

Dr. Wolfgang Dörrenbächer

Saarländische Jägerküche II



Über den Autor

Der Autor Dr. Wolfgang Dörrenbächer (74)

Nach einer Lehre als Chemielaborant, dem Studium als Wirtschaftsingenieur und Biogeograph arbeitete er einige Jahre im Bereich Umwelt- und Naturschutz bei der Landeshauptstadt Saarbrücken. Danach war er im SAARBERG-Konzern, zuletzt als Betriebsdirektor und Geschäftsführer von Tochterunternehmen beschäftigt. Er leitet bei der VJS den Ausschuss für Natur- und Landschaftsschutz und ist als Dozent und Prüfer bei der Jungjäger- und Jagdaufseherausbildung tätig.



Vom Revier in die Küche 12

Warenkunde, Küchenpraxis 22

Wildfond, Saucen und Suppen	
Wildfond	26
Schnelle Wildsauce	30
Hubertus-Suppe	32
Fasanenconsommé mit Fasanenklößchen	33
Hasenconsommé mit Eierstich.....	34
Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Ingwer	35
Leberknödelsuppe vom Reh	36

Pilze in der Jägerküche	
Gruß aus dem Wald	39
Waldpilzsuppe	40
Waldpilze mit Speck und Zwiebeln	41
Rahm-Pfifferlinge mit Semmelknödel	42
Wildes Pilzpfannkuchlein	43
Steinpilze in Sahnesauce	44

Vorspeisen, Salate	
Gruß aus der Jägerküche	47
Carpaccio vom Reh- oder Rotwild	48
Minutensteaks vom Frischling mit Kiwis	50
Feldsalat	52
Vinaigrette	53
Löwenzahn „Bettseicher“ saarländische Art	55
Linsensalat/Linsengemüse	56
Rehnuss-Salat	57
Möhrensalat mit gekochtem Ei	58
Bohnensalat von Stangenbohnen	59

Innereien, Terrinen	
Kleines Jägerrecht	63
Wildschweinleber mit pikanter Sauce	64
Wildschwein-Leberknödel geschöpft	65
Hasen-Terrine französisch	66

Inhalt

Wild auf dem Grill/ Schwenker

Schalenwild für den Grill	70
Wildburger	72
Spießbraten mit Kräuterfüllung	73
Marinaden, Saucen und Beilagen	74
Beilagen zum Grillen	76
Kartoffelsalat saarländische Art	77

Rotwild, Damwild

Hirschrouladen vom Rotwild	82
Tournedos vom Hirschkalb-Rücken / oder Filet Mignons vom Rehrücken	84
Gulasch von Rotwild	85
Rollbraten von Rotwildkalb	86

Rehwild

Rehblatt am Knochen gebraten	92
Rehgulasch	93
Rehschnitzel aus der Oberschale	94
Rehfilet mit Champignons und Schalotten	95
Sauerbraten von der Rehkeule	96
Rehnacken mit Panko paniert	98
Rehrücken-Medaillons mit Spargel	99
Maibock in der Kräuter-Nuss-Kruste	100
Wildhackbraten von Reh- oder Schwarzwild	102
Wildfrikadellen von Reh- oder Schwarzwild	103

Schwarzwild

Frischlingskeule „Diana“	108
Schmorbraten aus der Keule	110
Wildschwein-Gulasch aus der Keule	111
Wildschwein-Gulasch aus dem Nacken	112
Wildschwein-Schnitzel aus dem Rücken	113
Wildschwein-Schnitzel mit Morschelrahmsauce ...	114
Wildschwein-Koteletts	116
Filets mit Champignons	117
Frischlings-Rollbraten in Brombeersauce.....	118
Wildschwein-Haxen italienisch	120
Wildschwein-Rollbraten für große Feste	121
Spaghetti Cacciatore	122
Wildschwein-Rippchen	124

Feldhase und Kaninchen

Hasenragout ungarisch	128
Kaninchenschnitzel	129
Hase im Elsässer Baeckeoffe	130
Kaninchen in Cognac-Rahmsauce	132

