

# Jetzt wird's wieder *Wild!*



## Gefüllte Hirschsteaks

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hirschsteaks ca. 3 cm dick geschnitten à 180–200 g
- 30 g Butterschmalz
- 2 Eigelb
- 75 g geraspelter Edamer
- 2 EL Semmelbrösel
- 150 g kleine Pfifferlinge
- 60 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL frische, gehackte Petersilie
- 20 g Butter
- Pfeffer und Salz



### Füllung:

Butter in einer Pfanne auslassen, die Zwiebel in feine Würfel geschnitten hinzugeben und rösten bis Sie goldgelb sind. Nun die Pfifferlinge hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Einkochen lassen bis die Flüssigkeit weg ist. 30 ml Sahne mit 2 Eigelben verquirlen und in die Masse geben. Alles vor dem Füllen abkühlen lassen.

### Steaks:

Backofen auf 200°C vorheizen. In die Steaks Taschen schneiden (wie beim Cordon Bleu). Pilzmasse füllen und die Steaks mit Zahnstocher oder Schaschlikspieß verschließen.

Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Nun bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. im Backofen garen. Eigelb, Semmelbrösel, Sahne und Käse verrühren und auf die Steaks verteilen und bei Oberhitze überbacken.

**Beilagen:** Kartoffelgratin, Rosenkohl und Maronen.

2 weitere Rezepte finden Sie auf der Rückseite

# Feine Wildspieße



## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hirsch Steakhüfte
- 1 mittelgroße Gemüsezwiebel
- 200 g Trockenobst
- 200 g durchwachsener Speck am Stück
- 200 ml kräftiger Rotwein
- 20 g Butterschmalz
- 6 zerdrückte Wacholderbeeren
- 2 g Thymian
- 250 ml Wildfond
- 250 ml Sahne
- 2 TL Preiselbeeren
- 4 Schaschlikspieße
- Pfeffer, Salz und Zucker

Das Trockenobst ca. 30 Min. im Rotwein einlegen. Fleisch und Speck in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und achteln. Nun abwechselnd Fleisch, Speck, Zwiebeln und Obst auf Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Min. von allen Seiten bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten. Herausnehmen und bei ca. 80°C warm halten und ruhen lassen. Restliche Zwiebeln, Obst und Speck klein

schneiden und in die Pfanne geben. Thymian, Wacholderbeeren und Preiselbeeren dazugeben. Mit dem Rotwein, Wildfond und Sahne auffüllen und ca. 10 Min. einkochen lassen, so dass die Flüssigkeit um ca. die Hälfte reduziert ist. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und über die Spieße geben.

**Beilagen:** Spätzle und Rotkohl oder Schwarzwurzeln.

# Wildbraten mit Cassissée-Sauce



## Zutaten für 4 Personen:

- 1000 g Wildschwein oder Hirschbraten
- 150 g Möhren
- 150 g Sellerie
- 100 g Porree
- 2 Zwiebeln
- 700 ml Rotwein
- je 6 zerdrückte Wacholderbeeren/Pfefferkörner
- 5 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Johannisbeergelée
- 2 EL Preiselbeeren
- 50 ml Cassissée
- 200 ml Wasser
- Pfeffer und Salz zum Würzen



## Für die Herstellung der Beize:

Gemüse grob würfeln und mit dem Wein, dem Wasser, den zerdrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern kurz kochen und über den Braten gießen. Fleisch darin 24 Std. marinieren.

**Der Braten:** Fleisch trocken tupfen. Marinade durchsieben und Gemüse aufbewahren. Fleisch in einem Bratentopf von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und das Gemüse in den Topf geben. Tomatenmark

hinzufügen und ca. 5 Min. anrösten. Die Marinade hinzugeben, das Johannisbeergelée und die Preiselbeeren unterrühren. Das Fleisch hineinlegen und zugedeckt ca. 1–1 1/4 Std. bei mittlerer Hitze garen. Nun die Sauce durch ein feines Sieb gießen und den Cassissée hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden.

**Beilagen:** Preiselbeerbirne, Knödel, Rotkohl oder Rosenkohl und Pfifferlinge.