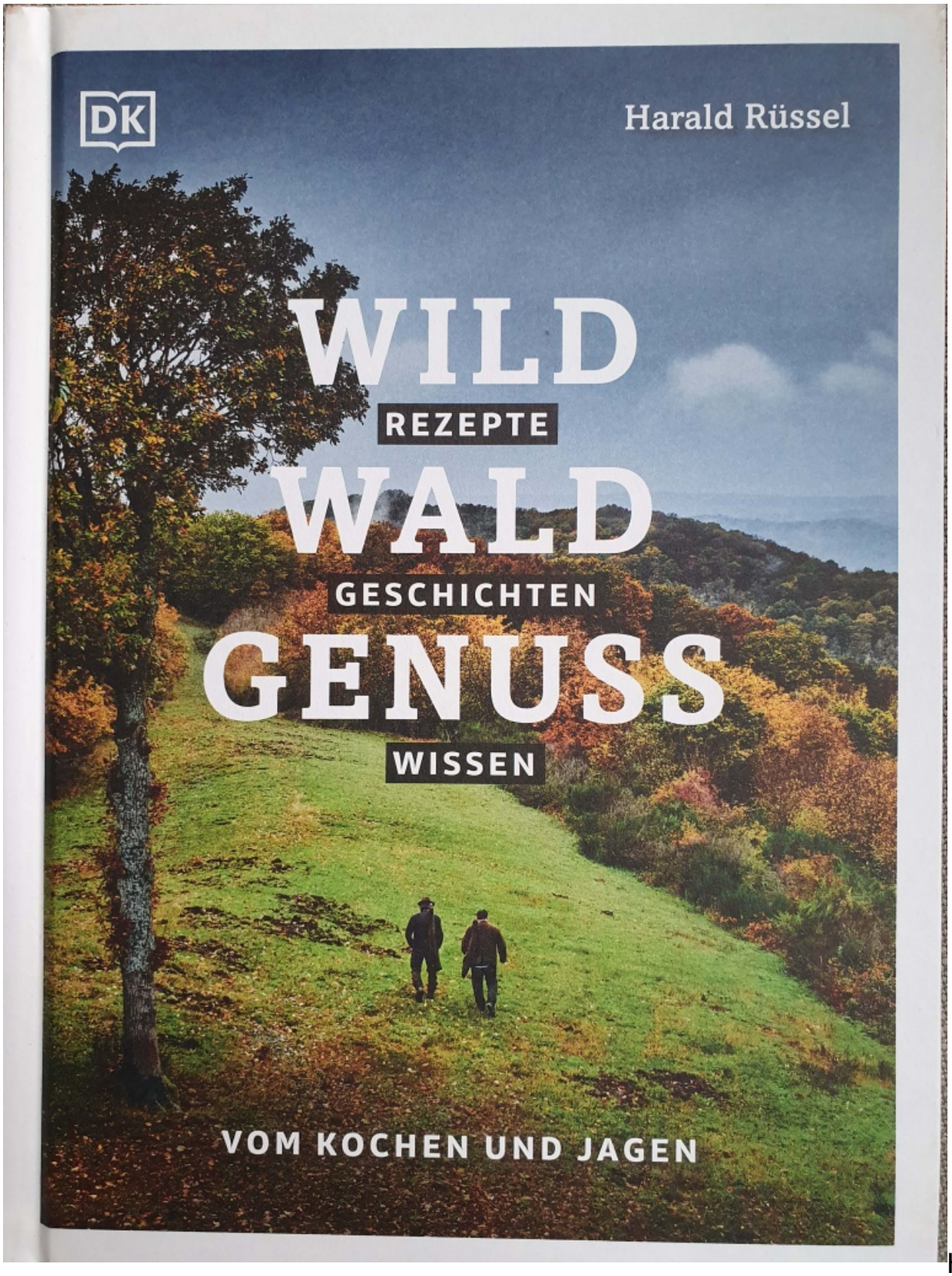
Buchvorstellung: „Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“ von Harald Rüssel



Heute wird es wild. Ich stelle euch ein Buch über Wildküche vor. Als Öffentlichkeits-Vegetarierin, wie ich mich selbst nenne, esse ich in Restaurants kein Fleisch (außer es gibt Bio-Fleisch, was selten genug vorkommt). Umso mehr freue ich mich aber im Herbst auf die Wildsaison, denn Wild mag ich total gerne.

