

Wildschwein Kotelette gegrillt (Rosmarin-Olivenöl Marinade) (Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

4 Stck. Stilkotelette mit langer Rippe
4 Zweige frischer Rosmarin
0,3l Olivenöl
Gewürzsalz

Zubereitung:

Die Kotelettes vorbereiten und mit dem Gewürzsalz einreiben.

Die Rosmarinnadeln fein schneiden oder hacken, mit dem Olivenöl mischen und das Fleisch darin einlegen.



Wildschwein Chop mit Parmaschinken und Zucchini (Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

4 St. Chops aus dem unteren Rücken
8 Scheiben Parmaschinken
2 St. Zucchini
Gewürzsalz
Olivenöl

Zubereitung:

Die Chops mit dem Gewürzsalz einreiben und anbraten.

Die Zucchini an den Enden begradigen und in Längsscheiben schneiden.

Den Parmaschinken einmal falten, mit den Zuccinischeiben belegen und die Chops einrollen.

Mit einem Holzspieß fixieren, ölen und grillen.





Wildschwein Sate mit Erdnußsauce und Lauchzwiebeln (Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

2 Stck. Wildschweinfilet in dünne Scheiben geschnitten
4 Holz- oder Bambusspieße
1 Glas Sate Erdnußsauce(gibts beim Türken oder im Asia Laden)
8 Kirschtomaten
1 Bd. Lauchzwiebeln
0,2l Sojasauce
Gewürzsalz
Olivenöl
frischer Koriander

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, würzen und versetzt auf die Holzspieße stecken. Die Lauchzwiebeln putzen, in Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Die halbierten Kirschtomaten hinzufügen, mit der Erdnußpaste und der Sojasauce ablöschen und gardünsten.

Je nach Geschmack kann man auch etwas Chilly verwenden.

Ganz zum Schluß den Koriander unterschwenken und mit dem gegrillten Satespieß anrichten.





Wildschwein Rückensteak mit Kräuterkruste

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

4 St. Wildschwein Rückensteak

frischer Thymian, Rosmarin, Petersilie glatt, Schnittlauch

Lavendel

wenn in Saison dann Bärlauch (geht auch als Paste)

100 g Butter

Gewürzsalz

Olivenöl

300g Panierbrot

etwas Senf

Zubereitung:

Die Rückensteaks vorbereiten, mit Gewürzsalz einreiben und in Olivenöl anbraten.

Die Kräuter fein hacken und mit dem Panierbrot mischen.

Die Steaks dünn mit Senf einstreichen und mit der Kräuter-Brotmischung bestreuen.

Auf die Steaks etwas zerlassene Butter geben und bei 180C° im vorgeheizten Ofen garen. Bei 200g Steaks brauchen sie etwa 12 Minuten.





Wildschwein Cordon Bleu mit Pilzfüllung (Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

8 kleine Schnitzel aus dem Nacken oder der Keule

frischen Rosmarin

400g Champignons

1 Zwiebel

Gewürzsalz

Panierbrot

2 Eier

etwas Mehl

4 Scheiben gekochter Schinken

1 Bd. glatte Petersilie

Olivenöl

Butter

Zubereitung:

Die Champignons und die Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Dann abkühlen lassen und mit der fein geschnittenen Petersilie mischen.

Die Schnitzel mit dem Gewürzsalz überwürzen und mit der Pilzmischung füllen.

An den Rändern andrücken und panieren. Vor dem Panieren den fein geschnittenen Rosmarin unter das Brot mischen. Die Cordon Bleu in einer Olivenöl-Buttermischung bei mittlerer Hitze nicht zu heiß braten. Bei dieser Variante bitte keine Zitrone mit servieren, da das geschmacklich nicht passt.



Wildschwein Holzfällersteak mit Gemüsespieß

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

4 Scheiben aus der Keule mit Knochen

Barbequesauce

Olivenöl

Gewürzsalz

4 St Holzspieße

1 Zucchini

8 Kirschtomaten

4 Champignons

1 Bd. glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Fleischscheiben werden mit dem Gewürzsalz eingerieben und geölt. Nach 2 Dritteln der Garzeit auf dem Grill werden sie mit der Barbequesauce abgepinselt und vorsichtig fertiggegart.

Die Gemüse werden auf den Spieß gesteckt und auf dem letzten Drittel der Garzeit bei milder Hitze mitgegart.

Der Gemüsespieß wird auf dem Steak angerichtet und mit frischer Petersilie bestreut.



