

SPEZIALITÄTEN VOM FELDHASEN UND FASAN

Wildbret-Rezepte

Wild
auf
WILD



Wild auf Wild – Feldhase und Fasan

Feldhase und Fasan gehören zu den feineren Wildarten – zart im Geschmack, vielseitig in der Küche und besonders bekömmlich. Ihr Fleisch ist fettarm, eiweißreich und ideal für alle, die sich bewusst und ausgewogen ernähren möchten.

Dieser Folder zeigt, wie sich Wild modern, unkompliziert und kreativ zubereiten lässt – vom Familiengericht bis zum Festessen, vom Burger bis zur Bowl. Die Rezepte richten sich an alle, die mit gutem Gewissen genießen wollen.

*Wildbret verdient einen festen Platz
in unserer Alltagsküche!
Ehrlich. Zeitgemäß. Unverfälscht!*

Informationen zum Lebensmittel Wildbret sowie viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf unserer Website:
www.oeljv.at/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte



INHALT

- HASENSUPPE** S. 4
mit viel Tradition, neu interpretiert
- GEZUPFTES HASENFLEISCH AUF
RUSTIKALEN OFENWEDGES** S. 7
mit Honig-Chili-Gurken, Wacholder-Aioli
mit Sauerrahm
- FELDHASEN-BIRYANI MIT ÖSTERREIS** S. 10
Zwetschken, Safran und orientalische Gewürze
- FELDHASENRAGOUT NACH
FRANZÖSISCHER ART** S. 12
mit Speck, Rotweinbirne, Sellerie und
Briocheknödel
- WILDRAVIOLO – OFFEN SERVIERT** S. 15
Nudelblätter mit mediterranem Hasenragú,
Bohnen und Kohl
- PAVLOVA** S. 18
- VELOUTÉ VOM FASAN** S. 20
mit Wurzelgemüse und Bröselknödel
- AUSGELÖSTER FASAN VOM GRILL** S. 22
Fenchel, Grünkern, Granatapfel und Caesar Salad
- AUF HOLZ GEGRILLTE
FASANENBURGER** S. 25
Rote Rüben süß-sauer, geschmorte Lauchherzen
mit Apfel und Schaf-Camembert
- FASANENDUETT IM SPECKMANTEL** S. 27
Kartoffelbuchtel, Pilze und karamellisiertes
Stöckl Rotkraut
- POKE BOWL VOM FASAN** S. 30
mit Kastaniennudeln, Karotten und
Hagebuttendressing

HASENSUPPE

*mit viel Tradition, neu interpretiert,
Rezept für 10 Portionen*

ZUTATEN:

1 küchenfertiger Hase
2 Tassen Wurzelgemüse
*(½ Tasse für die Beize;
½ Tasse grob geschnitten für den Suppenansatz (zum Rösten)
und 1 Tasse fein gewürfelt für die Einlage am Schluss)*
6 Zwiebel
1 Knolle Knoblauch, geschält
1,5 l Rotwein
500 ml Apfelessig

60 ml dunkler Balsamicoessig
125 ml roter Portwein
1 EL Tomatenmark
2 l Hasenfond (aus den Knochen)
2 EL Suppenpulver
80 g Mehl glatt
250 g Butter
500 ml Obers
Nelken gemahlen, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Bohnenkraut, Lorbeerblätter, Thymian
Preiselbeeren, Salz und Pfeffer
4 cl Weinbrand optional

Zubereitung der Beize:

Für die Beize 500 ml Rotwein, 500 ml Apfelessig und 500 ml Wasser in einen Topf geben. Zwei grob geschnittene Zwiebeln, eine halbe Tasse kleingeschnittenes Wurzelgemüse und die Gewürze hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten sieden, dann etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Hasen auslösen: Vorderläufe und Hintersprünge vom Knochen lösen (ähnlich wie bei einer Hühnerkeule). Rückenfilets entlang der Wirbelsäule auslösen. Die ausgelösten Knochen und das Fleisch in eine Schüssel geben und mit der noch heißen Beize übergießen. Sicherstellen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist, eventuell beschweren oder noch etwas Wasser nachgießen. Den Hasen 1 Tag im Kühlschrank beizen.

Vor der Weiterverarbeitung das Fleisch und die Knochen aus der Beize nehmen und abtropfen lassen. Die Beize entsorgen, da sie nicht weiterverwendet wird.

Zubereitung des Hasenfonds:

Die Hasenknochen bei 160 °C eine Stunde im Backofen rösten oder alternativ einfach im Topf mit etwas Öl anbraten. Anschließend mit 3 Litern kaltem Wasser bedecken und für mindestens 1 Stunde leicht wallend köcheln lassen, um einen aromatischen Fond zu erhalten. Ein paar Gewürze wie Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörnern und ein wenig Salz beim Köcheln begeben.



Zubereitung der Suppe:

Für den Suppenansatz die Zwiebel, den Knoblauch sowie eine halbe Tasse des Suppengemüses fein schneiden. Dieses wird in 150 g Butter goldbraun geröstet, mit einem Esslöffel Tomatenmark tomatisiert und anschließend mit dem Liter Rotwein, dem Balsamicoessig sowie dem Portwein abgelöscht.

Die zweite Tasse Suppengemüse wird zwischenzeitlich geschält, in feine Würfel geschnitten und zum Vollenden der Suppe beiseitegestellt.

