MARTIN KINTRUP
MERLE WEIDEMANN



EINFACH MAL WILD

WILDER GESCHMACK, NULL STRESS

LV.Buch



Vorwort

Einfach mal Wild – Einfach mal lecker

Liebe Leserinnen und Leser,

zunächst möchten wir uns einfach mal bei Ihnen bedanken: Dafür, dass unser Vorgängerbuch »Richtig Wild« von Ihnen so wohlwollend beurteilt wurde und sogar den ein oder anderen Preis einheimsen konnte. Ein großer Ansporn und eine tolle Motivation für die Arbeit am Nachfolger, der Sie hoffentlich genauso begeistern wird.

Wir, das sind zum einen die geniale Fotografin Merle Weidemann, die meine Gerichte so wunderbar in Szene setzt. Auf ihr Gespür für Settings, Materialien, Bildausschnitte und Licht ist einfach Verlass und ihr Fundus an Zubehör ist nahezu unerschöpflich. Der zweite Teil des »Wir« bin ich, Martin Kintrup, erfahrener Autor und Foodstylist mit viel Liebe für Nachhaltigkeitsthemen. Die Wildküche gehört für mich eindeutig dazu!

In unserem Wild-Erstling haben wir neben abwechslungsreicher, internationaler Küche einen Schwerpunkt auf festliche Menüs mit Reh, Fasan & Co. gelegt, die in der Vorbereitung natürlich etwas aufwendiger sind. Schon damals entstand die Idee, einen eventuellen Nachfolger einsteigerfreundlicher zu gestalten: Gerichte mit simplen Handgriffen und geringer effektiver Arbeitszeit. Trotzdem spannend und kreativ. 30 Minuten reine Arbeitszeit waren dabei das Ziel. Ob das möglich ist? Herausforderung angenommen!

And here we are! Nach rund 70 entwickelten und gekochten Rezepten für dieses Buch kann ich sagen: Die 30-Minuten-Grenze haben wir meist eingehalten, reine Wartezeiten, etwa beim langsamen Schmoren, natürlich nicht mitgerechnet. Hier und da dauert es etwas länger, aber eins kann ich versprechen: Komplizierte Handgriffe und aufwendiges Zubehör sind abgesehen vom heiligen Fleischthermometer (siehe Seite 10) nicht nötig. Eines Tricks mussten wir uns zugegebenermaßen aber bedienen: Das lästige Entfernen der Silberhaut (siehe Seite 8), das besonders bei Neulingen unnötig Zeit kostet und uns die zeitliche Bilanz ganz sicher verhagelt hätte, überlassen wir Metzger, Wildhändler und Co.

Nach einem kurzen Einführungsteil auf den nächsten Seiten starten wir direkt mit den Rezepten. Eine anfängerfreundliche Besonderheit: Den wichtigsten Zubereitungen der Wildküche widmen wir in den sieben Kapiteln insgesamt neun Sonderseiten. So lernen Sie beispielsweise die köstlichsten Krusten, die knusprigsten Panierungen und die würzigsten Marinaden kennen und erfahren ganz nebenbei, wie Sie „Step by Step“ eine perfekte Wildsauce kochen oder Reste am nächsten Tag kreativ verwerten können.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

Martin Kintrup

Inhalt

Vorwort ... 3

Basiswissen

Wildfleisch: Genuss aus der Natur ... 6
In der Küche: Tipps für die Zubereitung ... 8
Das muss sein: Fleischthermometer ... 10
Echt scharf: Messerwisser ... 13
Best Friends: Gewürze für Wild ... 14

Extra: Grundrezepte für viele Gelegenheiten

Aromatische Würzbuttern ... 30
Knusprige Panierungen ... 44
Würzige Marinaden ... 50
Kreative Beilagen ... 62
Köstliche Krusten ... 71
Spektakuläre Sauce ... 85
Beste Reste ... 100
Verlockende Einlagen ... 108
Häppchen vorweg ... 121