Wildfleisch ist regional und die Tiere haben artgerecht gelebt und gefressen, was für mich zwei wichtige Punkte sind.

Das Buch von Harald Rüssel (DK Verlag) sprach mich sofort an. Der Sternekoch teilt darin nicht nur seine köstlichen Wildrezepte mit den Lesern, sondern auch seine große Liebe zur Natur und seine Leidenschaft zum Jagen.



ROTE-BETE-CARPACCIO MIT WILDSCHWEINBRATEN

Zubereitung: 30 Minuten **Garzeit:** 25 Minuten

ZUTATEN

FÜR DEN BRATEN
400 g Wildschweinnuss (aus der Keule)
50 ml Rapsöl
1 TL grobes Meersalz
1 TL Mélange-noir-Pfefferkörner
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig

FÜR DAS CARPACCIO
400 g vorgegarte und vakuumierte Rote Beten
50 ml hochwertiges Olivenöl
10 g grobes Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer

AUSSERDEM
einige Wildkräuter (z. B. Blutampfer, Wiesenkerbel, Gundermann, Mädesüß)
2 EL Balsamico-Essig
150 g geräucherter Ziegenfrischkäse (oder mit geräuchertem Olivenöl beträufelter Ziegenfrischkäse), zerbröselt

ZUBEREITUNG

Für den Wildschweinbraten
Das Fleisch in einer Pfanne i
salz und Mélange-noir-Pfeff
und Rosmarinzweig dazugeb
einem Blech darunter setzen
garen (Kerntemperatur 58 °C)
nehmen und abkühlen lassen.

Für das Rote-Bete-Carpa
in etwa 3 mm dünne Scheiben
bestreichen und mit Meersalz
leicht überlappend darauf ausleg

Zum Servieren die Wildkrä
die Blätter abzupfen. Den Wilds
schneiden und neben das Rote-Be
Kräutern garnieren und mit Balsa
feln. Zuletzt den Ziegenfrischkäse

Die scharfen Pommes frisch fr
Varianten dazu reichen, nach Belie
Frühlingszwiebeln garnieren.

TIPP: Dazu servieren wir gerne
Qualität (s. S. 240) mit dreierlei M
Fritteuse in der Wohnung nicht v
leckere Bratkartoffeln (s. S. 242).

Harald fühlt sich als Teil seiner Region, legt großen Wert auf regionale und saisonale Produkte und so war für ihn das Jagen logische Konsequenz, um an lokales, hochwertiges Fleisch ohne Massentierhaltung und Tiertransport zu kommen. Auch seine beiden Söhne und Freunde von ihm gehen regelmäßig auf die Jagd und alle schätzen den sozialen Aspekt und die gemeinsame Zeit in der Natur – auch wenn mal keine Beute gelingt.

Inhalt

Neben 10 Kapiteln mit Wildrezepten finden sich in 12 weiteren Kapiteln viele informative Texte über die Jagd, den Wald, über Kräuter, Wildpflanzen oder Haralds selbst kreierten „Waldgin“.

Die Wildbretschule vermittelt Wissen über die einzelnen Stücke eines Tiers, die in der Küche Verwendung finden. Viele stimmungsvolle Bilder machen Lust, mal wieder einen Spaziergang im Wald zu unternehmen und die Natur zu genießen. Alle Rezepte sind wunderschön bebildert und sehen unglaublich lecker aus. Die Beschreibungen sind übersichtlich, häufig gibt es noch Tipps dazu.



7 VORWORT

10 NATUR & JAGD

12 Wildbret: gutes Fleisch
14 Wild aus heimischen Wäldern
16 Kleines Hundewesen
20 Gedanken zum Wald
23 Kesselstatts und Rüssels
26 Wildbretschule
40 Wildpflanzenschule
52 Harry's Waldgin
96 Väter und Söhne auf Gamsjagd
140 Die Nähe und Liebe zum Wein
188 Brauchtum und Waidgerechtigkeit
190 Familie und Jagd

54 REZEPTE

58 Reh
76 Hirsch
100 Wildgeflügel
122 Wildschwein
144 Wildkaninchen & Wildhase
160 Wild grillen
176 Selber wursten
192 Suppen & Eintöpfe
204 Desserts & Getränke
224 Grundrezepte & Beilagen

246 Glossar
249 Register
254 Dank und Horrido

Kostprobe?