Ente, Fasan, Taube

Ente mit Rosmarinkartoffeln	137
Entenbrüstchen mit Paprika-Gemüse	138
Fasanenbrüstchen mit Gemüsegrauen	139
Taubenbrüstchen auf roten Linsen	140
Taube auf Tomatenbulgur mit Spargelröllchen	141

Beilagen und Gemüse

Semmel-/Serviettenknödel	145
Schneebällchen saarländisch.....	146
„Kerschdscher“ Bratkartoffeln.....	147
„Gereeschde“ Bratkartoffeln.....	148
Hausgemachte Knöpfe	149
Kartoffel-Gratin	150
Tomatenbulgur	151
Schupfnudeln	152
Gemüsegrauen	153
Karamellisiertes Apfelrotkraut	154
Rosenkohl mit Mandelblättchen	155
Wirsingbällchen	156
Spitzkohl/Filderkraut in Rahm	157
Möhren-Ingwer-Gemüse	158
Paprika-Gemüse	159
Möhren-Fenchel-Gemüse	160
Speckbohnen	161

Nachspeisen

Elsässische Tarte mit Zwetschgen	165
Heidelbeeruchen vom Blech	166
Limetten-Joghurt-Mousse mit Himbeeren	167
Zwetschgen-Muffins	168
Süßkirschen-Pfannkuchlein	170



...aus Überzeugung lecker...

Leberknödelsuppe vom Reh



ZUTATEN

für 4 Teller

- 500 ml Wildfond, geklärt und gewürzt
 - 1 Rehleber, ca. 400 g
 - 150 g altbackene Brötchen
 - 100 ml Milch
 - 100 ml Sahne
 - 2 rote Zwiebeln
 - 1 Ei
 - je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch
- Butter, Paniermehl, gekörnte Brühe, Salz, Pfeffer, Wildgewürz (z.B. vom DJV), Abrieb einer Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Rehleber enthäuten, von Sehnen befreien und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. Altbackene Brötchen ebenfalls in Stücke schneiden und mit 200 ml heißem Milch/Sahne/Gemisch übergießen, 15 Minuten ziehen lassen, dabei in der Flüssigkeit wenden.
3. Rehleber und Brötchenmasse gemeinsam durch den Fleischwolf drehen.
4. Würzen, Ei und kleingehackte Petersilie zugeben und kräftig mischen (Hände oder 2 Löffel).
5. Eventuell mit Paniermehl in die gewünschte Konsistenz bringen und Probekloß in leicht kochendem Salzwasser mit etwas Gemüsebrühe herstellen.

ANMERKUNG:

Gesamte Kloßmasse ergibt etwa 10 - 12 Knödel. Überschuss kann eingefroren werden!



Pilzpirsch

Rahm-Pfifferlinge mit Semmelknödeln und Rehfilets

ZUTATEN

600 g Pfifferlinge
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 g Speckwürfel
250 ml Sahne
ca. 100 g Crème fraîche
Rapsöl
Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Pfifferlinge mit Bürste und Pilzmesser putzen und von Erde und Faulstellen befreien.
2. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Kleingeschnittene Schalotten und Knoblauchzehe zusammen mit den Speckwürfeln.
4. In Rapsöl leicht bräunen.
5. Pfifferlinge zugeben und ca. 5 Minuten mitschmoren lassen bis Wasser verdampft ist.
6. Sahne und Crème fraîche zugeben, würzen und bis zum Servieren leicht köcheln lassen.

ANMERKUNG:

Zutaten und Zubereitung Semmelknödel
Rezept Seite 145.

Tipp

Zu den Rahmpfifferlingen passen Semmelknödel und Filets aller Schalenwildarten. Servieren sie pro Portion je 1 Rehfilet mit einer Kerntemperatur von 55 °C!



