



## Ein festliches Wildmenü

### Wildterrine

\_60 g Pfifferlinge \_2 Schalotten  
 \_1 Frühlingszwiebel \_15 g Butter  
 \_2 EL süße Sahne \_1 Scheibe Weißbrot  
 \_1/4 Bund Petersilie \_200 g Frischer Schweinespeck  
 \_150 g Wildleber \_2 EL Cognac \_1/2 Ei  
 \_1 EL Mehl \_1 Messerspitze Piment  
 \_1 Messerspitze Muskatnuss  
 \_1 Messerspitze Nelken \_1/2 TL Pastetengewürz  
 \_1/2 TL Thymian  
 \_Salz \_Pfeffer \_200g dünne  
 \_frische Speckscheiben \_Gewürz-  
 zweige \_Lorbeerblätter

**Für die Marinade** \_1 Zwiebel  
 \_1 Knoblauchzehe \_1 Möhre  
 \_je ein Zweig Petersilie \_Thymian  
 und Rosmarin \_300 g Wildfleisch  
 ohne Knochen \_2 Lorbeerblät-  
 ter \_3 Pfefferkörner \_1 Nelke  
 \_2 Wacholderbeeren \_1/2 Liter  
 Rotwein \_50ml Olivenöl

**Für die Marinade**, Zwiebel, Möhre  
 und die Knoblauchzehe in Würfel  
 schneiden. Die Kräuter waschen  
 und grob zerteilen. Das Fleisch in  
 eine tiefe Schüssel geben und mit  
 dem Gemüse, Kräutern, Lorbeer-  
 blättern und Gewürzen bedecken.  
 Rotwein und Olivenöl darüber gie-

ßen und abgedeckt 15 bis 20 Stunden  
 im Kühlschrank marinieren, dabei  
 das Fleisch hin und wieder wenden,  
 damit die Marinade gut einzieht.

**Dann die Pfifferlinge** putzen und klein  
 schneiden. Die Schalotten fein würfeln.  
 Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe  
 schneiden. Butter in einer Pfanne erhit-  
 zen, die Pfifferlinge mit den Schalotten  
 dazu geben und einige Minuten unter  
 Rühren dünsten. Sahne vorsichtig er-  
 hitzen und zum Einweichen über die  
 Brotscheibe gießen. Petersilie waschen,  
 und hacken, beiseite stellen.

**Das Fleisch** aus der Marinade nehmen  
 und abtropfen lassen. Zusammen mit  
 dem Schweinespeck, der Kalbsleber  
 und dem eingeweichten Brot durch die  
 feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.  
 Diese Masse mit Pfifferlingen, Peter-  
 silie, Schalotten, Frühlingszwiebeln,  
 Cognac, verquirltem Ei, Mehl, Piment,  
 Muskatnuss, Pastetengewürz, Thymian  
 und Nelken vermischen und mit Salz  
 und Pfeffer abschmecken.

Eine Terrinenform mit den dünnen  
 Speckscheiben auslegen. Die Fleisch-  
 masse einfüllen und gut andrücken  
 und die Speckscheiben darüber  
 schlagen. Mit Gewürzweigen und  
 Lorbeerblättern dekorieren und den  
 Deckel schließen.

**Die Terrine** im vorgeheizten Back-  
 ofen bei 170° C im Wasserbad etwa  
 1,5 Stunden garen. Das Wasser  
 darf nicht kochen, nur simmern.  
 Einen Tag gekühlt stehen lassen  
 und dann genießen. Die Terrine  
 hält sich eine Woche in der Kühlung  
 und lässt sich auch gut einfrieren.

### Cumberlandsauce

\_1 unbeh. Orange \_eine halbe un-  
 beh. Zitrone \_1/4 Liter trockner  
 Rotwein \_je 4 EL Johannisbeer- und  
 Preiselbeergelee \_150 ml roter  
 Portwein \_1/2 bis 1 El Dijonsenf  
 \_3 bis 4 El Wildfonds \_Pfeffer  
 \_1 Msp. Ingwerpulver

Orange und die Zitrone heiß abwa-  
 schen und trocken reiben. Die Schalen  
 der Zitrusfrüchte fein abreiben.  
 Den Saft der Früchte auspressen.  
 Den Rotwein mit den Schalenstück-  
 chen 10 min kochen.

