Zutaten

Pro Person ein Wachtelei
Pumpernickel rund
Butter oder Trüffelbutter
Grobes Salz
Schnittlauch

Zubehör:
Zedernholzplanke
Räucherspäne

Zubereitung:
Wachteleier vorkochen, ca. 1 Min. Danach die Eier schälen. Zedernholzplanke auf den ca. 100 Grad vorgeheizten Grill legen und die Eier darauf platzieren. Räucherbox auf einen Brenner legen oder Holz Chips auf die Glut streuen.

Nun werden die Eier 5 bis 10 Min. geräuchert. In der Zeit kann der Schnittlauch fein geschnitten werden. Nach dem räuchern die Eier transchieren und auf das mit Butter bestrichene Pumpernickel legen. Anschließend etwas Meersalz und Schnittlauch darüber streuen.

WILD

Bratwurst von der wilden Wutz

mit Sauce von frischen Waldpilzen

Zutaten

4 Wildschweinbratwürstchen
100 g Champignons braun
100 g Pfifferlinge
4-5 Schalotten
100 ml Prosecco
200 ml Sahne
2 EL Schmand
3 EL gehackten Schnittlauch
3 El gehackte Petersilie
1 Zitrone
1 El Steinpilz Öl
Pfeffer Salz
Bratwurst Micken oder K&B Brötchen

Zubereitung:

Den Grill auf mittlere direkte Hitze vorheizen. Die Schalotten fein würfeln und mit etwas öl in der Panne anschwitzen, die Pilze in Scheiben schneiden und hinzufügen und beides etwas Farbe nehmen lassen. Anschließend mit dem Prosecco ablöschen und mit der Sahne und dem Schmand aufkochen lassen.
Im Anschluss die fein gehackten Kräuter und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Mit dem Steinpilz Öl und Salz und Pfeffer abschmecken. Parallel dazu die Würstchen auf dem Grill knusprig braun angrillen.
Party Tipp: Fixbrötchen selber kreieren.
Einfach Knack und Backbrötchen von einer Seite mit Wasser oder Eigelb befeuchten und abwechselnd in Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkerne eintunken. Anschließend die Brötchen auf einem gelochten Backblech im Kreis aneinanderlegen und im Grill backen.

Zutaten

frisches Graubrot oder Landbrot
Rehrücken
Schmand
Olivenöl
Salz und Pfeffer
frische Birnen

Zubereitung:
Frisches Graubrot mit Schmandmischung (Schmand, etwas Olivenöl, Salz & Pfeffer) bestreichen und dann das Brot vierteln. Jetzt die sehr dünn aufgeschnittene Birne auf die mit Schmand bestrichene Seite legen.

Den Rehrücken medium in 1 cm dünne Scheiben aufschneiden, mit gutem Olivenöl, Maldon Meersalz & schwarzem Pfeffer würzen und auf das Brot legen. Nun mit einem Tropfen Cumberlandsauce und mit Gremolata bestreuen.

Zutaten zu gleichen Teilen miteinander vermischen.

Zutaten

1 Bio-Orange
1/2 Bio-Zitrone
6 EL Rotwein
1 Schalotte
250 g Rotes Johannisbeergelee
75 ml Portwein
1/2 Chilischote in Scheiben
selbe Menge frischer Ingwer

Zutaten Gremolata

Petersilie
Knoblauchzehen
Zitronenabrieb
Zutaten zu gleichen Teilen miteinander vermischen.

Zubereitung:
Orange und Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder hauchdünn abschneiden und in sehr feine Streifen schneiden. Saft beider Zitrusfrüchte auspressen. Die Schalenstreifen im Rotwein 3 Min. köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Mit dem Johannisbeergelee, Portwein, Orangen- und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Mit Ingwer und Chili aufkochen, bei milder Hitze 10 Min. offen sirupartig einkochen lassen. Rotwein-Mischung einrühren, noch 2 Min, köcheln lassen. Die Sauce bis zum Servieren 1 – 2 Std. ziehen lassen.

Zutaten Gulasch

2,5 kg Wildgulasch
1200 ml trockenen Rotwein
833 ml Wildfond
500 g Steinpilze
(o. Maronenröhrlinge)
17 Schalotten
83 g Zartbitterschokolade
8 Lorbeerblätter
5 EL Preiselbeeren
3 EL Kerrygold Butterschmalz
3,5 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehe
3 Rosmarinzweige
5 TL gemahlene Wacholderbeeren
5-6 TL Thymian
5-6 TL Majoran
5-6 TL Meersalz
5-6 TL Pfeffer
5 Nelken
1 Bund Petersilie
Brot oder Baguette
als Beilage

Zubereitung:

1. Zunächst werden 10 Stück Briketts durchgeglüht. Die Schalotten werden abgezogen und gewürfelt, der Knoblauch wird fein gehackt und die Nelken werden im Mörser zerstoßen.

bitte wenden

Butterschmalz wird nun im Topf erhitzt und das Fleisch wird darin in zwei Portionen scharf angebraten. Das Aufteilen vom Fleisch hat den Grund, dass der Dutch Oven nicht zu schnell auskühlt.