Nachdem der Ansatz gut eingekocht ist, füllen wir diesen mit 2–2,5 Litern von unserem Hasenfond auf. Die Suppe wird nun fein gemixt. Das Hasenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, kurz in etwas Öl anbraten und in die Suppe geben. Mit den Gewürzen, Suppenpulver und Salz würzen. Alles zusammen ca. 1–1,5 Stunden weichköcheln lassen. Sobald das Fleisch weich ist, wird es aus der Suppe genommen.



80 g Mehl in den restlichen 100 g Butter braunrösten. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und unter Rühren nach und nach zur Mehlschwitze geben. Die Suppe gut aufkochen, damit sie eine sämige Konsistenz erhält.

Die Suppe mit 500 ml Schlagobers, 2–3 Esslöffeln Preiselbeeren (nach Geschmack) und den Gemüswürfeln ergänzen. Das Fleisch zurück in die Suppe geben und alles gemeinsam aufkochen, anschließend kräftig abschmecken. Nach Belieben können Sie noch Weinbrand hinzufügen.

Semmelknödel (ca. 15 Knödel)

ZUTATEN:

500 g Knödelbrot
400 ml Milch
1 kleine Zwiebel,
fein gewürfelt
6 Eier
100 g Butter
Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer und
Muskatnuss

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Eier aufschlagen und zum Knödelbrot geben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin glasig dünsten. Mit der Milch aufgießen, salzen und pfeffern. Anschließend gleichmäßig über das Brot gießen. Mit gehackter Petersilie und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Alles sorgfältig und gleichmäßig vermengen. Achten Sie darauf, die Masse nicht zu stark zu kneten, damit die Knödel locker bleiben. Die Knödelmasse für mindestens 15–30 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse kleine Knödel formen. Die Knödel dann in reichlich leicht gesalzenem, schwach wallendem Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind.





GEZUPFTES HASENFLEISCH AUF RUSTIKALEN OFENWEDGES

*mit Honig-Chili-Gurken, Wacholder-Aioli
mit Sauerrahm, Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

600 g Hasenkeule mit
Knochen (ca. 2 Stück)
Salz und Pfeffer
BBQ Rub für dunkles
Fleisch oder Wild
(Gewürzmischung)
1 kleine Zwiebel, grob
in Ringe geschnitten
2–3 Knoblauchzehen,
geschält
1 EL Tomatenmark
200 ml Wildfond
200 ml Apfelsaft
(naturtrüb)
100 ml Apfelessig
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren,
leicht zerdrückt

Die Hasenkeulen kräftig mit dem Rub, Salz und Pfeffer würzen und einige Stunden marinieren. Am besten über Nacht im Kühlschrank. Die Zwiebel samt Knoblauch im Schmortopf verteilen und die Hasenkeulen darauflegen. Die restlichen Zutaten zugeben und im Backofen bei 180 °C oder am Grill bei 240 °C indirekter Hitze ca. 3 Stunden garen, bis das Fleisch weich ist und vom Knochen fällt. Anschließend in feine Stücke zupfen und Knochen sowie grobe Sehnen entfernen. Mit dem entstandenen und durch ein Sieb abgeseihten Zwiebel-Schmorsud herzhaft abschmecken. Gegebenenfalls noch nachwürzen.

TIPP: Vor dem Würzen die Hasenkeulen entlang dem Knochen einschneiden und kontrollieren, ob sich eventuelle Knochensplinter oder Schrotkugeln noch im Fleisch befinden – diese bitte vorab entfernen!



Honig-Chili-Gurken

ZUTATEN:

500 g Einlegegurken
(alternativ kleine
Gurken verwenden)
160 g Wasser
80 g weißer Balsamico
100 g Honig
2–5 Knoblauchzehen
(je nach Geschmack)
½–1 EL Chiliflocken
1 TL Einlegegewürz
(optional)
1 EL Salz
1 Zweig Dill

Die Gurken mit einem Schäler in Streifen schneiden, in saubere, gut verschließbare Gläser füllen und mit dem noch kochend heißen Picklesfond übergießen.



Rustikale Ofenwedges

ZUTATEN:

1,5 kg festkochende
oder vorwiegend fest-
kochende Kartoffeln
2–3 EL Olivenöl
1 TL geräuchertes
Paprikapulver (alter-
nativ edelsüß)
½ TL frisch geriebenen
Knoblauch
½ TL Rosmarin,
frisch gehackt
Salz und Pfeffer

TIPP: 1 TL Maisstärke
(für Extra-Knusper)

Kartoffeln gründlich waschen (nicht schälen!), je nach Größe in 6–8 gleichgroße Spalten schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten einlegen – das entzieht Stärke und macht sie knuspriger.

In einer großen Schüssel Öl mit den Gewürzen und der Maisstärke verrühren. Kartoffelspalten zugeben und gut vermengen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen (nicht überlappend!). Im vorgeheizten Ofen bei 200–220 °C Umluft ca. 35–45 Minuten goldbraun backen.

Wacholder-Aioli mit Sauerrahm

ZUTATEN:

100 ml Milch
200 ml neutrales
Öl (Raps, Sonnen-
blume, etc.)
50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
frisch gemahlener
Wacholder nach
Geschmack
¼ TL Senf
½ TL Salz
weißer Pfeffer
aus der Mühle

125 g Sauerrahm
1 EL Zitronensaft

Zum Garnieren:

Chili frisch geschnitten
Kresse
Eingelegte rote Zwiebel

Alle Zutaten müssen Raumtempera-
tur haben, vor allem Milch und Öl.