Wildes Pilzpfannkuchlein

ZUTATEN

für 4 Pfannkuchenröllchen

Für die Pfannkuchen:

120 g Mehl
300 ml Milch
3 Eier
Salz

Für die Füllung:

300 g Mischpilze
200 g Hackfleisch vom Schwarzwild
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Schinkenwürfel
100 ml Sahne
3 EL Frischkäse
150 g Gratinkäse
1 EL Petersilie
1 TL Wildgewürz (z.B. vom DJV „Scharfer Ansitz“)
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter

ZUBEREITUNG

1. In einer beschichteten Pfanne mit einem Durchmesser von 20 cm aus den Zutaten 4 Pfannkuchlein herstellen und im Backofen bei ca. 80 °C warmhalten.
2. Das Wildhackfleisch mit der kleingehackten Zwiebel, der Knoblauchzehe und den Schinkenwürfeln ca. 15 Minuten in Olivenöl krümmelig braten und dann ebenfalls warmhalten.
3. Die geputzten Pilze in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl braten.
4. Die 3 Komponenten in einer Schüssel mischen, Sahne, Frischkäse und Petersilie zugeben und mit den Gewürzen kräftig würzen.
5. Diese Füllung auf die 4 Pfannkuchlein auftragen und diese einrollen.
6. In einer gebutterten Auflaufform mit dem Gratinkäse überstreut, bei 200 °C ca. 25 Minuten goldgelb überbacken.



Wildburger

Eine leckere Grillspezialität ist der besonders bei jungen Leuten und Kindern beliebte Burger, der über die amerikanischen Fast-Food-Ketten weltweite Liebhaber gefunden hat. Fettres Wildfleisch aus Nacken oder Blättern mit ca. 30 Prozent Hausschwein oder grünem Speck gemischt eignet sich hierzu. Alles durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs gedreht, mit 1 Ei, Salz, Pfeffer, Senf und eventuell mit einer Würzmischung gewürzt, ergibt eine schmackhafte Wildburger-Variante.



Ganze Sau am Spieß

Eine ganze Sau am Spieß ist nur etwas für erfahrene Grillmeister. Man benötigt ein Stück Schwarzwild, welches mit Kammergeschoss, ohne die Blätter zu verletzen, erlegt wurde und idealer Weise zwischen 30-50 kg schwer ist. Das Grillen ist mit Holzkohle, Buchenholz, aber auch mit speziell gefertigtem Gasgrill möglich. Das Grillgerät sollte mit Deckel ausgerüstet sein. Die Grillzeit kann je nach Grillgerät und Gewicht der Sau zwischen 4-7 Stunden variieren. Ein vorheriges Spritzen/Einpinseln mit einer Gewürz-Salz-Lake ist sinnvoll.



Jagdfreunde Saargau in Fremersdorf

Spießbraten mit Kräuterfüllung

Aus dem Nacken von Schwarzwild kann man einen Rollbraten mit klassischen Füllungen, in diesem Beispiel mit Kräuterfüllung, herstellen. Auf dem Spieß eines Gasgrills mit elektrischem Antrieb kann ein leckerer Spießbraten gegrillt werden.



Tournedos vom Hirschrücken oder Filet Mignons vom Rehrücken

In der gehobenen Gastronomie werden Tournedos oder Mignons aus dem echten Filet des Rindes zubereitet. Die Steaks unterscheiden sich durch den Abschnitt des Filetteiles, aus denen sie geschnitten werden. Die etwa 90-100 g schweren Tournedos werden aus dem dicken Mittelstück oder dem Kopf des Rinderfilets geschnitten, die Filets Mignons aus dem schmalen Teil des Filets. Sie wiegen etwa 60-80 g. In Abwandlung dieser klassischen Gerichte mit Rinderfilets habe ich die Rückenteile von Reh und Rotwild verwendet! Das nachfolgende Rezept ist aus dem Rücken eines etwa 13 kg schweren Schmalrehes zubereitet.

ZUTATEN

für 4 Personen

- ca.
1 kg Hirschrücken
8 Scheiben geräucherter Speck oder 8 Scheiben Bacon
2 Äpfel, mittelgroß
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Wildgewürz (z.B. vom DJV)
Neutrales Öl und Bratfett
Küchengarn, Bratenschnur

Für die Soße:

- 500 ml Wildfond
je 30 ml Portwein und Cognac
dunkler Saucenbinder
Salz, Pfeffer, Marmelade

ANMERKUNG:

Sauce vor der Zubereitung des Fleisches mit den Spirituosen und dem Wildfond ansetzen und auf die Hälfte des Volumens reduzieren, abschmecken und kurz vor dem Servieren mit Saucenbinder oder kalter Butter binden! Siehe schnelle Wildsauce Seite 30!