Wildschwein Szegediner Goulasch mit Baguette

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

1,2 kg gewürfeltes Fleisch aus der Wildschweinschulter

Gewürzsalz, Paprika edelsüß, Knoblauch

Olivenöl

0,5 l Rotwein

frischer Thymian

6 St. Zwiebeln

1 Ds. Sauerkraut

1 frische Chillischote

1 Becher saure Sahne

1 Bd. glatte Petersilie

etwas Tomatenmark

etwas Mehl

Zubereitung:

Das gewürfelte Fleisch gut würzen (nicht mit dem Paprikapulver, es würde beim anbraten verbrennen). Das Fleisch dann scharf anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen. Das Tomatenmark, die fein gewürfelte Chillischote, das Sauerkraut und das Mehl kurz mit anschwitzen.

Mit dem Rotwein auffüllen und bedeckt bei kleiner Hitze garkochen.

Da die Sauce mit Mehl gebunden ist, immer zwischendurch rühren.



Piccata vom Rehbock mit Bärlauchspaghetti, Kirschtomaten und Champignons

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

8 Stck Schnitzel vom Reh à 90g
250g Spaghettini
80g Bärlauchpaste
1/4l Sahne
12 Stck Kirschtomaten
250g Champignons
1 Zwiebel
3 St. Eier
100g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Mehl, Bratfett

Zubereitung:

Die Schnitzel werden gewürzt, gemehlt und in das Ei/Käse Gemisch gelegt. Dann in der Pfanne bei moderater Hitze gebraten. Die gewürfelten zwiebeln und die Champignons anschwitzen, die halbierten Kirschtomaten und die vorgekochten Spaghetti dazu geben. Zum Schluß die Bärlauchpaste, die sahne und die restliche Ei/Käse Mischung hinzugeben. Erwärmen bis die Sauce andickt, dann auf die teller geben und die Schnitzel darauf anrichten.



Gegrillte Spieße vom Rehbock und Shi Take Pilzen mit gegrilltem Speck auf buntem Spargelrisotto

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

12 Würfel schieres Rehfleisch á 60g
8 große Shi Take Pilze
8 Scheiben Speck
1/5l Spargelfond, 1/4l Sahne, 150g Butter
8 St. Spargel, 1 Zwiebel
240g Risottoreis
150g geriebener Parmesan
1 Tomate, Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer, Bratfett

Zubereitung:

Die jeweils 3 Fleischwürfel mit 2 Shi Take Pilzen auf Spieße ziehen, würzen und rosa grillen.

Nebenbei den Speck kross grillen.

Den geschnittenen Spargel, die gewürfelte Zwiebel und den Reis mit dem Fond, der Sahne und dem Käse zu Risotto kochen.

Anschließend die gegrillten Spieße auf dem Risotto anrichten und mit dem Speck und etwas Sauce garnieren.



Überbratenes Tatar vom Rehbock mit Wachtel- spiegelei, Tomatenbutter, Röstzwiebeln auf Kräuterbaguette

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

600g schieres, fein gewürfeltes Rehfleisch

3 Eigelbe, 4 St. Wachtelei

4 Tomaten, 4 Zwiebeln, 2 Schalotten

1 Baguette, Bärlauchpesto

Salz, Pfeffer, Bratfett, Paprika Pulver

Rosmarin, Thymian

Zubereitung:

Das fein gewürfelte Rehfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika Pulver, gewürfelten Schalotten und Eigelb gut vermischen und in 4 Tatarsteaks formen.

Diese werden in Butter mit Tomatenwürfeln und den Kräutern rosa gebraten.

Das portionierte Baguette wird mit dem Pesto bestrichen und gegrillt.

Die gemehlten Zwiebelstreifen in der Pfanne kross braten.

Dann die Steaks mit den Röstzwiebeln auf dem Baguette anrichten, mit der Tomaten Butter überziehen und das Wachtelspiegelei obenauf anrichten.





Gegrilltes Rehrückenfilet mit Rahmpfifferlingen und Reibekuchen

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

2 Rehrückenfilets á 400g
400g Pfifferlinge, Fleischglace oder Sauce
1/2l Sahne, 1 Zwiebel, Schnittlauch
500g Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Stärke, Ei, Mehl, Bratfett

Zubereitung:

Die Rehrückenfilets auf dem Grill rosa grillen.