Die Milch mit Senf, Salz und Pfeffer
in ein hohes Gefäß geben. Dann mit
dem Öl mit einem Stabmixer zu
einer cremigen Aioli aufziehen.
Anschließend den Sauerrahm und
Zitronensaft unterrühren und
abschmecken.





FELDHASEN-BIRYANI MIT ÖSTERREIS

*Zwetschken, Safran und orientalische Gewürze
Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

FÜR DAS FLEISCH

600 g Feldhasenfleisch

(ausgelöst, ca. 1 cm
große Stücke)

150 g Naturjoghurt

2 EL Zitronensaft

1 EL frisch geriebener
Ingwer

2 Knoblauchzehen,
fein gerieben

1 TL Kurkuma

1 TL Garam Masala

1 TL Kreuzkümmel
(gemahlen)

½ TL Zimt

½ TL scharfes Paprika-
pulver oder Chili
(nach Geschmack)

Salz

Das Feldhasenfleisch mit Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft und allen Gewürzen gut vermengen. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. (mind. 6 Stunden, besser über Nacht)

Den Reis mehrfach mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. In reichlich gesalzenem Wasser mit Lorbeer, Kardamom, Nelken und Zimt nur halbgar kochen (ca. 5–6 Minuten), abseihen und beiseitestellen. Die Gewürze bleiben im Reis.

TIPP: Am besten verwenden Sie ein Tee-Ei oder ein Gewürzsieb zum Garen, dies erleichtert später das Entfernen der Gewürze!

In Butterschmalz die Zwiebeln langsam und goldbraun rösten. 1/3 davon beiseitelegen zum späteren Garnieren. In demselben Topf das marinierte Fleisch, samt Joghurt und entstandener Marinade, mit den Zwetschken kurz scharf anbraten.

FÜR DAS BIRYANI

300 g Österreis
(alternativ langkörniger
Basmati-Reis)
2 große Zwiebeln,
fein geschnitten
2–3 EL Butterschmalz
5–6 getrocknete
Zwetschken, grob
gehackt oder ganz
(ohne Kerne!)
1 Zimtstange
4 grüne Kardamom-
kapseln
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Msp. Safranfäden
(in 3 EL warmem
Wasser eingeweicht)
3 EL geröstete Cashews
oder Mandelsplitter
1 Bund frischer Koriander
oder Petersilie
Salz zum Abschmecken



2/3 der vorgeschmorten Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze 30–45 Minuten mit geschlossenem Deckel weich schmoren (wenn nötig, etwas Wasser oder Wildfond zugeben). Es sollte eine dichte, würzige Sauce entstehen – nicht zu flüssig!

Anschließend wird in einem feuerfesten Topf oder Bräter die erste Hälfte des vorgegarten Reis geschichtet. Darauf wird das geschmorte Feldhasenragout verteilt. Darüber kommen die Zwetschken und der restliche Reis. Mit Safranwasser beträufeln und die restlichen Röstzwiebeln samt Nüssen drüberstreuen.

Den Topf mit Deckel gut verschließen und im Ofen bei 160/180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten garen.

Mit frischen Kräutern bestreuen, auflockern und direkt am Tisch servieren. Wer mag, gibt noch ein paar Spritzer Zitrone oder einen Löffel Naturjoghurt dazu.

TIPP: Ein säuerlicher Zwiebelsalat mit Chili und Zitrone passt hervorragend dazu.





FELDHASENRAGOUT NACH FRANZÖSISCHER ART

mit Speck und Rotweibirne, Sellerie und gebackenem Briocheknödel, Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

GESCHMORTER HASE

Ca. 800 g Hasenfleisch
ausgelöst, Knochen extra
300 g Zwiebel
geschält, in feine
Würfel geschnitten
einige geschälte
Knoblauchzehen
Öl
125 g Champignons
90 g Tomatenmark
30 g Kristallzucker
Salz
Wildgewürze nach
Geschmack
1 l Rotwein
dunkler Balsamico

Die Knochen des Hasen (Röhrenknochen, Wirbelsäule, Ripperl) bei 160 °C eine Stunde im Backofen rösten. In einen Topf geben und mit 3 l kaltem Wasser bedeckt, ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Den entstandenen Fond zum Aufgießen verwenden. Bitte nur mäßig salzen!

Das Hasenfleisch in Würfel von 2 x 2 cm schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, kräftig anbraten und beiseitestellen. Die Speckwürfel im gleichen Topf knusprig anbraten, abseihen und das Öl im Topf belassen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die erste Hälfte der Champignons anbraten, das Tomatenmark zugeben und rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und kräftig einkochen. 2 Liter des Hasenfonds aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce anschließend mixen und mit Salz

250 g Wurzelgemüse
(Karotten, gelbe Rüben,
Knollensellerie) in feine
Würfel geschnitten
150 g kleine Champignons
100 g Speckwürfel,
krossgebraten
Ca. 250 g Butter
Preiselbeeren
1 kleines Glas
eingelegte Perlzwiebel

Fix Einbrenn zum Binden
der Sauce (alternativ
angerührte Maisstärke)

und Wildgewürzen abschmecken.
Das Hasenfleisch zugeben und
zugedeckt zwei Stunden leicht
köchelnd schmoren. Wenn das
Fleisch weich ist umstechen, die
Sauce passieren und einkochen. Mit
der Einbrenn die Sauce andicken
und mit Butter sowie einem Schuss
dunklem Balsamicoessig vollenden.

