

LANDESJAGDVERBAND HESSEN E. V.
WARTBERG VERLAG

Hessisches
**WILD
KOCH
BUCH**



**GESUND UND NACHHALTIG KOCHEN
MIT WILDBRET AUS HEIMISCHEN REVIEREN**



Inhalt

REZEPTÜBERSICHT

18	Pappardelle mit Wildschweinragout	51	Wildschweinschnitzel in Mandelpanade
21	Schnitzel vom Reh mit Wirsinggemüse und Pilzrisotto	52	Mariniertes Rehrücken an Wildkräutersalat
22	Wildschweinkeule	55	Kürbis mit Wildschweinhackfüllung
25	Scheiben vom Damhirsch asiatisch	56	Rehrücken mit Semmelknödel
26	Rehkeule vom Grill	59	Hirschmedaillons mit Haselnusskruste
29	Hirschgulasch mit Speck und Backpflaumen	63	Rehrücken mit Selleriepüree und Portweinkirschen
30	Bock auf Burger	64	Wildhack-Linsen-Curry
33	Rehmedaillons mit karamellisierten Kirschen	67	Rehrücken mit Preiselbeersoße
34	Wildschweinbraten mit Waldpilzen	68	Wildschweinbolognese
37	Geschmorte Rehkeule	71	Pita mit feuriger Rehlende und Tomatensalsa
38	Wildschweingulasch	72	Hirschmedaillons in Preiselbeerrahmsoße
41	Hirschrücken vom Rhöner Rotwild	74	Wildgulasch aus dem Dutch Oven
42	Gefüllte Roulade vom Rehrücken mit grünem Spargel	77	Gebratene Rehfilets
45	Wildschweingeschnetzeltes mit Hagebuttensoße	79	Rehragout
48	Rehleber mit Buttermöhren auf Waldfruchtspiegel	80	Burger - wild und fruchtig
		83	Rehmedaillons mit Spätzle
		84	Spätsommerlicher Salat mit Rehschinken

WISSENSWERTES ZUR WILDZUBEREITUNG

- 
- 4 Wild aus heimischen Wäldern
 - 5 Ein kulinarischer Genuss
 - 6 Aus dem Wald auf den Teller
 - 8 Wildfleisch - gesund und lecker
 - 10 Koch- und Gartipps
 - 11 Welche Messer dürfen
in keiner Küche fehlen?
 - 12 Lagern, einfrieren und auftauen
 - 14 Die richtige Weinauswahl
zu Wildgerichten
 - 15 Silberhäutchen entfernen leicht gemacht
 - 17 Wald und Wild im Gleichgewicht
 - 46 Manchmal sollte es Wild sein im Leben
 - 87 Wildbret mit dem Funkthermometer
perfekt auf den Punkt gegart
 - 89 Wildfond - einfach selbst gemacht
 - 90 Soßen und Marinaden
 - 93 Frankfurter Brett -
ein cleverer Küchenhelfer
 - 96 Impressum

Wild aus heimischen Wäldern



Volker Bouffier
Hessischer
Ministerpräsident

Es gibt viele gute Gründe für Wildfleisch aus heimischen Wäldern. Wer sich dafür entscheidet, der unterstützt nicht nur die regionale Wertschöpfung, er leistet auch einen wertvollen Beitrag für den Naturschutz.

Unsere Jägerinnen und Jäger kümmern sich um die Hege und Pflege unserer Wälder und tragen somit dazu bei, dass unser Ökosystem intakt bleibt. Sie sind unverzichtbar für uns.

Das Wildkochbuch des Hessischen Jagdverbandes liefert dazu noch weitere kulinarische Argumente für Wild aus Hessen.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Volker Bouffier

A handwritten signature in blue ink that reads "Volker Bouffier".