2. Sobald das Fleisch rundherum angebraten ist, werden die Schalotten, der Knoblauch und das Tomatenmark mit zugegeben und kurz mit angeschwitzt. Anschließend wird das Wildgulasch mit dem Rotwein abgelöscht und man lässt ihn etwa bis zur Hälfte im offenen Topf einreduzieren. Nun wird der Wildfond, das Meersalz, der Pfeffer, der Thymian, die zerstoßen Nelken, die gemahlenen Wacholderbeeren, die Rosmarinzweige und die Lorbeerblätter hinzugefügt.

3. Das Gulasch lässt man nun bei geschlossenem Deckel etwa 2-3 Stunden schmoren. Nach 1,5 Stunden werden die Pilze, die Preiselbeeren und die Schokolade hinzugefügt. In der Zwischenzeit wird die Petersilie fein gehackt. Nach weiteren 30 Minuten sollte man das Gulasch erstmals probieren. Je nach Fleisch kann es jetzt schon fertig sein, oder auch noch etwas Zeit brauchen bis es schön zart ist. Zum Schluss lässt man die Sauce noch mit offenem Deckel etwas eindicken. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird das Gulasch mit der gehackten Petersilie garniert und serviert.

WILD

Hirschkeule

im Waldwiesenmantel mit Orangenrotkohl und Maronenröstkartoffeln

Zutaten Hirschkeule

ca. 2 kg Hirschkeule
Heu, 1-1,2 kg. Grobes Meersalz,
Wacholderbeeren,
Lorbeerblätter, Knoblauch,
10 Eier,
Pfeffer und Salz

Zutaten Maronenröstkartoffeln

800 gr. Kleine Kartoffeln (Drillinge),
200 gr. Maronen (geschält)
2-3 Zweige Rosmarin,
50 gr. Speckwürfel
1 Zwiebel

Zutaten Orangenrotkohl

1 Glas Rotkohl,
2 Zwiebeln,
1 EL Zucker,
2 EL Schmalz,
½ Apfel,
1 Lorbeerblatt
2 EL Essig,
2-3 unbehandelte Orangen
für 100 ml Saft,
1 EL Johannisbeergelee

Zutaten Sosse

2 Zwiebeln,
Wildabschnitte oder Speck,
1 Bund Suppengrün,
1 Flasche Rotwein,
Wild-Fond

bitte wenden

Zubereitung:
Die Keule wenn nötig entbeinen. Rundherum würzen, binden und scharf angrillen. 10 Eier trennen, und das Eiweiß steif schlagen. Das grobe Meersalz unterheben. 1/3 der Masse auf eine grillfeste Unterlage (z.B. Alufolie) geben. Auf den Eischnee ein Heunest setzen und die Keule in das Nest legen und mit dem restlichen Heu zudecken. Nun mit dem Rest der Eischnee-/ Salzmasse alles möglichst dicht verschließen, und bei 200 Grad ca. 1 ½ - 2 Stunden indirekt grillen. Es sollte eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht werden.

Nun kann man sich um die Beilagen kümmern. Zunächst der Rotkohl. Die Schale der Orangen abreiben und auspressen. Schmalz erhitzen, Zwiebeln andünsten, Zucker leicht bräunen, Rotkohl, den kleingeschnittenen Apfel, Essig, Orangensaft, Lorbeerblatt zugeben und köcheln lassen. Mit Johannisbeergelee, Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Nun zu den Kartoffeln. Die Kartoffeln der Länge nach vierteln. Und bei mittlerer Hitze mit Öl goldbraun braten. Fünf Minuten vor Garende die halbierten Maronen, Speckwürfel, geschnittene Zwiebel und die Rosmarinzweige hinzugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt eine selbst gemachte Sauce.
Die Zwiebeln klein schneiden und mit Wildabschnitten oder Speck im Wok oder der Pfanne anbraten. Suppengrün zufügen, mit 1 Flasche Rotwein und dem Wild-Fond ablöschen und ca. 1 Stunde einkochen lassen. Würzen und andicken nach Geschmack.

WILD

Brownies vom Grill

mit Glühweinfrüchten

Zutaten

150 g Butter
300 g brauner Zucker
75 g Kakao (ungesüßt)
150 g Mehl
1 TL Natron
4 Eier
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
je 75 g Zartbitter u. Vollmichschokolade

Zutaten Glühweinfrüchte

250 ml Glühwein
Stärke
1 Beutel rote Früchte (TK)
Zucker

Zubereitung:

Die geschmolzene Butter mit dem braunen Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Mehl, Kakao, Vanillezucker, Salz und Natron nach und nach zufügen. Zum Schluß die verquirlten Eier und die gehackte Schokolade unterrühren.

Die Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Schale geben. Den Grill auf indirekte Hitze 180 Grad einregeln und die Masse 30 – 40 min. indirekt grillen. Nach ca. 30 min. kontrollieren, ob der Brownie fertig ist. (Probe mit dem Holzstäbchen)

Den Glühwein in einem Topf erhitzen und die Früchte unterrühren. Je nach Geschmack mit etwas Zucker süßen. Sollten die Früchte noch zu flüssig sein mit etwas Stärke abbinden.