Die zweite Hälfte der Champignons
in Butter anbraten und mit dem
Fleisch, dem würfelig geschnittenen
Wurzelgemüse, den Perlzwiebeln
sowie den Speckwürfeln zur ferti-
gen Sauce geben und erwärmen.



Briocheknöderl (für 8 Förmchen)

ZUTATEN:

250 g Butterbrioche
180 ml Milch
3 Eier
80 g Butter geschmolzen
Salz
Pfeffer
Muskat

Den Brioche würfeln und mit der
Milch vermengen. In die geschmol-
zene Butter, die Eidotter einrühren
und unter die Briochemasse heben.
Das Eiweiß zu cremigem Schnee
schlagen und unterheben. Würzen
und in bereits befettete Förm-
chen füllen. Bei 160 °C Heißluft ca.
20–30 Minuten goldbraun backen.
Alternativ im Dampfgarer oder
Thermomixaufsatz dämpfen. Den
Knöderl stürzen und anrichten.

TIPP: Dieser kann bereits am
Vortag gebacken und mit Dampf
wieder aufgewärmt werden!



Birnen-Selleriesalat mit Walnüssen

ZUTATEN:

1 Birne
1 Bund Stangensellerie (Die Blätter als Garnitur verwenden)
¼ Knollensellerie
einige Walnüsse
100 ml weißer Balsamicoessig
100 g Kristallzucker
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt

Den Zucker mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen.

Die Birne in Scheiben schneiden und in Zitronenwasser beiseitestellen.

Vom Stangensellerie die Fäden ziehen und in lange Streifen schneiden.

Den Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und in dem Gewürz-Essig-Zuckersud ziehen lassen. Kurz vorm Servieren den Knollensellerie, die Birnenscheiben und den Stangensellerie vermengen.

TIPP: Kleine, eingelegte Birnen mit Preiselbeeren füllen und als Garnitur servieren!



WILDRAVIOLO – OFFEN SERVIERT

*Nudelblätter mit mediterranem Hasenragù,
Bohnen und Kohl, Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

Ca. 800 g Hasenfleisch
ausgelöst und sehr grob
faschirt (Schultern,
Hinterläufe und Bauch-
bzw. Rippenfleisch)
50 g Öl
50 g Butter
300 g Zwiebel, fein
geschnitten oder faschirt
250 g Karotten, fein
geschnitten oder faschirt
200 g Stangensellerie,
geschnitten oder faschirt
2–3 Knoblauchzehen,
fein gehackt
90 g Tomatenmark
30 g Kristallzucker
250 ml Vollmilch
250 ml trockener Rotwein
500 g passierte Tomaten
1 Dose (400 g) gehackte
Tomaten
500 ml Hasenfond
(oder Rindsuppe –
alternativ Wasser!)
2 Lorbeerblätter
2–3 Zweige frischer
Thymian
eine Prise gemahlenes
Wildgewürz
Salz und Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Parmesan zum Hobeln

Das Fleisch in Öl und Butter kräftig anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Im selben Topf bei mittlerer Hitze die faschirten Zwiebeln, Karotten und Stangensellerie anbraten. Knoblauch, Tomatenmark und Zucker hinzufügen und weiter braten. Zuerst mit der Milch aufgießen und unter gelegentlichem Rühren vollständig einkochen lassen. Den Rotwein aufgießen und vollständig reduzieren. Die passierten sowie die gehackten Tomaten hinzufügen und mit Hasenfond, Rindsuppe oder Wasser nach Bedarf auffüllen.

Das angebratene Hasenfaschierte wieder in den Topf geben. Lorbeerblätter, Thymianzweige und das Wildgewürz hinzufügen. Alles gut verrühren und aufkochen lassen. Das Ragù zugedeckt im Backofen bei 160 °C für mindestens 2,5 bis 3 Stunden sanft garen lassen. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

TIPP: Lässt sich perfekt am Vortag vorbereiten! Und das restliche Ragù kann man problemlos gut verschlossen, tiefgekühlt aufbewahren.

Nudelblätter

ZUTATEN:

400 g Semola (feiner Hartweizengries) oder griffiges Weizenmehl
4 Eier Größe M
4 Eidotter
Prise Salz
Etwas Olivenöl

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen und glatten Teig kneten. Am besten den Teig flach vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag dünn ausrollen und zu Nudelblättern schneiden oder ausstechen. Die Nudelblätter werden luftig gelagert und kurz vorm Servieren in Salzwasser bissfest gegart.

Béchamel Sauce

ZUTATEN:

30 g Butter
30 g glattes Mehl
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Für die Béchamel alle Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen.



Kohl

ZUTATEN:

1 kleiner Kopf
Kohl (Wirsing)

Den Kohl in Rauten schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und abschrecken. In der noch heißen Béchamel erwärmen und mit etwas Zitronenschale und Knoblauch abschmecken.

Bohnen

ZUTATEN:

1 Dose Canellinibohnen,
gut abgespült
1 Dose Borlotti-,
Wachtel-oder rote Kidney-
bohnen, gut abgespült
Olivenöl, Knoblauch,
Rosmarin oder Salbei,
Zitronensaft, Salz
und Pfeffer
Chili nach Geschmack

Die Bohnen in etwas Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin oder Salbei und etwas Zitronensaft anschwemmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Bohnen abwechselnd in den offenen Raviolo schichten.

