

Wild

In Deutschland wird viel Fleisch serviert. Schwein, Kalb, Rind, Geflügel und ab und zu auch mal Lamm kommen auf den Tisch. Der Metzger bietet zwar hier eine große Vielfalt an, aber wie wäre es einmal mit Wildfleisch als Alternative? Hier ist die Auswahl ebenfalls riesengroß. Hier kann man zwischen Rotwild, Dammwild oder Rehwild wählen. Wir finden Wildschwein oder Gamsen auf dem Speiseplan, gefolgt von Feldhasen, Rebhühnern, Wildtruthähnen, Fasane, Ringeltauben, Stock- und Wildenten und Schnepfen. So groß die Auswahl bei Wild und Wildgeflügel ist, so zahlreich sind auch die Zubereitungsmöglichkeiten, die bei Wild und Wildgeflügel möglich sind.

Der Geschmack von Wild unterscheidet sich grundlegend von dem Fleisch der Haustiere. Das Fleisch ist in der Regel dunkler und kräftiger von der Farbe und natürlich auch vom Geschmack. Das Fleisch ist feinfaseriger, fettärmer und eiweißreicher. Wir finden zahlreiche wichtige Inhaltsstoffe wie zum Beispiel Calcium, Phosphor oder Eisen und die Vitamine B 1 und B 2. Wildfleisch ist leicht verdaulich.

Das Fleisch von Wildtieren wird heute in der Regel meist portioniert und küchenfertig angeboten. Hier hat die Hausfrau oder der Hausmann leichtes Spiel in der Küche. Geschmacklich gibt es natürlich Unterschiede zwischen Hirsch-, Reh- oder Wildschweinfleisch. Hirsch und Wildschwein sind kräftiger vom Geschmack als das zarte Reh. Um den Geschmack zu verfeinern, kann man Wildfleisch auch einlegen. Das gereifte Fleisch – es sollte acht bis zehn Tage gelagert worden sein, um das Fleisch schön zart zu bekommen – wird in eine Beize eingelegt. Dazu gibt es mehrerer Möglichkeiten.

Möglichkeit eins ist es, das Wildbret in Buttermilch

einzu legen. Hierbei wird das Fleisch in eine ausreichende Menge Buttermilch gelegt und etwa 2 Tage an einem kühlen Ort gelagert. Die Buttermilch wird nach dem Einlegen entsorgt.

Eine andere Möglichkeit ist das Einlegen in Essig. Hier wird eine Beize aus Rotweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Kartotten, Sellerie, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern gemacht, mit Wasser aufgegossen und das Wild darin eingelegt. Auch hier genügen etwa 2 Tage. Der Essigsud kann dann zum Aufgießen der Soße mitverwendet werden. Nach dem Anbraten des Fleisches wird der Sud mit dazugegeben und zum Schluß noch ein kräftiger Schuß Sahne dazu.

Die edelste Variante ist das Einlegen in Rotwein selbst. Zum Rotwein gibt man noch etwas Essig und einen Schuß Weinbrand und die Gemüsezutaten wie in der Essigbeize. Diese Methode ist natürlich die teuerste aber auch die geschmacklich am besten zum Wild passende.

Die Möglichkeit des Einlegens eignet sich für Wildschwein, Reh- und Dammwild, dem Wildhasen sowie dem König des Wildes, dem Hirsch. Wildgeflügel wird in der Regel nicht eingelegt sondern immer frisch verwendet. Bei Geflügel reicht eine Abhängzeit von etwa 5 Tagen und das Wildgeflügel ist bereit für die Zubereitung. Hier kann man unter vielen Arten der Zubereitung wählen. Wachteln oder die Wildtauben sind ja sehr kleine Wildvögel. Sie eignen sich hervorragend dazu, gefüllt zu werden. Für die Füllung kann man Brot, die Innereien der Vögel, Eier und Gewürze verwenden. Man kann auch Fleischbrät und Weißbrot dazu verwenden. Hier ist der Fantasie des Koches keine Grenze gesetzt. Wildvögel kann man auch mit dünnen Scheiben geräuchertem Specks belegen, um zu verhindern, daß das Fleisch trocken wird.

Zurück zu Kochen & Braten