Johannis- und Preiselbeergelee  
 dazu geben, ebenso Portwein,  
 Senf, Fonds, und Gewürze.  
 In ein Glas geben und verschrau-  
 ben. Gekühlt hält diese Soße ein-  
 ige Tage. Sie schmeckt gut zu  
 Wildpasteten und -terrinen, sowie  
 zu kalten Wildbraten aller Art.



»Wildfleisch ist für die moderne Ernährung so wertvoll weil es fettarm und frei von Stresshormonen ist. Das Tier hat sich bis zuletzt in seinem natürlichen Lebensraum befunden, war nicht langwierigen Transporten ausgeliefert und hat sich darüber hinaus Zeit seines Lebens gesund ernährt.« Britta Gehlhaar

Forstwirtin Britta Gehlhaar hat eine Nase für feines Essen. Da sie nicht nur gerne und fantasievoll kocht, sondern auch gut dekorieren kann, arrangierte sie ein festliches Weihnachtessen. »Das ist genau das Richtige für gestresste Forstleute«,

erklärte sie. Denn alles ließe sich gut vorbereiten, sodass am Weihnachtstag selber kaum noch Arbeit anfiel. Zuerst Hirschsteaks mit Portweinsauce, dazu Ofengemüse und zum Schluss ein Brombeerschichtdessert. Die Rezepte sind für je 4 Personen

berechnet. Als Ergänzung empfiehlt die 43-Jährige Baguette und Feldsalat sowie einen trockenen badischen Spätburgunder. Guten Appetit!

#### Hirschsteaks mit Portweinsauce

\_600–800 g Hirschsteaks (Dam- oder Rotwild aus der Keule) \_Salz  
\_Pfeffer \_Thymian \_Olivenöl \_200 ml Wildfond \_150 g Creme Fraiche  
\_125 ml roter \_trockener Portwein

Die dünn geschnittenen Hirschsteaks mit Pfeffer und Thymian würzen, dann mit Olivenöl bedeckt in einer Schüssel über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag die Steaks in 2 EL Fett in einer Pfanne von beiden Seiten 4 Minuten braten. Anschließend salzen und im Backofen kurz ruhen lassen. Den Bratensatz in einem Topf mit dem Wildfond loskochen, mit Portwein angießen und Creme Fraiche hinzufügen. Das Ganze einkochen lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Zum Schluss abschmecken und zu den Steaks servieren.

#### Ofengemüse

\_1,5 kg festkochende Kartoffeln \_500 g  
Möhren \_3 gepresste Knoblauchzehen  
\_Meersalz \_Rosmarinzwige \_einige  
Lorbeerblätter \_Saft von 2 Zitronen  
\_1 Tasse Olivenöl

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Möhren waschen, schälen und in Stifte schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mehrmals umrühren und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Gemüse samt Saft und Gewürzen auf ein Backblech geben. Für eine halbe Stunde in den 220 Grad heißen Ofen schieben, dann die Hitze reduzieren, bis das Gemüse gar ist. Als Beilage zu den Steaks servieren.

#### Brombeerschichtdessert

\_200 ml süße Sahne \_500 g Wald-  
brombeeren (selbst gesammelt  
oder eingefroren) \_Rohrzucker  
nach Geschmack \_1 Bourbon-  
Vanillezucker \_Zimtpulver \_Nel-  
kenpulver \_Biskuits oder Kuchen-  
reste \_eventuell Orangenlikör

Die Sahne schlagen. Die Brombeeren waschen, abtropfen lassen, nach Geschmack und Reife zuckern, mit einer Prise Zimt und Nelkenpulver verfeinern. Biskuits in Würfel schneiden und leicht mit Brombeersaft und Orangenlikör tränken. Abwechselnd mit Brombeeren in Dessertschalen schichten, dabei einige Brombeeren als Dekoration zurücklassen. Das geschichtete Dessert mit Sahne krönen, den restlichen Brombeeren garnieren und mit Rohrzucker sowie Zimt bestreuen.