Tipp: Schwarzkohlchips

ZUTATEN:

30 g Butter
30 g glattes Mehl
500 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Verteilen Sie die mit Salz und Olivenöl gewürzten Kohlblätter auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen Sie den Kohl für 12–15 Minuten bei 100 °C bis maximal 120 °C. Klemmen Sie einen Kochlöffel in die Ofentür und reduzieren die Hitze auf 60 °C, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Chips sind fertig, wenn sie grün und knusprig sind. Lassen Sie diese auf dem Blech auskühlen.

Alternativ die gewürzten Kohlrauten in der Microwelle bei mittlerer Hitze „backen“, bis die Chips knusprig sind (2–3 Minuten).

TIPP HASENRAVIOLO: Aus übrig gebliebenem Eiweiß lässt sich ganz einfach ein herrliches Dessert zaubern: Pavlova!

PAVLOVA

ZUTATEN:

BAISER

4 Eiweiß (Zimmer-
temperatur)

200 g Feinkristallzucker

1 TL Speisestärke
(z. B. Maisstärke)

1 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

1 TL Vanillezucker
oder Mark einer halben
Vanilleschote

250 ml Schlagobers

1 EL Zucker oder
Vanillezucker

Frisches Obst oder gerne
auch einen lauwarmen
Hollerröster mit
Vanilleeis (wie am Foto)

Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze
(oder 100–110 °C Umluft) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.
Optional Kreise aufzeichnen und
umdrehen. Eiweiß mit einer Prise
Salz steif schlagen. Den Zucker
löffelweise zugeben, dabei weiter-
schlagen – ca. 7–10 Minuten, bis
eine glänzende, sehr feste Masse
entsteht.

Stärke und Zitronensaft vorsichtig
unterheben (mit Vanille, falls
gewünscht).

Die Masse auf dem Backpapier zu
einem runden, leicht erhöhten
«Nest» formen (mit Mulde in der
Mitte). In den Ofen schieben und
1,5 Stunden backen.

Danach den Ofen ausschalten und
die Pavlova im geschlossenen Ofen
komplett auskühlen lassen (am
besten mehrere Stunden oder über
Nacht) – so bleibt sie stabil und
reißt nicht.

Schlagobers mit Zucker steif
schlagen. Kurz vor dem Servieren
auf die Pavlova geben und mit Obst
belegen.



TIPP: Nicht zu früh füllen, sonst wird das Baiser weich. Die Pavlova sollte außen knusprig, innen weich sein – das ist gewollt!



VELOUTÉ VOM FASAN

*mit Wurzelgemüse und Bröselknödel,
Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

500 g Fasanenkarkassen
2,5 l Wasser
150 g Wurzelgemüse,
geschält und grob
gewürfelt

500 g Fasanenkeulen-
oder Brustfleisch
50 g Speck in Würfel
geschnitten
1 Zwiebel
100 g Butter
250 ml Rotwein
2 l Fasanenfond

Lorbeerblätter, frisch
gezapfte Thymianblätter
und Wacholder nach
Geschmack
Etwas gemahlene Nelken,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
und Zitronenzeste
zum Abschmecken

250 ml Schlagobers
125 g Crème fraîche
250 g Wurzelgemüse,
geschält und in feinste
Würfel geschnitten als
Einlage
125 ml Sherry Fino
zum Abschmecken
Maisstärke

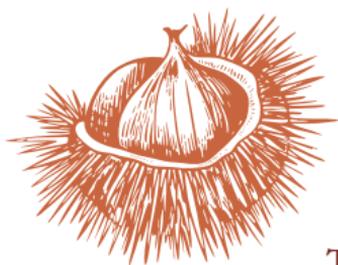
Für den Fond

Das Fasanenfleisch von Sehnen und Häuten befreien, in 1x1 cm große Würfel schneiden und anbraten. Das Fleisch rausgeben und im selben Topf 150 g grob gewürfeltes Wurzelgemüse, die Sehnen und Häute sowie die Fasanenkarkassen geben und mit 2,5 l kaltem Wasser aufsetzen. Für mindestens 1 Stunde, besser sogar 2 Stunden, leicht köcheln lassen. Nur leicht salzen.

Optional für mehr Geschmack: Die Fasanenkarkassen zuvor für eine Stunde bei 160 °C im Backofen rösten.

Für die Suppe

Die Zwiebel würfeln, in der Butter mit den Speckwürfeln anbraten und mit Rotwein aufgießen, reduzieren und mit 2 Liter passiertem Fond auffüllen. Gewürze, Salz und Pfeffer zugeben, nach etwa 10 Minuten den Suppenansatz samt Gewürze sehr fein mit einem Mixstab pürieren. Das angebratene Fasanenfleisch sowie das fein würfelig geschnittene Gemüse zugeben und anschließend ca. 30–45 Minuten sanft weich köcheln. Zum Schluss das Obers und die Crème fraîche zugeben, kräftig abschmecken und mit dem Sherry verfeinern. Mit in etwas kaltem Wasser angerührter Maisstärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Alternativ können Sie auch „Fix Einbrenn“ zum Binden der Suppe verwenden.



TIPP: Die Velouté kann auch mit gerösteten Edelkastanien, gebratenen Shiitake-Pilzen oder Eierschwammerl als Einlage verfeinert werden.