Reh

Rehfilet mit Dukkah-Kruste ... 19
Rehsteak-Sandwiches mit Avocadocreme ... 20
Rehschulter mit Holundersauce ... 23
Rehkeule im Salzteig gebacken mit Aprikosensauce ... 24
Schnelle Rehrouladen in Weißwein-Sud ... 27
Ragù di Cervo – Rehragout ... 28
Rehsteaks mit Gnocchi und Lillet-Butter ... 33

Rot- & Damwild

Gegrillte Steakstreifen mit Erbsen-Hummus und Petersiliensauce ... 36
Hirschrückenscheiben mit Blätterteigecken ... 39
Geschmorte Rotwildkeule mit Lebkuchensauce ... 40
Pfeffriger Ossobuco mit Zitronenthymian und Gremolata ... 43
Piccata Milanese mit Pastinakenpüree und konfierten Schalotten ... 47
Gegrillte Baharat-Steaks auf buntem Couscous-Salat ... 48
Kräuterfilet mit Ofenrösti und Rahmpilzen ... 53

Schwarzwild

Banh-Mi-Baguette mit Pulled Boar ... 57
Wildschweinsteak-Wraps ... 58
Gulasch aus der Wildschweinkeule mit Portwein, Sternanis und würzigen Kartoffeln ... 61
BBQ-Style-Rollbraten mit Rum-BBQ-Sauce und Spicy Potato-Slices ... 64
Wildschweinnacken mit Wacholderkruste, Pale-Ale-Sauce und Bohnen ... 66
Offenes Wildschwein-Cordon-Bleu mit Kartoffelsalat ... 69
Wildschweinrücken mit Senf-Schalotten-Kruste und Rosenkohl ... 72

Hase & Kaninchen

Würziger Hasenpfeffer mit Safran-Spätzle ... 77
Konfierte Kaninchenkeule mit Ratatouille-Gemüse ... 78
Persischer Eintopf mit Auberginen und Kaninchen (Khoresht-E Bademjan) ... 81
Hasen-Stifado ... 82
Glasierter Hasenrücken mit Honig-Möhrchen ... 86
Pasta mit gepfeffertem Hasenrücken und Sellerie-Apfel-Pesto ... 89

Ente & Gans

Herbstlicher Salat aus konfierter Gänsekeule mit Staudensellerie und Pecorino ... 92
Pflücksalat mit Entenbrust und karamellisierten Walnüssen ... 95
Entenbraten mit Hoisin-Glasur und Ingwer-Pflaumen ... 96
Entenbrust-Saté mit gemischtem Gemüse ... 99
Gebackene Gänsebrust mit Borschtsch-Gemüse und Orangen-Meerrettich ... 102

Taube & Fasan

Klare Taubensuppe mit Safran-Grieß-Klößchen ... 107
Taubenbraten mit Feigen auf Kräuter-Joghurt-Linsen ... 111
Fasanenragout mit Steinpilzen ... 112
Fasanenbrust im Speckmantel mit Polenta und Gorgonzola-Wirsing ... 115

Hackfleisch, Schinken & Co.

Kürbis-Mango-Suppe mit würzigem Hacktopping ... 118
Brettl-Jause mit Verhackertem ... 122
Köttbullar mit Kartoffel-Erbsen-Stampf ... 125
Mini-Hackbraten mit Paprika-Mandel-Sauce ... 126
Döppekooche mit Mettwürstchen und Apfel-Quitten-Kompott ... 129
Pizza Bianca mit Wildsalami, Lauch und Chili-Honig ... 130
Spaghetti Cacio e Pepe mit Pfifferlingen und Wildschinken ... 133
Provence-Burger vom Grill mit Ziegenkäse und Rouille-Mayo ... 134
Bifteki mit Tomatenreis ... 137

