

*Wildkochkurs der Pinzgauer Jägerschaft
in der Hauswirtschaftsschule Bruck/Glstr.
am 12. November 2010*

Wildgewürz

60 g Pfeffer
120 g Piment
60 g Wacholderbeeren
30 g Kümmel
150 g Koriander

Die Gewürze ohne Öl erwärmen und in der Mulinette zerkleinern in Gläser abfüllen.

Vitello vom Hirschkalbsfilet auf herbstlichem Salat

4 - 6 Personen

300 g Hirschkalbsfilet zugeputzt
Kräutersalz, Thymian, Rosmarin, Pfeffer
1 Becher Creme fraiche
Blattsalate, Stangensellerie, Rote Rüben, Nüsse
Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, weißer Balsamicoessig

Zubereitung:

Das Filet würzen und in Klarsichtfolie und später in Alufolie einpacken. Das eingepackte Fleisch in kochendes Wasser geben und vom Herd nehmen. Nach 15 Minuten kaltstellen .
Tipp: Für dieses Gericht eignet sich auch Hirschkalbsrücken, dieser muss jedoch 25 Minuten im Wasser garen, bevor er kalt gestellt wird.

Creme fraiche würzen, den gewaschenen Salat verlesen und eine klare Marinade erstellen.
Alle Komponenten (Salate, Stangensellerie, Rote Rüben) einzeln marinieren und anrichten.

Breite Nudeln mit Gamssugo

für 6 Personen

Zutaten:

500 g Gamsschulter
1 Karotte, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie, 5 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt

4cl Gin, ½ l Rotwein, ½ l Wildfond, 1 EL Tomatenmark, 6 EL geschlagenes Obers,
3 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, 1 TL Koriander, 1 TL frisch geriebener Ingwer
Öl zum Anbraten

500 g breite Nudeln vom Feinkostgeschäft

*Wildkochkurs der Pinzgauer Jägerschaft
in der Hauswirtschaftsschule Bruck/Glstr.
am 12. November 2010*

Zubereitung:

Die Gamsschulter von Sehnen befreien und in 1 cm große Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Wacholder, Koriander und Ingwer vermengen und marinieren.

Das Gemüse schälen und in 1 cm große Stücke schneiden und im Topf im heißen Öl anbraten, Fleisch begeben und bei starker Hitze mitrösten.

Das Tomatenmark untermengen und weiterrösten. Mit Gin und Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen und das Lorbeerblatt dazugeben.

Die Preiselbeeren daruntermengen und alles auf die Hälfte einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und so lange kochen bis das Fleisch weich ist.

Die Nudeln in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten; kurz vor dem Servieren das geschlagene Obers unterheben.

Streifen vom Rehlein im Wok zubereitet

Ein nicht alltägliches Wildgericht!

600 g Keulenfleisch in Streifen schneiden

Für die Marinade:

1 rote Chilischote, 10 g geschälter Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 7 EL helle Sojasauce

Außerdem:

2 Schalotten, 1 gelbe Rübe, 1 Karotte, 1 roter Paprika, 80 g Weißkraut, 50 g Sojasprossen, 100 g Pilze der Saison, 20 g Zitronengras

1 dl Erdnussöl, 3 EL süß-saure Sauce, 1 dl dunkle Sojasauce, 1 dl Gemüsefond, 1 dl Wildfond, 1 dl Obers, Salz, Pfeffer, frisches Korianderkraut

1 TL Maizena

Zubereitung:

Knoblauch, Ingwer und Chili fein schneiden, mit dem Fleisch in eine große Schüssel geben, mit der hellen Sojasauce übergießen und 1 Stunde stehen lassen.

Das Gemüse schälen und in Streifen schneiden, die Pilze blättrig schneiden. Das Öl erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten, heraus nehmen, das Fett abtropfen lassen und warmstellen. Die Schalotten mit dem Gemüse und den restlichen Zutaten in den Wok geben und alles anbraten.

Das Fleisch dazugeben und mit den verschiedenen Saucen auffüllen, abschmecken, mit Maizena binden und mit Obers verfeinern.

Dazu passt am besten Basmatireis, mit frischem Koriandergrün garnieren.

*Wildkochkurs der Pinzgauer Jägerschaft
in der Hauswirtschaftsschule Bruck/Glstr.
am 12. November 2010*

Gamsrücken mit zweierlei Polenta und geschmortem Weiß- und Blaukraut

für ca. 4 Personen

800 g Gamsrücken ausgelöst und von der Silberhaut befreit
Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholder, Majoran
Gin, Grand Marnier

Zubereitung:

Den Gamsrücken in Portionsstücke von ca. 120 g schneiden.
In Butter mit den Gewürzen anbraten und mit Gin und Grand Marnier ablöschen, zugedeckt ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Wasser oder Suppe aufkochen lassen und in einen kleinen Topf gießen.

Polenta:

100 g gelber
100 g weißer Polentagrieß
jeweils 50 g Butter,
¼ l Milch oder Selleriefond

In zwei Töpfen den Polentagrieß mit der Flüssigkeit erhitzen und zu einem püreeartigen Brei köcheln, die Butter dazu geben und salzen.

Geschmortes Weiß- und Blaukraut:

Je ½ Kopf Weiß- und Blaukraut, vom Strunk befreit
50 g Butterschmalz
1 Spritzer weißer Essig
4 Stück Würfelzucker
Kümmel, Majoran, Salz, Muskatnuss

Die Krautblätter in 3cm große Stücke schneiden und in einer Rein mit dem Butterschmalz und den Gewürzen ohne Essig zugedeckt bei 200° C schmoren lassen. Sobald das Kraut leicht braun ist mit etwas Wasser und dem Essig ablöschen.

Rezepte zur Verfügung gestellt von:

Gregor Langreiter

Restaurant GUSTO im Wörtherhof

Dorfstrasse 22 A-5661 Rauris

[tel.] +43/(0)6544 6404-0

[fax] +43/(0)6544 6404-4

[mobil] 0664/30 22 398

[mail] gusto@rauris.net

[web] www.restaurant-gusto.at