Bröselknöderl

ZUTATEN:

100 g Butter

1 Ei

1 Dotter

Salz

Muskatnuss

200 g Semmelbrösel

40 ml Milch

Butter, Ei und Dotter schaumig schlagen. Die Brösel mit der Milch vermengen und salzen. Alles gut vermengen und die Masse eine Stunde ruhen lassen.

Kleine Knöderl formen und in schwach wallendem Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind.



AUSGELÖSTER FASAN VOM GRILL

*Fenchel, Grünkern, Granatapfel und Caesar Salad
Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

2 Fasane
1 l Wasser
60 g Salz
30 g Zucker
Butter
Kräuter
Pfeffer

Fasan

Den Fasan wie ein Haushuhn auslösen. Dafür werden zuerst die Keulen vom Rumpf abgetrennt und die knöchernen Sehnen gänzlich entfernt! Anschließend werden die Brustfilets von der Karkasse gelöst. Die Karkasse kann für den Fond verwendet werden.

Das ausgelöste und zuparierte Fleisch nun für eine Stunde, in die Salz-Zucker-Lake einlegen. Anschließend den Fasan kalt abwaschen und abtropfen lassen.

Brust und Keule kräftig auf beiden Seiten angrillen. Mit Thymian, Knoblauch und ein wenig Butter in Alufolie einpacken und bei indirekter Hitze am Grill zart rosa ziehen lassen. Hier sollte eine Kerntemperatur von 60 °C nie überschritten werden! Die Keulen dünn aufschneiden, die Brüste nur längs halbieren und beides genießen!

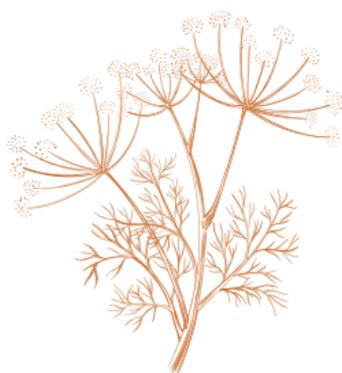
Grünkern

ZUTATEN:

175 g Grünkern,
grob geschrotet
1 Zwiebel, fein
geschnitten
1 Zehe Knoblauch,
fein geschnitten
4 EL Rapsöl oder Butter
1 Zweig Thymian
1/8 l Weißwein
750 ml Fasanen- oder
Gemüsefond
Rauchsalz oder Salz
nach Geschmack
100 g Parmesan
Etwas kalte Butter
zum Vollenden
30 g Schnittlauch
schwarzer Pfeffer
nach Geschmack

Den Grünkern samt Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl oder Butter anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren. Anschließend mit dem Fasanen- oder Gemüsefond aufgießen und cremig einkochen.

Am Ende den geriebenen Parmesan und den Schnittlauch unterrühren, um eine cremige Konsistenz zu erzielen.



Fenchel

ZUTATEN:

1–2 Fenchelknollen
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zitronen
und Chili

Den Fenchel zuputzen und das Fenchelgrün in kaltes Wasser legen. Den Fenchel längs achteln, sodass der Strunk die Fenchelstücke noch zusammenhält. Ein Stück Fenchel in dünne Scheiben hobeln und zum Fenchelgrün geben. Die Stücke in kräftig gesalzenem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen. Mit etwas Olivenöl, Salz sowie Zucker marinieren und beidseitig grillen. Mit Pfeffer, Zitronensaft und -schale sowie etwas Chili abschmecken.

Das Fenchelgrün samt gehobeltem Fenchel abtropfen und mit Salz, Olivenöl und etwas frischen Zitronensaft marinieren.



Caesar Salad

ZUTATEN:

25 g Mayonnaise
½ Zehe Knoblauch
15 g Sardellenfilets
(könnte man auch
weglassen)
Saft einer halben Zitrone
1 TL Dijonsenf
250 g Crème Fraîche
125 g Wasser
40–50 g Parmesan
1–2 EL weißer Balsamico
70 ml Öl
Salz nach Geschmack
1 EL Zucker

4 Romanasalatherzen
Parmesan zum Hobeln
Croûtons

Granatapfelkerne
Olivenöl

Alle Zutaten des Dressings mit einem Stabmixer kurz durchmischen. Die Romanasalatherzen in gefällige Stücke schneiden und mit dem Dressing marinieren. Mit etwas gehobeltem Parmesan sowie Croûtons in kleinen Schüsseln anrichten und auf Wunsch mit Sardellenfilets vollenden.





AUF HOLZ GEGRILLTER FASANENBURGER

Rote Rüben süß-sauer, geschmorte Lauchherzen mit Apfel und Schaf-Camembert, Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

PATTY

600 g faschiertes
Fasanenkeulenfleisch
ohne Sehnen!
(ca. 8 Keulen)
2 Schalotten oder eine
rote Zwiebel, in feine
Würfel geschnitten
50 g Haferflocken
Salz und Pfeffer
nach Geschmack
Gewürze und Kräuter
nach Geschmack
4 Scheiben Schaf-
camembert

ZUSÄTZLICH:

Burgerbrote
Rucola
zwei unbehandelte,
5–2 cm dicke Holzbretter
(Buche, Erle, Ahorn)
mind. 1 Stunde in
Wasser eingeweicht

Für die Pattys alle Zutaten vermischen und kräftig würzen und zu 4 je 2 cm dicken Laibchen formen. Die Holzbretchen abtropfen lassen und pro Seite etwa 5 Minuten erhitzen, bis diese leicht zu rauchen beginnen. Auf die Bretter die leicht geölten Pattys legen und bei geschlossenem Deckel über direkter Hitze garen. Alle 5 Minuten mit der Gewürzbutter bepinseln. Im letzten Drittel der Garzeit den Schafcamembert auf die Pattys legen und erwärmen. Alternativ die Pattys in einer Pfanne beidseitig braten und im Backofen bei 160 °C gar ziehen lassen.