Autorenporträt ... 138
Impressum ... 144

Rehsteak-Sandwiches
mit Avocadocreme

4 Portionen
Zubereitung:
25 Min.

Zutaten

für die Avocadocreme
1 Avocado
4 EL Limettensaft
Salz | Pfeffer

für den Preiselbeersenf
2 EL körniger Senf
4 EL Wildpreiselbeeren aus dem Glas

für die Toppings
50 g Rucola
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
1 EL Weißweinessig
Salz | Pfeffer
2 EL Walnusskerne

für das Fleisch
6 flache Rehsteaks à 80–100 g, z. B. aus der Keule
Salz | Pfeffer
1 EL Olivenöl
40 g Kräuterbutter

außerdem
4 große Scheiben Sauerteigbrot
80 g Frischkäse

Zubereitung

Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Avocadocreme die Avocado halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit dem Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Preiselbeersenf Senf und Preiselbeeren verrühren.

Für die Toppings Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe in einem Schälchen mit dem Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Walnüsse grob zerbröckeln.

Für das Fleisch die Steaks trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Steaks darin in zwei Portionen anbraten, sodass sie von beiden Seiten Grillstreifen erhalten. Anschließend in eine Auflaufform legen. Kräuterbutter in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch schmelzen lassen. In eines der Fleischstücke ein Fleischthermometer stechen. Im Backofen auf der mittleren Schiene bis zu einer Kerntemperatur von 58–60 °C (medium) garen.

Inzwischen die Brotscheiben toasten und anschließend halbieren. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Zum Anrichten vier halbe Brotscheiben mit Frischkäse und Preiselbeersenf bestreichen. Die anderen Brotscheiben mit Avocadocreme bestreichen und mit den marinierten Zwiebeln und Tomatenscheiben belegen. Die Steaks in breite Streifen schneiden und darauf platzieren. Mit Rucola und Walnüssen toppen. Die übrigen Brothälften mit der bestrichenen Seite nach unten auflegen. Sofort servieren.





4 Portionen
Zubereitung:
30 Min.
fertig in:
1 Std. 30 Min.

Schnelle Rehrouladen
in Weißwein-Sud

Zutaten

für die Rouladen mit Sauce

3 Zweige Salbei

4 Rehrouladen à ca. 125 g, aus der Keule (z. B. Oberschale) oder Schulter

Salz | Pfeffer

4 TL Aioli

4 Scheiben luftgetrockneter Schinken, z. B. Prosciutto crudo

4 Scheiben Provolone, ersatzweise Scamorza

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

200 ml trockener Weißwein

200 g bunte Kirschtomaten

100 g grüne Oliven ohne Stein

außerdem

1 Aufback-Focaccia à ca. 300 g, alternativ Ciabatta

80 g Rucola

Info: Provolone und Scamorza gehören wie Mozzarella zu den sogenannten „Filata"-Käsesorten. Bei der Herstellung wird der Käsebruch aus Kuhmilch mit heißem Wasser übergossen, zu langen Fäden gezogen und anschließend individuell geformt. Im Gegensatz zu Mozzarella kommen Provolone und Scamorza getrocknet und in verschiedenen Reifegraden von mild bis herzhaft auf den Markt. Scamorza wird zudem auch geräuchert angeboten.

Zubereitung

Salbei waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Die Rouladen trocken tupfen, gegebenenfalls noch vorsichtig plattieren und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils auf einer Seite mit 1 TL Aioli bestreichen, dann mit je zwei Salbeiblättern sowie je einer Scheibe Schinken und Provolone belegen. Die Rouladen fest zusammenrollen und mit Rouladennadeln fixieren.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Die Rouladen dann mit Zwiebelwürfeln und übrigen Salbeiblättern in einen Bräter legen. Honig in die Pfanne zum Bratensatz geben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zu den Rouladen gießen. Zugedeckt auf der mittleren Schiene des Backofens 60 Minuten garen.

Kirschtomaten waschen und abtropfen lassen. Nach 45 Minuten zusammen mit den Oliven zu den Rouladen geben.

Focaccia in Streifen schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Backofen geben.

Rucola waschen und trocken schleudern.

