

Wildes Sandwich mit Hirschfilet, Birne, Gorgonzola, Glühweinzwiebeln & Preiselbeeren



Nachdem ich letztes Wochenende aus familiären Gründen nichts bloggen konnte, gibt es heute mal wieder etwas Herzhaftes.

Und zwar meinen Beitrag für die Aktion „[Koch mein Rezept](#)“. Dieses Mal wurde mir der Organisator, Volker von „Volker mampft“ zugelost und ich konnte mal ausgiebig auf seinem Blog stöbern gehen.

Volker hat einen reichhaltigen Fundus leckerer Mampfereien zu bieten. Er kocht Gerichte aus verschiedenen Länderküchen und backt auch sehr viel. Für Naschkatzen ist zwar auch einiges dabei, dennoch liegt sein Schwerpunkt eher auf Broten und Brötchen.

Da ich absoluter Wild-Fan bin, war ich sofort begeistert.

Die Zeit, selbst Baguette zu backen, hatte ich leider nicht. Da Naschkater es aber auch nicht mehr zum Bäcker geschafft hat, backte ich heute früh spontan Brötchen nach einem Rezept für Ciabatta. Allerdings mischte ich, wie so oft, noch etwas frisch gemahlene Dinkelvollkornmehl unter und verwendete wie immer Dinkelmehl Type 630 statt Weizenmehl. Da ich kein Reh bekam, entschied ich mich für Hirsch.

In diesem Bereich habe ich auch mein Lieblingsgericht gefunden, das ich etwas abgewandelt nachgekocht habe: „[Wildes Walnuss-Baguette mit Birne & Gorgonzola & Rehrücken](#)“.



Statt die Birnen in Portweinreduktion zu karamellisieren, briet ich sie kurz an und köchelte sie mit etwas Glühwein weich, worin sie schließlich auch ein klein wenig karamellisierten. Das passte sehr gut zum Wild und zur Weihnachtszeit. =)

Die roten gebratenen Zwiebeln sind eine Ergänzung meinerseits (und ersetzen quasi den Portwein-Karamell bei Volker), da ich die Süße von Zwiebeln gerne mag und sie super zu den anderen Zutaten passen.

Wer mag und sich die Zeit nehmen möchte, sollte auf jeden Fall die Walnuss-Baguettes von Volker nachbacken, denn das eignet sich sicher hervorragend für dieses Rezept. Die schnellere Variante sind meine Brötchen oder natürlich gekaufte Baguettes oder Baguettebrötchen – am besten vom kleinen traditionellen Bäcker des Vertrauens!

Für 6 Brötchen:

350 g Dinkelmehl Type 630
50 g frisch gemahlene Dinkelvollkornmehl
1 Tütchen Trockenhefe
200 ml Wasser
1 gestr. TL Salz
30 g Olivenöl

Für 2–4 Portionen Wildes Sandwich:

2–4 Brötchen/Baguettstücke
400 g Hirschfilet
1–2 große, feste Birnen, in Scheiben geschnitten
2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
Glühwein (Farbe egal)
Rapsöl oder Butterschmalz

100 g Gorgonzola
Preiselbeeren
Salz, Pfeffer

Für die Brötchen in einer großen Schüssel die Mehle mit dem Salz mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Öl und das Wasser hineingeben und alles zu einem Teig verkneten. Eventuell noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit den Händen auf der Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, dann in die mit Mehl ausgestreute Schüssel legen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Dann den Teig noch einmal kurz kneten, sechsteln und jedes Stück zu einem länglichen Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (oder 2 Bleche nehmen, damit genügend Abstand möglich ist!) und mit einem Tuch abgedeckt erneut 45 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Brötchen dann ca. 20–25 Minuten backen. Für das Sandwich die Birnen in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anbraten, pfeffern und dann mit einem Schuss Glühwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Noch einmal ablöschen und köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und der Wein verkocht ist. Die Birnen auf einen Teller legen und die Zwiebel in ein wenig Rapsöl oder Butterschmalz anbraten, dann ebenfalls ein oder zwei Mal mit etwas Glühwein ablöschen und garen, bis sie weich sind. Beiseite stellen und die Pfanne erneut erhitzen.

Das (zimmerwarme) Fleisch in etwas Öl oder Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten, dann die (ofenfeste) Pfanne bei 100 Grad in den Backofen stellen und je nach Dicke des Fleisches ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mein Hirsch war noch ganz leicht rosé, aber gar und vor allem butterzart! Das

Fleisch kurz ruhen lassen, dann quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Die Brötchen halbieren und mit Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und Fleisch belegen. Darauf Zwiebeln und Preiselbeeren verteilen und nach Belieben mit ein paar Sprossen oder anderem Grünzeug garnieren.