ZUBEREITUNG

1. Aus dem Rückenteil 8 Filets schneiden.
2. Die Medaillons mit 1 Scheibe Speck oder 1 Scheibe Bacon binden.
3. Tournedos in der heißen Pfanne in einem Öl-Bratfett-Gemisch auf beiden Seiten anbraten.
4. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.
5. Ca. 15 Minuten bei 140 °C im Backofen auf eine Kerntemperatur von 58-60 °C bringen.
6. Medaillons entnehmen, Küchengarn entfernen und auf einer in Öl gebratenen Apfelscheibe anrichten.



Gulasch von Rotwild

ZUTATEN

für 6 Personen

- ca.
1,5 kg Wildbret (Blatt oder ausgebeinteter Nacken vom Rotwildkalb)
1 Zwiebel
150 ml Rotwein oder Portwein
4-5 cm Tomatenmark aus der Tube
1 TL Gemüsebrühe, gekörnt
ca.
250 ml Wildfond
Bratfett und 2 Bratpfannen
Salz, Pfeffer, eventuell Wildgewürz (z.B. vom DJV)
dunkler Saucenbinder

ZUBEREITUNG

1. Hirschblatt ausbeinen und von Sehnen und Haut befreien; die Haxen kann man mit den Knochen mitbraten und später entnehmen.
2. Ausgebeintes Wildbret in 3-4 cm große Stücke schneiden und in einer Bratpfanne in kleinen Mengen scharf anbraten und portionsweise in die eigentliche Bratpfanne geben und würzen.
3. Klein geschnittene Zwiebel und Tomatenmark zugeben und bei geringerer Hitze mitschmoren.
4. Nach und nach mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen.
5. Etwa 1,5-2 Stunden im Backofen bei 180 °C oder auf der Herdplatte bei geringer Hitze schmoren.
6. Gewünschte Bissfestigkeit und Zartheit durch Probieren ermitteln.
7. Sauce kann noch mit Brühe, etwas Rotwein und Wildfond gestreckt und vor dem Servieren mit Saucenbinder eingedickt werden.



Rehschnitzel aus der Oberschale

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Oberschalen ohne Deckel
- Mehl, Instant
- Butterschmalz oder Bratfett
- Salz, Pfeffer, Muskat, Wildgewürz (z.B. vom DJV)

ZUBEREITUNG

1. Oberschalen aus 2 Rehkeulen ohne Deckel parieren, enthäuten und in dünne Scheiben (3-5 mm quer zur Faser) schneiden. Deckel kann für Saucenansatz genutzt werden. Man erhält ca. 20 kleine Schnitzel.
2. Schnitzelscheiben zwischen Klarsichtfolien wie ein Wiener Schnitzel plattieren
3. Ca. 5 EL Mehl mit Gewürzen zu einem Würzmehl mischen und die Schnitzel darin auf einem Teller wenden.
4. Schnitzel in einer heißen Pfanne in Bratfett oder Butterschmalz (Geschmackssache!) auf beiden Seiten ca. 2-3 Minuten braten.
5. Vor dem Anrichten im Backofen bei 80 °C kurz ruhen lassen.



ANMERKUNG:

Dazu passen z.B. Bratkartoffel mit Möhrengemüse!

Rehfilet mit Champignons und Schalotten



ZUTATEN

für 2 Personen

- 2 Rehfilets (echte Filets von einem starkem Stück Rehwild)
- 3-6 Schalotten je nach Größe und Geschmack
- 1 große Dose Champignons ganze Köpfe, 1. Wahl
- 100 g Dörrfleisch oder Schinkenwürfel
- Salz, Pfeffer, Wildgewürz (z.B. vom DJV)
- Bratfett

ZUBEREITUNG

1. Die zwei Rehfilets würzen und in Bratfett rundum etwa 5-6 Minuten anbraten.
2. Schalotten, Dörrfleisch und Champignons in einer separaten Pfanne goldgelb braten und zusammen mit den Filets in eine Auflaufform geben.
3. 10 Minuten im Backofen bei 100 °C ruhen lassen. Wer es rosa möchte, kann die Zeit im Backofen entsprechend verkürzen (Kerntemperaturmessung)!