Die Pilze mit den Zwiebelwürfeln anbraten, mit der Sahne und der Glace ablöschen und einkochen.

Die geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, Stärke und Eigelb zu Reibekuchen verarbeiten.

Dann das Fleisch auf den Pilzen und den Reibekuchen anrichten.





Geschnetzeltes vom Rehbock (Asiatisch/Indonesien)

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

800g Rehbockfleisch (schier/geschnetzelt/aus der Keule)

1 Zwiebel groß

3 Knoblauchzehen

Bambus/Karotte/Lauch/Sellerie/Shi Take/Sprossen(Soja oder Mungo)

Sate Paste(Asia Laden)

Chilly frisch oder Paste

Ingwer frisch/Koriander frisch

Erdnüsse geröstet

Glace / oder Instant Fleisch Extrakt

Shrimps+Shrimp Paste

Braune Roux

Reis

Zubereitung:

Das Fleisch scharf anbraten und aus dem Wok nehmen.

Alle Gemüse in feine Streifen geschnitten und fein gewürfelten

Knoblauch in dem Wok scharf anbraten.

Mit geriebenem Ingwer, Sate und Shrimppaste abschmecken.

Dann etwas Glace und Chillypaste hinzufügen , mit etwas Wasser

ablöschen und mit der braunen Roux binden. Zum Schluss garnieren mit frischem Koriander, Shrimps und gerösteten Erdnüssen.





Indisches Curry vom Rehbock

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

800g Fleisch (schier/gewürfelt/aus der Keule)

2 Zwiebeln groß fein gewürfelt

3 Knoblauchzehen fein gewürfelt

1 Mango gewürfelt

1 Limone (Schale gerieben und Saft gepresst)

½ l Orangensaft

Curry/Kurkuma/Chilly/Kreuzkümmel/Salz/Zucker

Lauchzwiebeln, Sellerie/Karotte in Streifen

Koriander frisch, Ingwer frisch

Erdnüsse geröstet

Reis

Glace

Braune Roux

Zubereitung:

Die Fleischwürfel werden scharf angebraten und dann aus der Pfanne genommen. Dann werden Zwiebeln, Sellerie, Karotte, Ingwer, Knoblauch kurz angeschwitzt und mit dem Fleisch zusammen wieder in die Pfanne getan. Gewürzt wird mit allen angegebenen Gewürzen und der Limonenschale. Dann wird aufgefüllt mit dem Limonensaft und dem Orangensaft. Nochmals abgeschmeckt mit Glace und gebunden mit der braunen Roux. Zum Schluss wird mit frischem Koriander, Lauchzwiebel und Erdnüssen dekoriert.





Chili con Carne vom Rehbock

(Rezeptur für 6 Personen)

Zutaten:

800g Fleisch (schier/ fein gewürfelt/ aus dem Blatt)

2 Zwiebeln groß fein gewürfelt

6 Knoblauchzehen fein gewürfelt

200g Champignons geviertelt

200g rote Bohnen

100g Mais

Lauchzwiebeln

Chili frisch oder als Paste

1 El. Tomatenmark

Glace

Braune Roux

Tortillas oder Tortilla Chips

Zubereitung:

Das Fleisch wird gewürzt und scharf angebraten.

Dann gibt man die Zwiebeln, den Knoblauch, die Champignons, die Bohnen, das Tomatenmark und den Mais hinzu und brät alles mit an.

Abgeschmeckt wird mit Chilly und Glace, aufgefüllt mit Wasser und gebunden mit brauner Roux.

Wenn das Fleisch gar ist, wird mit Lauchzwiebeln und glatter Petersilie dekoriert und mit Tortillas serviert.



Barbeque vom Rehbockrücken mit gebratenem Spargel und Bärlauchbrot

(Rezeptur für 4 Personen)

Zutaten:

1 Rehbockrücken schier und ausgelöst
150g Barbequesauce
600g Spargel (grün und weiss) in Scheiben geschnitten
1 Tomate (nur das Fleisch gewürfelt)
Schnittlauch und Petersilie glatt
200g Bärlauch Pesto
Salz/Pfeffer/Zucker

Zubereitung:

Der Rehbockrücken wird angegrillt, mit der Barbequesauce bestrichen und langsam fertig gegrillt.

Die Baguette Stücke werden mit dem Pesto bestrichen und auch auf dem Grill mitgegrillt.

Nebenbei wird der Spargel scharf gar gebraten, mit der Tomate und den Kräutern garniert.

