

*Köstliches aus der
Grabitz-Wildküche*



*Magdalene
und
Wolfgang Grabitz*

NEUMANN-NEUDAMM

Inhaltsverzeichnis

„Kleines“ Fleisch, großer Genuss – Tauben in der Küche.....	6
Über das Rupfen von stoppeligen Wildenten.....	10
Wildbrethygiene	15
Ungerechtfertigtes Stiefkind der Wildküche – das Blatt	23
Schmackhaftes aus Träger, Rippen und Bauchlappen.....	27
Delikatessen vom kleinen Jägerrecht	31
Menüempfehlungen	36

Salat

Gemischter Salat mit Walnussdressing und Hasenrückenfilets	39
Sommersalat mit „Steirer Lieblings-Kren“	41
Spitzkohlsalat	43
Frischer Salat mit geräucherter Gänsebrust	45
Gemischter Salat mit kleinen Hasenfilets	47
Brühkartoffelsalat mit Kresse	48
Steinpilzsalat	49
Rehsalat mit Pfifferlingen	51
Rehmedaillons mit frischem Salat	53
Rehsalat mit Roter Bete	55
Pikanter Salat von der Rehlende mit Kirschpaprika	57
Hirschhaxensalat	59
Winterlicher Rotkohlsalat mit Schwarz-, Reh- oder Rotwildfilet	61
Vorspeisensalat mit Fisch	63

Suppen

Klare Brühe vom Schalen- oder Federwild.....	65
Lieblings-Kren-Wildsüppchen.....	67
Paprika-Creme-Süppchen.....	69
Klare Entenbrühe mit Graupennudeln	71
Knödelsuppe auf Wildbrühenbasis mit Knödel-Dreierlei.....	72
Pfifferlingrahmsuppe mit geräucherter Gänsebrust.....	75
Steckrübeneintopf mit Wildwurst.....	77

Fisch

Forelle gebraten.....	79
Garnelen auf Risottobett.....	81
Gedünsteter Lachs mit Blattspinat und Blauschimmelkäse	83
Kabeljaufilet mit roten Pfefferkörnern	85
Seelachsfilet mit Scheiben von Roter Bete	87
Zander mit Muskatkürbis	89

Federwild

Ringeltaubenbrustpralinen	91
Ananasrösti mit gebratener Wildentenbrust.....	93
Rillettes von der Wildente.....	95
Fasanenbrustspieße auf Spaghetti	97
Fasanenbrust mit Paprika	99
Sülze vom Fasan	101
Panierte Fasanenbruststreifen auf Brühkartoffelsalat	103
Fasanenbrust mit Möhren-Sellerie-Gemüse.....	105
Fasanenragout im Windbeutel	107
Confit von der Wildgans.....	109
Gebratene Brust von der Wildgans	110
Brust von der Kanadagans mit Backpflaumen und Äpfeln.....	111
Gebratene Wildgans	113
Halbe Wildgans.....	115

Haarwild

Wildfrikadellen mit grünen Pfefferkörnern.....	117
Gebratene Wildlecker	119
Omelette mit Wildwurst als Jägerfrühstück.....	121
Pikanter Pfannkuchen mit Wildwurst.....	123
Ragout von Wildherzen.....	125
Westfälischer Wild-Wok.....	127