Ein kulinarischer Genuss

Wildbret aus heimischen Revieren ist ein kulinarischer Genuss und gehört zu den gesündesten Fleischprodukten. Wildtiere wachsen in der freien Natur auf. Sie ernähren sich nur von dem, was in ihrem natürlichen Lebensraum wächst - von den besten Kräutern, von Knospen oder Klee. Sie kennen weder enge Ställe noch Antibiotika und lange Transportwege. Wildbret erfüllt in besonderem Maße den Wunsch nach einem regionalen und nachhaltigen Lebensmittel.

Für dieses Kochbuch haben hessische Prominente aus Politik, Wirtschaft und Medien ihre Lieblings-Wildrezepte aufgeschrieben. Wie herrlich Wildbret schmeckt und zubereitet werden kann, verraten ebenfalls die Rezepte von Spitzenköchen aus der hessischen Sternegastronomie.

Wildbret in ausgezeichneter Qualität lässt sich am besten direkt bei Jägern oder den Forstämtern vor Ort beziehen. Bezugsadressen erhalten Sie über unsere 54 hessischen Jagdvereine unter:
ljv-hessen.de/jagdvereine-in-hessen

Als Leser dieses Kochbuchs können Sie sicher sein: Die Jägerinnen und Jäger in Hessen jagen nur, was natürlich nachwächst. Ein respektvoller Umgang mit den uns anvertrauten Wildtieren sowie eine waidgerechte und somit tierschutzgerechte Jagd ist für uns die wichtigste Verpflichtung.

Ich wünsche Ihnen nun viel Freude beim Lesen und einen guten Appetit.

Ihr Prof. Dr. Jürgen Ellenberger



Prof. Dr. Jürgen Ellenberger
Präsident des
Landesjagdverbandes
Hessen e. V.



EIN REZEPT VON WIEBKE KNELL, MdL

Jagdpolitische Sprecherin der FDP-Landtagsfraktion Hessen

Bock auf Burger

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN:

600 g Wildbret vom Reh aus
dem Nacken oder den Blättern

120 g grünen Speck

grobes Meersalz

4 Burgerbrötchen

Zum Belegen nach

Wahl, z.B.

Brie,

Preiselbeeren,

Honig-Senf-Soße,

Cheddar,

gebratener Speck,

und Salatblätter

Burgersoßen nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Das Wildbret und den grünen Speck klein schneiden und vermischen. Das Fleisch im Tiefkühler etwas anfrieren lassen und dann durch den Fleischwolf drehen.

Das fertige Brät in einer Burgerpatty-Presse zu Patties formen. Um zu verhindern, dass die Patties in der Presse oder aufeinander kleben, lohnt sich der Einsatz von runden Burger-Patty-Papieren.

Die fertigen Patties im Kühlschrank aufbewahren, bis sie auf den Grill kommen. Wenn der Grill bereit ist, die Burgerpatties von beiden Seiten nur mit etwas grobem Meersalz würzen, scharf angrillen und dann möglichst auf einer indirekten Zone durchziehen lassen.

Zum Rehwild-Burger empfehle ich statt fertig gekaufter Burgerbrötchen ein selbst gebackenes Brioche-Bun. Der Aufwand lohnt sich! Die Brötchenhälften vor dem Belegen noch einmal kurz auf dem Grill anrösten.

Den Rehwild-Burger entweder mit ein paar Scheiben Brie und Preiselbeeren kombinieren, dazu die Bun-Hälften mit Honigsenf bestreichen. Oder man entscheidet sich für die klassische Variante mit Cheddar, gebratenem Speck, Salat und einer Burgersoße nach Wahl.

DAZU SCHMECKEN ...

Salate, Ofenkartoffeln oder Süßkartoffel-Pommes.