Tipp

Entweder als kleiner Snack mit Brot oder als Hauptspeise mit Bratkartoffeln und Salaten servieren!



Wildschwein-Schnitzel mit Morchelrahmsauce



ZUTATEN

für 4 Personen

- 600 -
800 g aus der Ober- oder
Unterschale der Wildschwein-
keule
- 30 g getrocknete Spitzmorchel
- 3 Schalotten
- 2 EL Crème fraîche, 200 ml Sahne
- je
200 ml Wildfond und Kalbsfond
- 200 ml Marsala oder Madeira
- Rapsöl, Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, heller Balsamico
oder Crema
- Mehl
- 2 Eier
- Paniermehl für Panade
- Saucenbinder hell

ZUBEREITUNG

Zubereitung Schnitzel

1. Aus Ober-/Unterschale etwa 8-10 Schnitzel schneiden und mit Fleischklopfer plattieren.
2. Mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren, würzen und in Butterschmalz/Rapsöl goldgelb braten und warmhalten.

Zubereitung Morchelrahmsauce

1. Getrocknete Morcheln in einem Schälchen etwa 2-3 Stunden in Wildfond einweichen.
2. Morcheln absieben, Flüssigkeit auffangen und dekantieren (abgesetzter Sand).
3. Morchel längs halbieren und mit Wasser eventuell anhaftende Sandteile abspülen.
4. 3 grob gehackte Schalotten und Morcheln in Butterschmalz anrösten, Marsala, restlichen Wildfond und Kalbsfond zugeben und Flüssigkeit bis zur Hälfte reduzieren.
5. Morcheln und Zwiebeln absieben und trennen (Zwiebeln auslesen).
6. Crème fraîche und Sahne in Saucenflüssigkeit einrühren und erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen (ein Spritzer Balsamico.)

ANMERKUNG:

Pro Person 2-3 Schnitzel mit Kroketten oder Herzoginkartoffeln und Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten.
Dazu passen Salate der Saison!



Das Buch „Saarländische Jägerküche II“ ist eine erweiterte Neuauflage des im Jahre 2019 erschienen Kochbuchs der VJS mit **über 40 neuen Rezepten!**

Auf 172 Seiten enthält die **Saarländische Jägerküche II** über 100 Rezepte für Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen zu Wildgerichten. Der Schwerpunkt liegt auf den Rezepten für Schalenwild wie Reh, Schwarzwild und Rot- und Damwild. Auch Hase, Kaninchen, Fasan und Ringeltaube sind vertreten! Einen breiten Raum nimmt das neue Kapitel: „Wild auf dem Grill“ ein. Wildburger, Steaks und Spieße, Filets, Spießbraten und viele Varianten von Grillgemüse und passenden Salaten sind beschrieben und werden in anschaulichen Bildern gezeigt. Die Beilagen und Nachspeisen spiegeln die typisch saarländische Küche wider. Kartoffelgerichte wie Schneebällchen und Gereeschde, Bohnen- und Löwenzahnsalat, aber auch Zwetschgentarte, Muffins und vieles mehr sind in dem neuen Kochbuch enthalten. Alle Gerichte sind in der heimischen Küche des Autors mit Unterstützung seiner Ehefrau oder während gemeinsamer Kochkurse der Volkshochschule mit der VJS gekocht, in einzelnen Arbeitsschritten fotografiert und in dem Rezeptteil beschrieben.

Die in dem Buch enthaltenen Landschaftsaufnahmen zeigen die Schönheit und Vielfalt unserer saarländischen Heimat.

Autor Dr. Wolfgang Dörrenbächer, Mitglied im Vorstand des saarländischen Jagdverbandes, ist seit vielen Jahren begeisterter Amateurkoch und Leiter von Wildkochkursen. Er hat seine praktischen Erfahrungen als Jäger, sein Wissen als Biogeograph gepaart mit der Liebe zur heimischen Küche in dieses wunderschöne Kochbuch „saarländische Jägerküche II“ umgesetzt.

Die Vereinigung der Jäger des Saarlandes bedankt sich bei dem Autor für diese Bereicherung der saarländischen Jagdkultur.