TIPP: Als Sauce empfiehlt sich ein Sauerrahmdip mit Knoblauch.



Gewürzbutter

ZUTATEN:

250 g Butter zimmerwarm
5 g Salz, Knoblauch und
Pfeffer nach Geschmack
Frischer Schnittlauch
und Petersilie
1 TL marokkanische
Gewürzmischung

Die Butter weiß aufschlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren und bei Seite stellen.

TIPP: Übrig gebliebene Butter kann man in Folie einrollen und als Kräuterbutter im Kühlschrank aufbewahren.

Rote Rüben süß-sauer

ZUTATEN:

400 g Rote Rüben

FÜR DEN SUD

1 rote Zwiebel
60 g Zucker
100 ml Rotweinessig
40 ml Wasser
40 ml Ahornsirup
oder Honig
Salz nach Geschmack
einige Pfefferkörner,
Lorbeerblätter sowie
etwas Kümmel gemahlen

Die Roten Rüben schälen, dünn schneiden, salzen und mit den Gewürzen in ein fest verschließbares Glas füllen. Alle Zutaten für den Sud aufkochen und noch heiß über die Rübenscheiben gießen. Verschließen und am besten über Nacht ziehen lassen.

Geschmorte Lauchherzen

ZUTATEN:

1 Stangen Lauch,
2–3 cm dick
1 Granny Smith Apfel, in
feinste Würfel geschnitten
50 g Butter
1/8 l Weißwein
1 EL Zucker
1 Zehe Knoblauch,
geschält & angedrückt
Salz, Chiliflocken,
Thymian, Pfeffer

Lauch putzen und waschen, grüne Teile entfernen und das Weiße vom Lauch in 1 cm dicke Scheiben von schneiden. In einem Topf Butter und Zucker aufschäumen lassen, Lauch begeben, würzen und langsam Farbe nehmen lassen. Die Scheiben umdrehen, Knoblauch, Thymian und Apfelwürfel zugeben und mit Weißwein ablöschen. Würzen und den Topf mit einem Deckel verschließen. Anschließend den Lauch weich garen.

BEILAGENEMPFEHLUNG:

Süßkartoffelpommes

Das Grüne vom Lauch in feine Streifen schneiden und in Eiswasser legen. Zum Dekorieren verwenden!



FASANENDUETT IM SPECKMANTEL

*Kartoffelbuchtel, Pilze und karamellisiertes
Stöckl-Rotkraut, Rezept für 4 Portionen*

ZUTATEN:

2 Fasane
1 l Wasser
60 g Salz
30 g Zucker
Butter zum Braten
frische Kräuter
8 Schinkenspeckscheiben

Den ausgelösten Fasan (wie bereits beschrieben) für ein Stunde, in der Salz-Zucker-Lake einlegen. Anschließend den Fasan kalt abwaschen und abtropfen lassen. Die Brust in dünne Schinkenspeckscheiben einwickeln, die Keulen pfeffern und beides in aufschäumender Butter zart rosa braten. Achtung: nicht mehr salzen!!! Hier sollte eine Kerntemperatur von 60 °C nicht überschritten werden! Noch einige Minuten in Alufolie eingedreht warm ruhen lassen.

Gebratene Pilze

ZUTATEN:

400 g frische Steinpilze
(alternativ Champignons,
Austern- oder Shiitake-
pilze)
Butter zum Braten
Etwas gehackter
Knoblauch
Salz und Pfeffer

Die halbierten oder in Stücke geschnittenen Pilze kurz in der aufschäumenden Butter mit etwas Knoblauch anbraten, würzen und bei Seite stellen.



Stöckl-Rotkraut

ZUTATEN:

1 Kopf Rotkraut
Salz, Pfeffer, Zucker
und Kümmel
Apfelessig und dunkler
Balsamicoessig
Butter, einige Knoblauch-
zehen sowie etwas
frischen Thymian

Das Rotkraut mit Strunk in Stücke schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen, Salz, Zucker, Apfelessig und Gewürze zugeben und das Kraut darin ca. 15 Minuten noch leicht bissfest garen.

Das Kraut aus dem Sud nehmen, abtropfen und in Butter mit Knoblauch und Kräutern anbraten. Zum Schluss das gebratene Kraut mit etwas dunklem Balsamicoessig beträufeln und mit der Bratbutter übergießen.

Kartoffelbuchteln

ZUTATEN:

250 g gekochte,
gepresste oder geriebene,
mehlige Kartoffeln
250–270 g Weizenmehl
griffig
50 g Butter
½ Würfel Germ
2 Eidotter
150–180 ml lauwarme
Milch
Salz
Kümmel
Muskat
1 EL Zucker

Zum Bestreichen/
Form einfetten:
Ca. 80 g geschmolzene
Butter

Aus allen Zutaten einen relativ festen Kartoffel-Germteig machen (der Teig lässt etwas nach und wird weicher), 1 Stunde gehen lassen.

Kartoffel-Germteig in acht Stücke teilen, Buchteln formen und in geschmolzener Butter wenden. In eine gebutterte Form setzen, noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Bei 170 °C Heißluft ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.