Den Bräter und das Brot aus dem Ofen nehmen. Die Rouladen aus dem Sud nehmen, Rouladennadeln entfernen. Salbeiblätter aus dem Sud nehmen. Den Sud gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rouladen durchschneiden und mit dem Sud auf vier Tellern platzieren. Rucola und Brot daneben anrichten und alles sofort servieren.

Gegrillte Baharat-Steaks

auf buntem Couscoussalat

4 Portionen
Zubereitung:
30 Min.
fertig in:
1 Std. 15 Min.

Zutaten

für den Salat
150 g Couscous
Salz
200 g Salatgurke
250 g bunte Kirschtomaten
1 kleine rote Zwiebel
50 g glatte Petersilie
1 Bund Minze
2 TL Honig
4 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Pfeffer
100 g Granatapfelkerne

für das Fleisch
4 große Damwild- oder Rotwildsteaks à 200–220 g, aus der Hüfte oder Keule
Salz | Pfeffer
2 TL Baharat (orientalische Gewürzmischung)
1/2 EL Olivenöl
100 g Butter
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
1/2 TL rosa Pfefferbeeren
2 EL gehackte Petersilie (s. o.)

Zubereitung

Für den Salat Couscous in einer Schüssel mit 200 ml kochendem, leicht gesalzenem Wasser übergießen und zugedeckt etwa 10 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Minze waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und die Petersilie fein hacken. Gurke, Tomaten, Zwiebel und Kräuter (bis auf 2 EL Petersilie) mit dem abgekühlten Couscous mischen.

Für das Dressing Honig, Zitronensaft und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Salat mischen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Granatapfelkerne unterheben. Beiseitestellen.

Für das Fleisch den Grill anheizen. Die Steaks trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Baharat würzen und mit Olivenöl einreiben. Butter in einem Topf schmelzen. Knoblauch schälen und dazupressen. Restliches Baharat, Zitronensaft und zerstoßenen rosa Pfeffer unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten grillen, bis sie gut gebräunt sind. Dann jeweils auf einen Streifen Alufolie legen, mit je 1 EL Baharat-Butter beträufeln und verschließen. In eines der Fleischstücke ein Fleischthermometer stechen. In einem weniger heißen Bereich des Grills bis zu einer Kerntemperatur von 58–60 °C (medium) garen. Dann vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.

Restliche Baharat-Butter mit der übrigen Petersilie verrühren.

Zum Anrichten Couscous auf vier Teller verteilen. Die Steaks auswickeln, einmal quer halbieren und auf dem Couscous anrichten. Restliche Baharat-Butter auf Fleisch und Couscous träufeln. Mit den übrigen Granatapfelkernen bestreuen.

Dazu passt geröstetes Fladenbrot.





4 Portionen
Zubereitung:
30 Min.
fertig in:
7 Std. 30 Min.

Banh-Mi-Baguette

mit Pulled Boar

Zutaten

für das Pulled Boar
(gezupftes Wildschwein)
1 EL Wildgewürz, gemahlen
1 TL Ingwerpulver
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 Stück Wildschweinnacken à ca. 1 kg, ersatzweise Schulter, ohne Knochen
200 ml Apfelsaft
3 EL Hoisinsauce (süßlich schmeckende chinesische Würzsauce)
1 EL Sriracha-Sauce (Chilisauce)

außerdem
80 g Möhren
80 g Rettich
1 1/2 EL Reisessig
Salz
1/2 Salatgurke
1/2 Bund Koriandergrün
1/2 Bund Minze
2 Jalapeño-Schoten
125 g Salat-Mayonnaise
2 EL Sriracha-Sauce (Chilisauce)
4 Baguettebrötchen

Info: Ein Banh-Mi-Baguette ist ein immer beliebter werdendes vietnamesisches Sandwich. Dafür wird ein knuspriges Baguette mit verschiedenen Zutaten wie mariniertem Fleisch, Gemüse, Kräutern und würzigen Saucen gefüllt. Ein echter Genuss!

