

Wilderergedanken



Vorsicht Wild!



So als freischaffender Reisekoch bist du natürlich viel unterwegs. Letzthin da hat - zwar in sicherem Abstand - aber immerhin, ein Grüppchen Rehe die Landstraße vor mir überquert.

Als Koch mit einer tiefen Ausbildung, ich gebe es zu, taucht immer wieder die Frage auf, was wäre wenn...? Also, sagen wir, dem Auto ist nichts passiert und das Reh hätte es erwischt. Klar, es ist Wilderei, und strafbar, aber...

Nun durfte ich kürzlich auf der Genussmesse Food & Life in München viel mit Wild kochen. Es stammte von einer Wildmetzgerei aus Weiden in der Oberpfalz. Was ich dort gelernt habe, Unfallwild würde wohl nicht schmecken. So werde ich also weiterhin mein Wild beim Metzger bestellen und hoffen, dass die Rehe, Hirschen und Hasen immer weit vor mir meine Wege kreuzen. Das nachfolgende Rezept hat das Zeug zum Weihnachtessen und ist doch sehr entspannt nachzukochen. Auch wenn man nicht stundenlang Wildknochen zu einer Sauce verarbeiten kann, die Bratpfelsauce macht echt was her. Ein zartes Stück vom Hirschkalb aus der Keule oder Rücken, dazu eine cremige Polenta, so dürfte an Heilig Abend ein stimmungsvolles Zungenschnalzen rund um Ihre Tafel erklingen.

Schönes Fest!

Ihr Armin Alexander Auer

Hirschkalbrücken mit Bratapfelsauce und Rosmaringriess

von Armin A. Auer (Für vier Personen)

Zutaten

Zutaten Griess:

- 200 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 300 ml Milch
- 1 Pr. Zimt
- 1 TL Natursalz
- 1 Pr. Pfeffer aus der Mühle
- 180 g Hartweizengriess
- 1 Pr. Macis (Muskatblüte), gemahlen
- 1 TL Rosmarinnadeln, fein geschnitten
- 30.0 g Bergkäse, am Stück, frisch gerieben
- 30.0 g Butter

Zutaten Bratapfeljus:

- 1 Äpfel (z. B. Elstar) , in Spalten
- 2 EL Butter
- 10 ml Apfelfeststoff
- 30 ml Apfelfeststoff
- 70 ml Apfelsaft
- 250 ml Wildfond
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4 Piment
- 1 TL Naturvanille, gemahlen
- 40 g Marzipan
- 2 EL Preiselbeerkonfitüre

Zutaten Fleisch:

- 600 g Hirschkalbrücken o. Knochen
- 2 EL Öl
- 2 Pr. Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Natursalz

Zubereitung

Griess:

1. Die Sahne, Wasser und die Milch in einem Topf aufkochen lassen, salzen und den Zimt zugeben. Den Hartweizengriess einrühren, die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren 10 Minuten garen lassen. Den

Topf vom Herd ziehen, pfeffern sowie Majoran, Bergkäse und Butter unterrühren. Weitere 15 Minuten quellen lassen. Der Griess soll einen eher cremig als fest sein. Falls nötig, noch Milch oder Sahne zugeben.

Sauce:

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelspalten auf beiden Seiten kurz anbraten. Ablöschen mit Apfeldestillat und aufgießen mit dem Apfeldicksaft und Apfelsaft ablöschen. Würzzutaten zugeben. Die Äpfel herausnehmen so lange sie noch biss haben, die Konfitüre zugeben, den Fond stark einreduzieren und dann mit dem Kalbsfond aufgießen.

3. Die Sauce auf ein Drittel einkochen. Mit einem Schneebesen das Marzipan darin auflösen. Die Sauce nochmals aufkochen lassen und durch ein feines Teesieb passieren. Abschmecken nicht vergessen.

Fleisch:

4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hirschkalbrücken würzen und von allen Seiten anbraten. (Kerntemperatur 58°C) Auf ein Gitter legen und im Rohr für 20 Minuten braten. Ein Backblech darunter schieben. Nach dem Braten 5 Minuten ruhen lassen (dies sorgt für eine bessere Flüssigkeitsverteilung im Fleisch und es wird noch zarter)

Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit dem Griess und der Sauce servieren. Auf dem vorgewärmten Teller mit einer Prise hochwertigem Natursalz bestreuen.

Viel Spass beim Nachkochen und genießen!