Mediterraner Hasentopf.....	129
Hasenkeule – ungarisch	131
Sülze vom Rehfilet	133
Rehfilet mit Rösti auf Dirndlfruchtspiegel.....	135
Perlgraupen-Risotto mit Pestokäse und krossen Wildfilets	137
Reh-Medaillons mit Lange's Detmolder Landbierstollen	139
Medaillons im Weizenbett mit Schoko-Chili-Kirschen.....	141
Rehsteaks mit Trauben und Pfifferlingen.....	143
Rehsteaks mit Detmolder Braugerstensprossen.....	145
Oberschale vom Rehwild mit Detmolder Glühbier und Lange's Landbierstollen	147
Rehrücken kalt – garniert	149
Damwildlecker – gekocht – auf Salat	151
Damwildsteak mit Blauschimmelkäse	153
Sikakeule im Ganzen gebraten.....	155
Conchiglioni „Cacciatrice“	157
Rotwildlende mit Detmolder Biersenf-Kruste	159
Rotwild-Rouladen mit Orangenzenen und Lieblings-Kren.....	161
Rotwild-Roulade mit Knochenschinken und Erdbeer-Lieblings-Kren-Mus.....	163
Rotwildrücken mit verschiedenen Beilagen	165
Frischling im Ganzen gebacken	167
Schwarzwild-Medaillons mit Roter Bete.....	169
Schwarzwild-Steak auf Csárdásgemüse mit Polenta.....	171
Schwarzwild-Steak aus der Oberschale mit Detmolder Braugersten-Panade	173
Schwarzwild-Rippchen – geschmort – mit Gemüse.....	175
Gebratene Bäckchen vom Schwarzwild mit Steckrüben.....	177
Sauerbraten vom Schwarzwild mit Knödel.....	179
Schwarzwildrücken im Ganzen gebraten.....	181

Grillen von Wild

Spareribs vom Frischling	187
„Sauerländer Schuhsohlen“	189
Kartoffelpäckchen	191
Gemüsepackchen.....	192
Rote Fruchtsoße	193
Currysoße.....	193
Wildkessel	195

Desserts

Mascarpone-Sahne-Joghurt mit gemischten Früchten und Hippenstanitzeln	197
Eierpfannkuchen mit frisch gekochter Erdbeerkonfitüre.....	198
Waffelherzen mit frischen Erdbeeren, Kokosflocken und Sahne	199
Topfenstrudel, garniert mit Sahne, Heidel- und Preiselbeeren	201
„Quarkspielerei“ mit Eierlikör	202
Quarkspeisenvariation mit Heidelbeeren	203
Detmolder Royal-Creme	205
Lebkuchenparfait.....	207
Frische Ananas mit Vanilleis auf Himbeerpüree.....	208

Über das Rupfen von stoppeligen Wildenten



Die Krönung der Entenjagd ist der Genuss einer knusprig gebratenen, frischen Wildente¹. Leider geht dieser Delikatessentraum oft deshalb nicht in Erfüllung, da die Haut, bedingt durch die herbstlichen Mauserverhältnisse, nach dem Rupfen meistens noch mit reichlich unangenehmen Stoppeln durchsetzt ist. Jeder Entenjäger weiß eben, dass noch nicht fertig durchgemauserte Enten immer Schwierigkeiten beim Rupfen bereiten und sich daher auch schlecht veräußern lassen. Doch nur für die Einarbeitung von Hunden sind sie viel zu schade.

Somit kann aus dem Traum gleichermaßen für den/die Erleger/in ein Trauma werden. Denn jeder, der einmal frisch erlegte Enten gerupft hat, weiß ein Klagelied davon zu singen. Viele Jäger/-innen haben schon oft die teilweise gerupfte Ente genervt zur Seite gelegt, weil sie nicht weiterwussten mit dem Entfernen der noch fest- und tiefsitzenden nachwachsenden Federn.

Dabei ist es ganz unerheblich, wie die Ente von Hand gerupft werden soll, ob trocken oder nass. Jede noch in der Haut steckende Stoppelfeder muss auf jeden Fall mühsam einzeln mit einem Messer oder einer Pinzette entfernt werden. Da hilft auch Rupfwachs nicht wirklich weiter, denn damit kann man letztlich nur die flaumigen Unterdaunen sicher entfernen. Ganz abgesehen davon ist es nicht einfach, an das Rupfwachs (siehe Seite 13) heranzukommen.