Zubereitung

Für das Pulled Boar (gezupftes Wildschwein) den Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wildgewürz, Ingwerpulver, Zucker und 1 knappen TL Salz mischen. Das Wildschweinfleisch trocken tupfen, mit der Gewürzmischung einreiben und in eine Auflaufform legen. Apfelsaft angießen. Ein Fleischthermometer in das Fleisch stechen. Einen Deckel auflegen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C garen.

Danach den Deckel entfernen. 2 EL Hoisinsauce in den Apfelfond rühren. Weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 90 °C erreicht ist, das dauert etwa 4 Stunden. Dabei das Fleisch hin und wieder mit dem Sud beträufeln. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Aus dem Sud heben und auf einem Teller 1 Stunde abkühlen lassen.

Dann den Sud mit restlicher Hoisinsauce sowie 1 EL Sriracha-Sauce verrühren. Das abgekühlte Fleisch mit zwei Gabeln klein zupfen und mit dem Würzsud mischen. Gegebenenfalls noch mit etwas Salz abschmecken.

Für die Baguettes Möhren und Rettich schälen und in feine Streifen (Juliennes) schneiden. Mit Essig und etwas Salz mischen und beiseitestellen. Die Gurke waschen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Jalapeño-Schoten waschen und längs in Scheiben schneiden, dabei entkernen.

Mayonnaise mit 2 EL Sriracha-Sauce mischen. Die Baguettes waagerecht aufschneiden, aufklappen und die Schnittflächen mit der Sriracha-Mayo bestreichen. Den Backofengrill einschalten. Die Baguettes mit den Schnittflächen nach oben auf den Rost legen und überbacken, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind, dann herausnehmen.

Zum Anrichten die Hälfte der Kräuter, marinierte Möhren- und Rettichstreifen sowie Pulled Boar auf den Baguettes verteilen. Dann mit Gurkenstiften, Jalapeños sowie restlichen Kräutern toppen. Die Brothälften etwas zusammendrücken und die Banh-Mi-Baguettes sofort servieren.

4 Portionen
Zubereitung:
30 Min.
fertig in:
2 Std.

Hasen-Stifado

Zutaten

2 Hasenkeulen (à ca. 350–500 g)
Salz
600 g kleine Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Oregano
3 EL Olivenöl
2 TL Zucker
4 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
6 Pimentkörner
4 Nelken
1 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein
800 g stückige Tomaten
1 EL Rotweinessig
200 ml Wildfond
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und salzen. Die Zwiebeln schälen. Knoblauch schälen und halbieren. Oregano waschen und trocken tupfen.

3 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten, bis es gut gebräunt ist. Anschließend herausnehmen. Die Zwiebeln mit dem Zucker in den Bräter geben. Rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Knoblauch, Lorbeerblätter, Zimtstange, Piment, Nelken und Oregano hinzufügen und kurz mitbraten. Das Tomatenmark einrühren und leicht anrösten, dann mit dem Wein ablöschen. Stückige Tomaten, Essig und Fond hinzufügen und zum Kochen bringen. Mit Salz würzen. Hasenkeulen samt ausgetretenem Saft hineinlegen und mit geschlossenem Deckel im heißen Ofen anderthalb Stunden garen.

Das fertige Stifado aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und mit der Sauce auf vier Teller verteilen.

Dazu passen in Oreganobutter geschwenkte, gegarte junge Kartoffeln (Drillinge).





4 Portionen
Zubereitung:
35 Min.

Köttbullar

mit Kartoffel-Erbsen-Stampf

Zutaten

für Köttbullar und Sauce

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
600 g Wildhackfleisch, von Reh, Wildschwein oder Rot- bzw. Damwild
100 g Paniermehl
2 Eier, Größe M
4 EL Milch
1/2 TL Wildgewürz, gemahlen
Salz | Pfeffer
300 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
4 TL Dijonsenf
8 EL Preiselbeeren, aus dem Glas
2 EL Speisestärke
2 EL Öl

für den Stampf

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
Salz
300 g TK-Erbsen
2 EL Knoblauchbutter
50 ml Sahne
2 EL Zitronensaft
Pfeffer

Zubereitung

Für die Köttbullar eine Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Hackfleisch, Paniermehl, Eiern, Milch und Wildgewürz in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Daraus 12 bis 16 Hackbällchen formen.