Wir fanden diese Sandwiches absolut köstlich und ich bin sicher, wer gerne Wild isst, wird sie ebenfalls lieben! Sicherlich kann man sie aber genauso gut mit Rind oder Lamm machen und wer den Blauschimmelkäse nicht mag, findet sicher auch dafür guten Ersatz.

Danke, Volker, für die leckere Idee und überhaupt für die schöne Aktion!

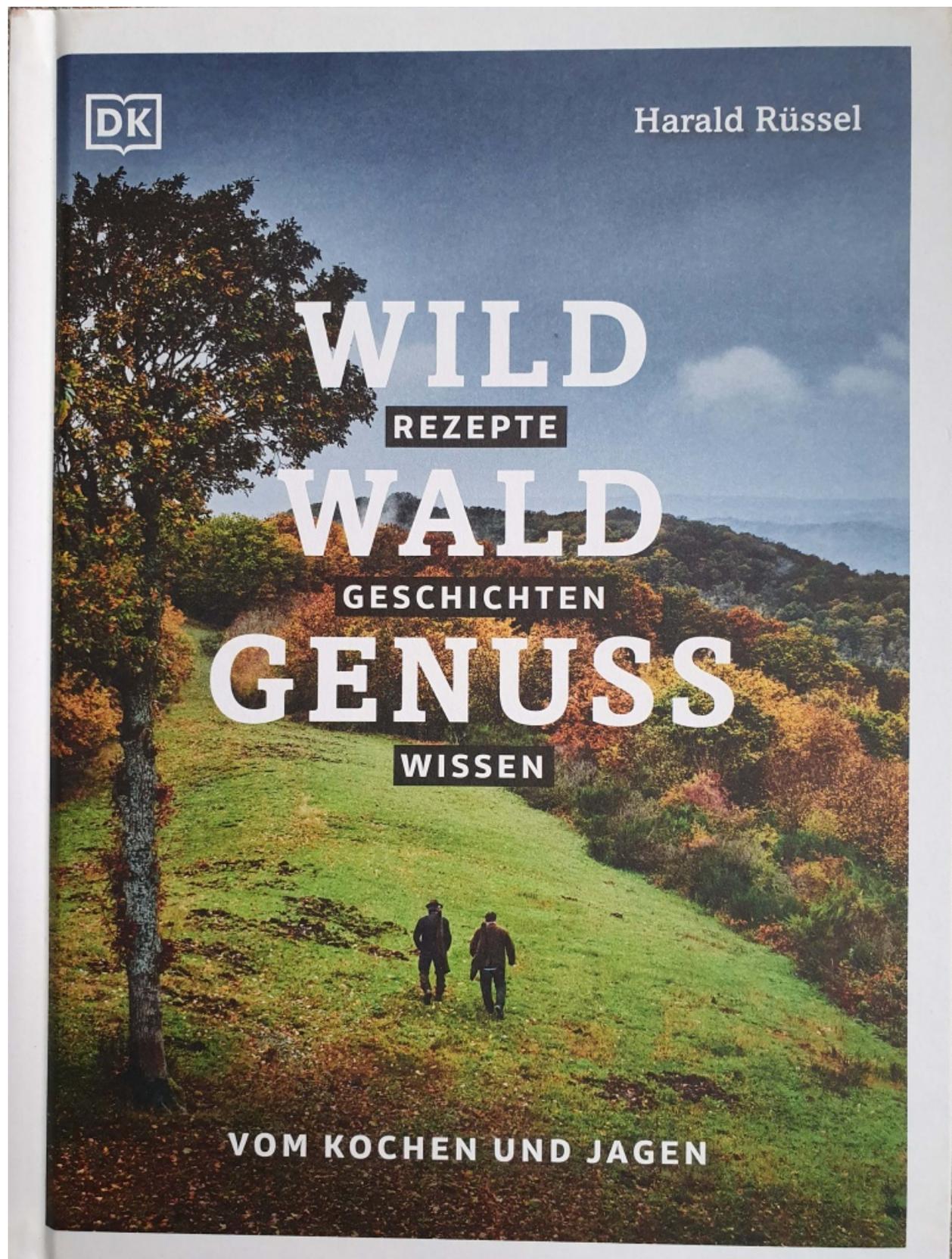
Habt alle einen genussvollen 4. Advent, eine schöne letzte Adventswoche und besinnliche Weihnachtstage mit euren Lieben!

Eure Judith



[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.



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.



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