Tipp: Wer Bedarf hat und das Ganze einmal ausprobieren möchte, sollte sich mit einem Geflügelschlachtbetrieb in seiner Nähe (siehe gelbe Seiten/Telefonbuch) in Verbindung setzen. Das lebensmittelechte Wachs ist geruch- und geschmacklos. Es wird in Platten oder Pastillen angeboten, ist nicht ganz billig (ca. 5 Euro/kg), lässt sich aber nach Gebrauch durchsieben, grob von Federn, Federkielen und Daunen reinigen und später wiederverwenden.

Für die meisten ist diese Prozedur aber zu zeitaufwendig bzw. fast aussichtslos, sodass in einem solchen Fall eigentlich nur ein vollständiges Balgen des gesamten Federkleides in Betracht kommt, wobei dann natürlich der Verlust der wertvollen Haut bei der gebratenen Ente in Kauf genommen werden muss.

¹Wenn im Folgenden von Wildenten gesprochen wird, ist grundsätzlich die Stockente gemeint. Sie darf in allen Bundesländern außer Nordrhein-Westfalen (dort erst ab 16.09.) vom 1. September an erlegt werden.

Das Rupfen einer frisch erlegten, noch körperwarmen Ente ist dann sehr einfach möglich, wenn man den Enten die Möglichkeit gelassen hat, lange genug durchzumausern. Erfahrungsgemäß ist das etwa ab dem letzten Septemberdrittel/ Anfang Oktober der Fall. Insgesamt hängt es aber wohl auch von den allgemeinen klimatischen Verhältnissen ab.

Im erkalteten Zustand wird das Rupfen der Ente schon deutlich aufwendiger.

Unwesentlich ist, ob die Ente beim frischen Rupfen ausgenommen ist oder nicht. Dies sollte aber recht bald nach dem Erlegen geschehen, damit die Fleischqualität nicht leidet (s.FIHG/FIHV²).

Allerdings ist aus wildbrethygienischen Gründen die Organkontrolle auch dann Pflicht, wenn später nur die Entenbrust zum Braten genutzt werden soll!

Oft sind mit dem Schuss auch Schrote in den Brustbereich eingedrungen. Diese gilt es sorgfältig zu entfernen, da auch Federn und Federnanteile mit in die Muskulatur eingedrungen sein können. Sollte das der Fall sein und die Entenbrust nicht mehr im Ganzen gebraten werden können, ist es lohnenswert, das Fleisch in Würfel geschnitten zu einem leckeren Gericht zu verarbeiten:



Orientalische Wildente

Eine Wildente ausbeinen. Aus den Knochen mit Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch und 1 Möhre im Drucktopf eine Brühe kochen und anschließend durch ein Tuch gießen.

Das Entenfleisch in Würfel schneiden, mit Mehl bestäuben und in Biskin Spezial anbraten. Mit 1/8 l Weißwein ablöschen. 2 EL Rosinen, 1 EL Mandelstifte und 2 Tassen Reis dazugeben. Mit etwa 1/2 l Brühe aufgießen, bis alles bedeckt ist. Salz und Pfeffer hinzufügen und mit geschlossenem Deckel garen (Drucktopf: 10 Minuten). Eventuell etwas Brühe nachgießen. 250g Ananasstücke

untermischen und mit Chinagewürz und/oder Curry abschmecken. Mit fein geschnittenem Lauch überstreuen und servieren.

Tipp: Das Gericht lässt sich ohne geschmacklichen Verlust prima aufwärmen.

²Fleischhygiene-Gesetz/ Fleischhygiene-Verordnung.

Für das Rupfen kommen unterschiedliche Methoden in Frage. Wir bevorzugen auf jeden Fall das

Trockenrupfen

Man beginnt am besten mit dem Rupfen der Schwingen, sofern man sie nicht schon vorher gekürzt hat, und des Stoßes (immer mit dem Strich).