Aus diesem Buch würde ich fast jedes Gericht probieren wollen. Zum Beispiel die „Rehmaultaschen mit Speckschmelze und Feldsalat“. Oder das „Wildschwein-Cordon bleu mit Süßkartoffeln und Chicorée“. Sehr lecker klingt auch das

„Wildschweinragout mit Kürbis-Kartoffel-Knödel“.
Als süßen Abschluss würde ich beim „Frankfurter Kranz mit Mandelüberzug, Preiselbeeren und Crème Chantilly“ nicht Nein sagen oder bei einem „Geschichteten Apfel mit Kürbis, Muskatblüteneis und Trestercreme“.
Getränke gibt es ebenfalls, zum Beispiel einen Bavarian Negroni mit Harry´s Waldgin und Wermut.



KANINCHENRÜCKEN MIT SPARGEL, FEIGEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE

Zubereitung: 30 Minuten **Garzeit:** 4 Minuten

ZUTATEN

FÜR DEN SPARGELSALAT
- 200 ml Wildbrühe (s. S. 227)
- 20 g Speisestärke, angerührt
- 1 TL Senf
- 50 ml Rieslingessig
- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Holunderblütensirup
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 16 Stangen grüner Spargel
- 50 ml Olivenöl

FÜR DIE KANINCHENRÜCKEN
- 4 Wildkaninchenrückenstränge (ca. 480 g)
- 2 EL Rapsöl
- frisch gemahlener Pfeffer
- 8 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Bacon oder roher Schinken

AUSSERDEM
- 2 Feigen
- 120 g Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG

Für die Salat-Vinaigrette die Brühe in einem Topf erhitzen und mit angerührter Speisestärke binden. Den Topf vom Herd nehmen. Senf, beide Essigsorten, Rapsöl, Holunderblütensirup und Schalottenwürfel dazugeben und alles verrühren. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Den Spargel waschen, putzen und die harten Enden abschneiden. Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Stangen schräg in Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin rundum kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann herausnehmen und in einer Salatschüssel mit der Vinaigrette marinieren.

Für die Kaninchenrücken den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Die Kaninchenrücken rundum mit wenig Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen. Dann jeweils mit zwei Salbeiblättern belegen und mit zwei Speckscheiben umwickeln. Das übrige Öl in einer ofenfesten Pfanne oder in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenrücken darin rundum vorsichtig goldbraun anbraten. Anschließend im Ofen (Mitte) noch etwa 4 Minuten nachgaren. Herausnehmen und nach Belieben tranchieren.

Zum Servieren die Feigen waschen und in Spalten oder Achtel schneiden. Den Spargelsalat und die Kaninchenrücken auf Teller verteilen, die Feigen dazusetzen und den Blauschimmelkäse locker darüberbröseln. Alles mit frischen Gartenkräutern nach Wahl oder etwas Löwenzahn garnieren, nach Belieben mit Tomatenwürfeln bestreuen und die Vinaigrette darüberträufeln.

TIPP: Diese Abwandlung des italienischen »Saltimbocca« eignet sich genauso gut für Filets vom Wildhasen, Reh oder Hirsch.

Mir gefällt das Buch richtig gut. Es vermittelt mit jeder Seite die Freude an der Natur, die Wertschätzung der Zutaten, die sie uns bietet und die Kreativität, mit der Harald die lokalen Produkte verarbeitet.
Ich habe viel gelernt, nicht nur über Wild, sondern auch über heimische Wälder, Jagdtraditionen, regionale Pflanzen und Bäume sowie Saarländische Winzer.

Jedem, der Wild ebenso gerne mag oder sich für das Jagen und die Natur interessiert, kann ich „Wild Wald Genuss“ sehr empfehlen. Und wer mit Wildfleisch erst einmal warm werden

will, findet hier sicherlich ein Rezept, um die Liebe zum Wild anzufachen.
Vielleicht kennt ihr ja auch Wild-Fans, die sich an Weihnachten über ein neues Kochbuch freuen würden?

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche, macht es euch schön!
Eure Judith

„Wild Wald Genuss. Vom Kochen und Jagen“
Harald Rüssel
DK Verlag, 34,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-4199-2