Sollte der Teig zu weich sein, dann einfach vorsichtig in Mehl wenden und zu die Stücke in eine Backform setzen. Alternativ können Sie den Teig auch mit einem Löffel in gebutterte Portionsförmchen geben und backen.



Einfache Bratensauce

ZUTATEN:

Karkassen und Abschnitte
der beiden Fasane
Ca. 60 g Butter und
etwas Öl zum Anbraten
2–3 Zwiebel, geschält
und in Streifen
geschnitten
Einige Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
¼ l Rotwein
¼ l roter Portwein
2 l Fasänenfond aus den
Karkassen/Abschnitten
(alternativ Wildfond
oder Rindssuppe)
Einen Schuss Sojasauce
2–3 Lorbeerblätter
Frischer Rosmarin
oder Thymian
Salz, Pfeffer, Piment,
Muskatnuss
Maisstärke zum
Binden der Sauce
Etwas Butter zum
Aufmontieren der Sauce

Fond zubereiten

Die Karkassen und Fleischabschnitte in einem Topf in etwas Öl braun rösten. Alternativ die Knochen auf einem Backblech bei 160 °C Heißluft für eine Stunde im Backofen rösten. Mit Wasser bedecken und 2–3 Stunden, wie für eine Suppe, leicht köcheln lassen. Gegebenenfalls kann etwas Wurzelgemüse beigegeben werden.

Saucenansatz

In einem zweiten Topf die Butter schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldbraun karamellisieren. Tomatenmark und Zucker zugeben, die Hitze reduzieren und unter Rühren weiterbraten, bis die Farbe von Rot ins Dunkelbraune wechselt. Anschließend mit dem Rot- und Portwein aufgießen und einreduzieren. Lorbeer, Kräuter und Gewürze zugeben. Mit dem Fond aufgießen und auf etwa die Hälfte einkochen. Mit Sojasauce, Salz und einem Schuss Balsamico abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, bei Bedarf mit angerührter Maisstärke binden und zum Schluss mit einer kalten Butterflocke aufmontieren.





POKE BOWL VOM FASAN

mit Kastaniennudeln, Karotten und Hagebuttendressing, Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Fasane, ausgelöst
1 l Wasser
60 g Salz
30 g Zucker
Butter zum Braten
frische Kräuter

Den ausgelösten Fasan (wie bereits beschrieben) für eine Stunde, in der Salz-Zucker-Lake einlegen. Anschließend den Fasan kalt abwaschen und abtropfen lassen. Brust und Keule pfeffern und in aufschäumender Butter mit frischen Kräutern zart rosa braten. Hier sollte eine Kerntemperatur von 60 °C nicht überschritten werden! In Alufolie einpacken und auskühlen lassen. Die Fleischstücke vorm Servieren dünn aufschneiden und auf der Bowl ansprechend anrichten.

Kastaniennudeln

ZUTATEN:

500 g Kastaniennudeln
(im Reformhaus, Bioladen
oder Web erhältlich)
Salz zum Kochen
Etwas Öl

Die Nudeln laut Packungzubereitung in Salzwasser kochen, anschließend kurz abschrecken und bis zur weiteren Verwendung mit etwas neutralem Öl abmischen. Bitte die Nudeln nicht einkühlen!

Alternativ können Sie auch Sushi-reis, Basmatireis oder Glasnudeln in der Bowl verwenden.

Marinierte Pilze

ZUTATEN:

400 g frische Pilze,
geputzt (Champignon,
Austern- oder Shiitake-
pilze)
Öl zum Braten
Etwas gehackter
Knoblauch
Salz und Pfeffer
Etwas dunkler
Balsamicoessig,
nach Geschmack

Die in Stücke geschnittenen Pilze kurz, scharf anbraten, würzen und mit etwas dunklem Balsamicoessig ablöschen. Kurz vorm Servieren abschmecken und gegebenenfalls noch nachwürzen.

TIPP: Lässt sich wie Antipasti vorbereiten und ist in Gläsern gekühlt mehrere Wochen haltbar!

Hagebuttendressing

ZUTATEN:

150 g Hagebutten-
marmelade
200 ml Soja Sauce
30 ml Zitronensaft
30 ml Apfelessig
150 ml Haselnussöl
(alternativ Rapsöl)
Honig nach Geschmack
1 Knoblauchzehe
2 EL geröstete und
geschälte Haselnüsse

Alle Zutaten zu einer sämigen Marinade verrühren.



Karottenrohkost

400 g Karotten,
geschält und in feine
Streifen geschnitten
2 Äpfel, in feine
Streifen geschnitten
Zitronensaft zum
Marinieren der Rohkost
Etwas Salz und Zucker

Zum Garnieren der Bowl

Frische Kresse
Junglauch oder Lauch
Chili geschnitten
Bunte Bittersalate wie Radicchio,
junge Spinatblätter oder Vogelsalat
Einige geröstete Haselnüsse
Limetten



**JAGD
AUF IHRE
FRAGEN.**

Sie haben Fragen zur Jagd oder interessieren sich für Blogbeiträge aus dem Jagdleben.

Dann schauen Sie doch vorbei auf www.fragen-zur-jagd.at

OÖ LANDESJAGDVERBAND

Schloss Hohenbrunn

Hohenbrunn 1 | AT-4490 St. Florian

Tel.: +43 (0)7224 20083

E-Mail: office@oeljv.at

Web: www.oeljv.at