Anschließend werden die Federn des Deckgefieders auf der Brust- und Rückenseite entfernt, bevor man mit der Feinarbeit des Daunenziehens beginnt. Die Federn möglichst immer in kleinen Büscheln abrupfen. Es ist gleichgültig, ob man die Federn mit oder gegen den Strich zieht.

Die noch nicht entfaltenen Neufedern lassen sich gut mit einem spitzen Messer oder einer flachen Pinzette zupfen.



Tipp: Man kann die Schwingen, die sich immer schwierig rupfen lassen, selbstverständlich im zweiten Gelenk mit einer Rosenschere und den Stoß einschließlich der Bürzeldrüse mit einem scharfen Messer abtrennen.

Nassrupfen

Bevor man mit dem Rupfen beginnt, muss die komplette Ente in heißes Wasser (Temperatur zwischen 50° C und 60° C) eingetaucht werden. Das Wasser darf nicht zu heiß sein, da sich sonst die Haut verfärben kann.

Stellen Sie sicher, dass das Wasser auch bis unmittelbar an die Haut herankommt und damit auf die Federtaschen einwirken kann.

Im Zweifelsfall muss man ein wenig nachhelfen und das Gefieder gegen den Strich mit den Händen aufstellen. Eine gewisse Geruchsbelästigung lässt sich dabei nicht verhindern.

Nach mehrmaligem Eintauchen beginnt man dann mit dem Rupfen, wie schon beim Trockenrupfen beschrieben.

Tipp: Um sich die Arbeit etwas zu erleichtern, kann man dem Wasserbad auch ein paar Tropfen Handspülmittel zusetzen. Dadurch lassen sich die Federn etwas leichter aus der Haut lösen.

Einsatz von Rupfwachs

Mit Rupfwachs kann man lediglich Feinarbeit betreiben, niemals aber eine Ente im Federkleid komplett ausziehen.

Zunächst erwärmt man in einem besonderen Topf Rupfwachsplatten oder -pastillen bei einer Temperatur von 55° C bis 65° C. Vorsicht, es besteht Verbrühungsgefahr!

Tipp: Es ist empfehlenswert, den Wachstopf möglichst in einem größeren Behältnis im Wasserbad zu erhitzen.

Die trocken vorgerupfte Ente (siehe Seite 12) wird mit heißem Rupfwachs übergossen bzw. in das Wachs hineingetaucht und auf eine mit Pergamentpapier ausgelegte Schale zum Erkalten gelegt.

Ist die Ente bereits aufgebrochen und versorgt, verschließt man sie vorher in den Körperöffnungen mit Haushaltspapiertüchern.

Nach dem Erkalten ritzt man das Wachs im Bereich des Stingels/Hals mit einem Messer ein und zieht die Wachsschale in Richtung Keulen unter gleichmäßigem Zug vom Körper ab.

Noch eventuell ganz vereinzelt in der Haut verbliebene Federchen werden genauso wie erkennbare Schrotkugeln sorgfältig mit den Fingern entfernt.

Medaillons im Weizenbett mit Schoko-Chili-Kirschen



**1 Reh-/Hirschkalbrücken
Biskin Spezial
salzen
pfeffern.**

auslösen, häuten und in 2 cm starke Medaillons schneiden. In heißem braten,
und

**Kaiserkirschen
Kirschsafft
70%ige Schokolade**

abtropfen lassen und in einer weiteren Pfanne erhitzen. Etwas dazugeben, erhitzen und darin
schmelzen lassen und verrühren. Bei Bedarf die Soße mit weiterem
Kirschsafft verflüssigen. Mit

**½ getrockneten Chilischote,
1 TL grünen Pfefferkörnern
Salz
Weizen**

und
abschmecken.
garen (ca. 8 Minuten) und auf Tellern anrichten.
Je 1 oder mehrere Medaillons hineinsetzen und mit den Schoko-Chi-
li-Kirschen garnieren.