EIN REZEPT VON MICHAEL BODDENBERG, MdL

Staatsminister der Finanzen

Wildschweinbraten mit Waldpilzen

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN:

750 g Wildschweinschulter
oder -keule ohne Knochen

Butterschmalz

100 g Röstgemüse

50 g Tomatenmark

100 ml Rotwein

Gewürze, z.B. Pfefferkörner,

Wacholderbeeren,

Lorbeerblatt

1 Zweig Rosmarin

400 g geputzte Waldpilze,

z.B. Steinpilze, Pfifferlinge

oder Maronen

1 kleine Zwiebel

20 g Butter

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch würzen und in einem Bräter in Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten – herausnehmen. Dann das Röstgemüse im Bräter kräftig anbraten. Das Tomatenmark und die Gewürze dazugeben und andünsten, bis eine schöne rote Farbe entstanden ist. Alles mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, diesen bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen, abschmecken und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.

Sobald das Fleisch gar ist, aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Soße etwas einkochen lassen oder das Gemüse in der Soße mit dem Stabmixer pürieren und so die Soße binden. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Die Pilze in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in Butter in einem flachen Topf andünsten. Die Pilze dazugeben und alles weiterdünsten, bis die Pilze gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wildschweinbraten aufschneiden und mit den Pilzen anrichten.

TIPP:

Frisches Wildfleisch hält sich nur wenige Tage. Deshalb sollte es rasch verbraucht oder eingefroren werden. Die ausgenommene Jagdbeute muss zuvor einige Tage abhängen, bis das eiweißreiche, aber fettarme Fleisch mürbe geworden ist und seinen typischen Eigengeschmack entfaltet hat.







EIN REZEPT VON HERMANN KLÜBER

Regierungspräsident des Regierungsbezirks Kassel

Hirschrücken vom Rhöner Rotwild

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN:

1 Hirschrücken, nicht ausgelöst und küchenfertig (ca. 1,5 kg)

1 Bund Suppengrün

2 Zwiebeln

6 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

1 Flasche trockenen Rotwein

1 TL Pimentkörner

1 TL Pfefferkörner

dünne Scheiben fetten Speck

400 ml Wildfond

1 EL Speisestärke

Zucker

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch parieren, das Suppengrün in kleine Stücke schneiden, die Zwiebeln vierteln und zusammen mit den Wacholderbeeren und Lorbeerblättern sowie dem Wein in einen großen Behälter oder einen großen Gefrierbeutel geben. Das Fleisch für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Hirschrücken herausnehmen. Die Marinade abseihen und das Gemüse aufheben. Die Marinade in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 250 ml reduzieren lassen.

Den Hirschrücken auf ein tiefes Blech legen, mit Salz und frisch gemörserten Piment- und Pfefferkörnern einreiben und mit Speck belegen. Das marinierte Gemüse ebenfalls auf dem Blech verteilen und im Backofen bei 200 °C Ober-Unterhitze braten. Nach ca. 15 Minuten 200–250 ml Marinade aufgießen.

Nach weiteren 20 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Fond vom Blech lösen, in einen Topf durchseihen und aufkochen lassen. Die Stärke mit 4 EL Wasser mischen und damit die Soße binden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit etwas Soße anrichten.

DAZU SCHMECKEN ...

Semmelknödel und Bohnen im Speckmantel.



Impressum

1. Auflage 2021

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

ISBN 978-3-8313-3021-8

© Herausgeber

Landesjagdverband Hessen e. V.
Am Römerkastell 9
61231 Bad Nauheim

Telefon: 06032 9361-0 (Zentrale)
E-Mail: info@ljv-hessen.de
Internet: www.ljv-hessen.de/wildkochbuch

Facebook: <https://www.facebook.com/LJV.Hessen>
Instagram: ljv_hessen

Geschäftsführer:
Alexander Michel (Chefredakteur)

Bildnachweis:

S. 4, 18: Ministerpräsident Volker Bouffier, Hessische Staatskanzlei; S. 7: Hochsitz im Wald, Thorsten Eschstruth; S. 11: Messer, Friedr. Dick GmbH & Co. KG; S. 16: Wald, HessenForst; S. 21: Bettina und Prof. Dr. Jürgen Ellenberger, Markus Stifter; S. 22: Priska Hinz, Oliver Rüther; S. 26: Oliver Bock, Foto Heibel; S. 29: Anita Schneider, Annette Kraus; S. 30: Wiebke Knell, Elias Knel; S. 33: Wein, Weingut M. L. Menger; S. 35: Lucia Puttrich, Mark Weinmeister; S. 36: Michael Boddenberg, Annika List, Rezeptbearbeitung Armin Treusch; S. 39: Claudia Schick, Farideh Fotografie; S. 40: Franz Keller, Anja Jahn www.anajahn.com; S. 43: Hermann Klüber, Regierungspräsidium Kassel; S. 44: Heinz Lotz, SPD Hessen; S. 47: Lena Arnoldt, Thorsten Eschstruth; S. 49: Jägerin im Wald, Tim Thiel Photographer; S. 50: Christian Schmidt, Hessenhalle Alsfeld; S. 53: Ines Claus, CDU-Fraktion Hessen; S. 54: Carsten Wilke, Deutscher Forstverein; S. 57: Andreas Freiherr von Gall, Stiftung Hessischer Jägerhof; S. 58: Markus Meysner, privat; S. 61: Reiner Neidhart, Neidharts Küche; S. 65: Tamara Hering, Bettina Leidner; S. 66: Michael Gerst, Andreas Weber/HessenForst; S. 69: Jürgen Kaufmann, Philipp Klitsch (Schwalm-Eder-Kreis); S. 70: Manfred Krupp, Ben Knabe; S. 73: Tobias Kämmerer, Hessischer Rundfunk; S. 74: Dirk Bamberger, privat; S. 76: Dr. Horst Falk, Marius Schmitt/CDU-Fraktion Hessen; S. 79: Andreas Krolik, Tiger und Palmengruppe; S. 81: Kirsten Fründt, Markus Farnung; S. 82: Anne Brüning, HR/Katrin Denkewitz; S. 85: Petra Müller-Klepper, CDU-Fraktion Hessen; S. 86: Franziska Reichenbacher, HR/Sebastian Reimold/Andreas Frommknecht; S. 89: Michael Freiherr von der Tann, privat

Konzeption, Redaktion und Realisierung

Markus Stifter (Pressesprecher)

Köchin

Katja Hack (hat alle Rezepte auf den Teller gebracht und in Szene gesetzt)

Grafik, Layout und Satz

lopri communications, Kassel, www.lopri.com

Fotografie und Illustration

lopri communications, Thorsten Eschstruth

Redaktion und Lektorat

Wartberg-Verlag GmbH, Katja Piesik-Woitok

Druck

Druckerei Rindt, Fulda

Buchbindereische Verarbeitung

Buchbinderei S.R. Büge, Celle

Verlag

Wartberg-Verlag GmbH
34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1
Telefon: 05603 93050, www.wartberg-verlag.de

Hessisches
**WILD
KOC
BUCH**
III

**GESUND UND NACHHALTIG KOCHEN
MIT WILDBRET AUS HEIMISCHEN REVIEREN**



Ob schmackhafte Rehkeule, Kürbis mit Wildschweinfüllung, Schnitzel vom Reh, saftige Wildburger vom Grill, Wildgulasch aus dem Dutch Oven oder ein knackiger Sommersalat mit Rehschinken: Die hessische Wildküche bietet für jeden Geschmack immer die richtige Variation.

Hessische Prominente aus Politik, Wirtschaft und Medien sowie Spitzenköche aus der Sternegastronomie verraten im neuen Hessischen Wildkochbuch ihre Lieblings-Wildrezepte.

Viele dieser Gerichte lassen sich auch im Alltag und ohne großen Aufwand oder ausgefallene Zutaten zubereiten.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEIM KOCHEN
UND EINEN GUTEN APPETIT!**



WARTBERG VERLAG

ISBN 978-3-8313-3021-8

9 783831 330218
€ 19,95 (D)