

Damwild-Rezepte

Bardiertes Damhirschfilet unter der Steinpilzhaube

Zutaten für 4 Personen

2 Damhirschfilets (ca. 250g)
4 Bauchspeckstreifen
20g Steinpilze (getrocknet)
1 Zwiebel
50g Bauchspeckwürfel
100g Edamer
1 Ei
80ml Sahne
30g Semmelmehl
1 Petersilienstengel
1 Thymianzweig
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung

Die Filets von Sehnen befreien und jeweils in zwei gleich große Stücke quer zerteilen. Jetzt die einzelnen Stücke auf ihre Schnittkanten stellen und so gegen die Faser von oben zusammendrücken bzw. plattieren, dass jeweils ein gefälliges Steak entsteht.

Es sollte nicht zu flach werden.

Nun binden wir den Bauchspeck mit Hilfe eines Küchengarns so um die Außenkante der Fleischscheibe, dass die obere und die untere flache Seite frei bleiben. Die so vorbereiteten Steaks stellen wir zur Seite.

Zwiebeln in Würfel schneiden und zusammen mit dem Bauchspeck in der Pfanne anschwitzen, nun zusammen mit den anderen Zutaten und etwas Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine mit einem Kuttermesser geben und das Ganze zu einer pastenartigen Masse verarbeiten. Den Backofen vorheizen.

Nun die vorbereiteten Steaks würzen, in einer heißen Pfanne beidseitig kurz aber kräftig in etwas Öl anbraten, herausnehmen, mit Hilfe einer Küchenschere das Garn entfernen und nun die vorbereitete Steinpilzmasse auf den Filetsteaks verteilen, auf ein Blech legen und für ca. 12 min (abhängig von der Stärke und vom Grad des Anbratens) bei 180Grad Celsius in den Ofen, rosa gebraten anrichten.

Geschmorter Damhirsch in Quitten-Calvados-Soße

Zutaten für 4-5 Personen

1 Bratenstück (Schulter oder Keule ca.1,4-1,6 kg)
250 g Wurzelgemüse
¼ l Rotwein
2EL Maisstärke
1 EL Zucker
50 ml Aceto balsamico
4 EL Öl

50 g Bauchspeck (gegebenenfalls vom Wildschwein)
2 Äpfel
1 Zweig Thymian
1 Stück unbehandelte Zitronenschale
1 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeeren
5 Stück zerdrückte Wacholderbeeren
1 l Wildfond
80g Calvados
2EI Quittengelee
50 g Butter
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Das Bratenstück 2 Tage zuvor zusammen mit Rotwein, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Wurzelgemüse und dem Thymian marinieren. Das Fleisch wird nun aus dem Sud genommen und der Rest passiert. Den Sud und das abpassierte Wurzelwerk stellen wir beiseite.

Nun das Fleischstück gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in dem Öl gut anbraten. Den Braten aus dem Bräter nehmen, nun den Zucker in dem Öl karamellisieren, mit dem Balsamessig ablöschen, nacheinander den Speck, das Wurzelwerk und das Tomatenmark hinzugeben und alles weiter karamellisieren lassen, hin und wieder mit der Marinade ablöschen. Wenn die gewünschte Farbe erreicht ist, die Apfelspalten hinzufügen, danach mit dem Calvados ablöschen, die Zitronenschale und die Preiselbeeren dazugeben, den Wildfond auffüllen, Schulter einlegen und zugedeckt im Ofen schmoren lassen.

Nach dem Garwerden die Schulter aus dem Fond nehmen, vor dem Servieren mit Butter und etwas Quittengelee bestreichen und nochmals kurz in der Röhre Farbe nehmen lassen. Diese Zeit nutzen und den Fond mit Maisstärke binden und mit dem restlichen Gelee abschmecken.

Damwildgulasch-Kesselsuppe

Zutaten für 4 Personen (2 Liter)

400g Damwildfleisch(Suppenfleisch)
400g Zwiebelwürfel
100g Öl
5g Rosenpaprika
10g Edelsüß
1EI Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
3 g Kümmel
3 g Majoran
120 g Gemüsepaprikawürfel
150 g Tomatenwürfel
200 g Kartoffelwürfel

Zubereitung

Damwildfleisch in Stücke schneiden. Zwiebeln in erhitztem Fett anbraten. Paprika darüber streuen. Geschnittenes Fleisch und Tomatenmark zufügen, salzen und den Fond zugedeckt ziehen lassen.

Topfdeckel abnehmen, Bratgut glasieren und Farbe nehmen lassen. Etwas Wasser angießen und im verschlossenem Geschirr fast gar kochen. Knoblauchzehen, Kümmel und Majoran zusammen fein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten zum Fleisch geben. Soviel Wasser dazugeben wie für die Suppe vorgesehen ist. Nach dem Aufkochen nochmals abschmecken und fertig garen.

Rezepte: Gut Hirschaue
www.gut-hirschaue.de