



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

WIR LIEFERN

| Rotwild

| Damwild

| Rehwild

| Schwarzwild

ZUM KOCHEN MIT WILDBRET

(von Maximilian Maertens)

BITTE KEINE HEMMUNGEN;-)

Wildbret ist nichts anderes als pures, bestes Fleisch; zugegebenermaßen magerer, gesünder, reicher an Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren, als Fleisch aus der kommerziellen Tierhaltung. Womit wir aber nur sagen wollen, dass z. B. der Schweinebraten, wie Sie ihn sich sonst zu Hause zubereiten, mit Wildschwein ebenso gelingt.

Nach unserer Meinung hat Rehwild den stärksten Wildgeschmack mit dunkelrotem Fleisch, Rot- und Damwild sind dagegen dezenter vom Wildgeschmack, mit zartem, schön rotem und langfaserigen Fleisch, Muffelwild hat den geringsten Wildgeschmack mit köstlichem, kurzfaserigen Fleisch (ältere Stücke können bisweilen nach Schaf schmecken, aber die vermarkten wir erst gar nicht als Braten)" Wildschwein kommt dem Hausschwein erstaunlich nahe, mit dem geringsten Wildgeschmack und nach der Zubereitung, deutlich hellem Fleisch (wie Schwein eben).

Und noch ein Letztes vorweg: nach unserer Erfahrung können Sie getrost auf nächtelanges Marinieren in Rotwein oder Buttermilch oder ähnlichem verzichten, ebenso wie auf das früher übliche Spicken eines Wildrucksens mit Speck. Das sind Traditionen aus den Urzeiten der Küche, als Wildbret noch anders gewonnen wurde, es wochenlang abhing und man danach den notorischen „haut-goût“ übertönen musste. Auch war die Küche damals „reicher“, es wurde schlicht mit mehr Fett gearbeitet als in der modernen Küche.

Wer es aber dennoch tun möchte, bitte sehr ... und dann hält sich auch noch hartnäckig die Ansicht, dass sich Wildbret nicht zum Grillen eignen würde: versuchen Sie es einfach, es funktioniert bestens!

Viel Spaß!



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

für etwa 3-4 Personen

1 Rücken, z. B. vom Reh

Küchenkräuter:
frischer Rosmarin
frischer Oregano
wer hat: frischer Ysop
Herbes de Provence
Wacholderbeeren
Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer

Olivenöl
Butter
eventuell etwas
Frühstücksspeck (Bacon)

Wurzelgemüse:
Karotten
Petersilie- und Selleriewurzel
rote und gelbe Zwiebeln
Knoblauch

RÜCKEN AUF DEM KNOCHEN GEBRATEN

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Das ist der klassische Wildbraten schlechthin. Jeder Koch will damit brillieren und hat doch Angst ihn zu versauen... was beides unnötig ist. Zu Oma's Zeiten wurde wie wild gespickt und mariniert".. auch Unsinn, wie ich meine.

Den Rücken küchenfertig machen, das Gemüse putzen.
Das Olivenöl zusammen mit etwas Butter in einem Bräter erhitzen.
Den Rücken mit Butter einreiben, salzen, pfeffern und mit zerstoßenen Wacholderbeeren würzen. Im Bräter scharf anbraten.
Anschließend die restlichen Gewürze und das Gemüse hinzugeben, kräftig anbraten. Den Rücken gegebenfalls mit einigen Streifen Bacon belegen, etwas Wasser angießen und bei 180 °C ab in den Ofen.
45 Minuten bis maximal 1 Stunde garen, öfter übergießen, nach etwa der Hälfte der Garzeit die Hitze reduzieren.
Dann aus dem Ofen nehmen und zum Entspannen und Nachgaren 10 Minuten in Alufolie eingewickelt beiseite stellen.
In dieser Zeit aus dem Bratensatz und dem Gemüse eine Soße basteln. Die Soße zum Beispiel mit Sahne und Sherry abschmecken.
Den Rückenstrang links und rechts vom Knochen lösen, tranchieren, anrichten. Die Echten Filets nicht vergessen''''



FORSTBETRIEB BERTIKOW

AUS LIEBE ZUR NATUR

ZUTATEN

Rücken

Salz
Pfeffer
Olivenöl
Sojasoße

RÜCKENFILET AUSGELÖST - GANZ GLEICH VON WELCHEM WILD

(Zusammengestellt und ausprobiert von Maximilian Maertens)

ZUBEREITUNG

Rücken ist immer ein Festessen! Doch wenn Sie für mehrere Personen kochen, ist es oft so, dass jeder sein Stück anders gebraten haben will: der eine blutig, der andere auf den Punkt rosé, wieder einer will es rosé auf dem Weg zu durch und der letzte will es durchzwie eine Schuhsohle.

Da bleibt nur, die beiden Muskelstränge am Rücken vorsichtig mit einem scharfen Messer und spitzen Fingern auszulösen. Bitte die beiden unendlich zarten Echten Filets auf der Unterseite nicht vergessen!

Jetzt können Sie für jeden Geschmack und für jede Person mundgerecht ein dickeres Stück, oder eine dünnere Scheibe portionieren. Und ebenso individuell können Sie die Stücke je nach Belieben zubereiten.

Das Braten kann in der Pfanne geschehen, ebenso auf dem offenen Grill. Wichtig bei (Holz-) Feuer: es dürfen auf keinen Fall mehr Flammen lodern und die Glut darf nicht zu heiß sein!

Wenn Sie die Filetsstücke auf dem Grill braten wollen, ist eine leichte Marinade aus Olivenöl und Sojasauce anzuraten; ansonsten - beim Braten in der Pfanne - einfach im heißen Öl braten und ganz zum Schluss, bevor die Stücke auf den Teller kommen, salzen mit gutem Salz (fleur de sel) und pfeffern - möglichst mit frischem, buntem Pfeffer aus der Mühle. Und aufpassen beim Braten der Echten Filets: die sind im Handumdrehen fertig!