Gastkommentar
VON HERBERT SIEGHARTSLEITNER
LANDESJÄGERMEISTER

Lukullischer Höhepunkt

Für Feinschmecker und Liebhaber regionaler, gesunder Lebensmittel geht nun die lukullische Saison auf den Höhepunkt zu. Wertvolle Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sowie ein hoher Gehalt an Zink, Selen, Eisen sind charakteristisch für Wildfleisch aus freier Wildbahn. Die natürliche Ernährung der Wildtiere und ihre ständige Bewegung in der Natur sind dafür verantwortlich, dass ihr Fleisch frei von künstlichen Zusätzen ist und zugleich einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß aufweist. Womit sich die immer größer werdende Beliebtheit unter Genießern erklärt.

Beim Biss ins feine Wildfleisch sollte man sich aber eines bewusst machen: Es sind Oberösterreichs Jägerinnen und Jäger, die die Tiere direkt aus ihrem natürlichen Lebensraum respektvoll entnehmen. Wir leben regionale Nahversorgung! Das ist Jagd!

Auf den Websites

www.fragen-zur-jagd.at

und

www.ooeljv.at/tv

eröffnet der OÖ. Landesjagdverband interessante Einblicke in die Welt der Jägerinnen und Jäger sowie unsere heimischen Lebensräume und Wildtiere.

Wissenswertes vom heimischen Wildbret und mehr Rezepte finden Sie auf:
www.ooeljv.at/home/rund-um-die-jagd/wildbret-rezepte

Herbstzeit = Wildbretzeit!

Weidmannsheil

Natur | Wildtiere | Umwelt

Eine VOLKSBLATT-Serie in Zusammenarbeit mit dem OÖ. Landesjagdverband

In der Gastronomie hat sich der Herbst als DIE Zeit eingebürgert, um die „Wildbretwochen" anzubieten. Das macht auch Sinn, ist doch das Angebot an heimischem Wildbret zu dieser Zeit am breitesten gefächert.
Aber wussten Sie, dass gesetzlich festgelegte Schon- und Schusszeiten sowie behördliche Abschusspläne die Verfügbarkeit von Wildbret regulieren? So ist frisches Wildbret in der Zeit von Mai bis Dezember beim Jäger Ihres Vertrauens erhältlich! Leider ist immer noch die Meinung verbreitet, dass Wildbret schwer zu kochen sei. „Wild kochen, halb so wild", entgegnet Koch Rupert Pferzinger lachend, wenn er diese Aussage hört.
Nachstehendes Re(h)zept soll mit Vorurteilen aufräumen und Lust auf Wild machen. Regionales hochwertigstes Lebensmittel – DAS ist Jagd!
Rosa gebratener Rehrücken mit knusprigen Topfenknödel, Rotkraut und Herbstgemüse.

Rehrücken mit Topfenknödel und Rotkraut

(Für 4 Personen)

Foto: OÖ. Landesjagdverband

Rehrücken:
800 g Rehrücken ohne Silberhaut, Öl zum Braten, Salz, Pfeffer, Butter, Kräuter.
Das Fleisch würzen, kurz und kräftig anbraten. Bei 90°C Umluft im Backofen auf 52-56 °C Kerntemperatur garen. Nur kurz rasten lassen!
Vor dem Servieren nochmals kurz in aufschäumender Butter mit Kräutern anbraten, um die gewünschte Temperatur und Konsistenz zu erreichen!
TIPP: Wenn man Reh zu lange gart oder rasten lässt, kann es weich und „lebrig" werden. Bitte Rehrücken nie „Sous Vide" garen!

Topfenknödel:
80 g Butter, Salz, Zitronenschale fein gerieben, Orangenschale fein gerieben, 3 Dotter, 3 Eier, 250 g Semmelbrösel, 700 g Topfen trocken, mind. 20 % Fett.
Die Butter weiß schaumig rühren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen. Mindestens 1 Stunde zugedeckt kalt stellen – gerne auch länger!
Die Masse zu kleinen Knödeln formen und in gesalzenem Wasser mit einem Schuss Milch ca. 12 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Die Knödel sollen nicht kochen!
Kurz vorm Anrichten die Knödel in den warmen Bröseln wälzen!

Rotkraut:
1 Kopf Rotkraut (ca. 1 kg Rotkraut ohne Strunk geschnitten), 1 Zwiebel in feine Streifen, 1 bis 2 Äpfel gerieben, 500 ml Zweigelt, 2 Orangen, davon Saft und Zeste, 100 g Preiselbeeren, Lorbeerblätter, Wacholder, Piment, Zimt, Nelken, 25 g Salz, 100 g Kristallzucker.
Das Kraut mit allen Zutaten mindestens einen Tag marinieren lassen. Anschließend abseihen und den Einlegesud beiseitestellen.
250 g Butter in einem Topf schmelzen und das marinierte Kraut darin kurz anbraten. Mit dem Sud aufgießen und vollständig einkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke binden und abschmecken. Gerne können Sie zum Schluss noch einige Preiselbeeren sowie einen Schuss dunklen Balsamicoessig zum Abrunden zugeben.
Als **Herbstgemüse** eignet sich zum Beispiel gebratener Sellerie, der in dünnen Scheiben in Butter von beiden Seiten angebraten und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Muskatnuss gewürzt wird.