Die übrige Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Für die Sauce Brühe, Sahne, Senf, 4 EL Preiselbeeren und Speisestärke verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Mit schräg aufgelegtem Deckel bei nicht zu starker Hitze 10 Minuten leise köcheln.

Inzwischen für die Hackbällchen Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Fleischbällchen darin 6 bis 8 Minuten anbraten, bis beides gut gebräunt ist.

Für den Stampf die Erbsen zu den Kartoffeln geben, erneut aufkochen und weiter zugedeckt bei nicht zu starker Hitze 5 Minuten leise köcheln.

Die angerührte Sauce zum Fleisch gießen, aufkochen und bei nicht zu starker Hitze dicklich einkochen lassen.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Butter, Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer grob stampfen. Stampf und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten vier Teller bereitstellen. Auf je eine Hälfte der Teller Kartoffel-Erbsen-Stampf häufen. Die Köttbullar samt Sauce daneben anrichten. Je 1 EL Preiselbeeren darüber träufeln und servieren.

4 Portionen
Zubereitung:
30 Min.
fertig in:
1 Std. 30 Min. +
Ruhezeit über Nacht

Pizza bianca

mit Wildsalami, Lauch und Chili-Honig

Zutaten

für den Teig
600 g Mehl, Weizenmehl Type 405 oder Pizzamehl Tipo 00
Mehl zur Verarbeitung
6 g Frischhefe
15 g Salz
4 TL Olivenöl

für das Topping
250 g Lauch
125 g Bergkäse am Stück
400 g Schmand
Salz | Pfeffer
200 g Wildsalami in Scheiben, von Wildschwein, Reh, Rot- bzw. Damwild oder gemischt

für den Chili-Honig
1 rote Chilischote, z. B. Peperoni
60 g Honig
½ TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Für den Teig einen Tag vorher starten. 400 g Mehl in eine Schüssel geben. 400 ml Wasser dazugießen. Hefe zerbröckeln und mit dem Handrührgerät unterrühren. Dann das Salz unterrühren. Den recht flüssigen Teig zugedeckt 20 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig erneut einige Minuten mit dem Handrührgerät verrühren. Nun zu den Knethaken wechseln. Nach und nach das restliche Mehl hinzufügen und unterkneten. Sobald der Teig sich vom Boden löst und sich beim Kneten zu einer Kugel formt, noch 2 Minuten weiter kneten. Dann erneut zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Teig darauf stürzen und mit etwas Mehl bestäuben. Kurz zu einer Kugel kneten, dann den Teig mit einem scharfen Messer oder einer Teigkarte in vier gleich große Stücke teilen. Die Teiglinge erneut kurz zu Kugeln formen. Vier ausreichend große verschließbare Boxen mit Olivenöl einpinseln. Die Teiglinge hineinlegen, die Boxen verschließen und den Teig im Kühlschrank 24 Stunden langsam gehen lassen.

Am nächsten Tag 30 Minuten vor dem Backen den Backofen mit Pizzastein, Backstahl oder einem Blech auf die maximale Temperatur vorheizen, mindestens aber auf 250 °C Ober-/Unterhitze.

Für das Topping Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. Anschließend in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser 5 Minuten dämpfen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Käse reiben.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Einen Teigling darauf stürzen. Mit den Fingern zu einem runden, in der Mitte flachen, am Rand aufgewölbten Fladen formen (Ø 28–30 cm). Auf einen passenden Streifen Backpapier legen. Übrige Teiglinge genauso formen.

Für den Chili-Honig die Chili halbieren, entkernen, waschen und sehr fein würfeln. In einem Topf mit dem Honig aufwallen lassen. Mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen, vom Herd nehmen.

Teiglinge mit Schmand bestreichen, salzen und pfeffern. Mit Käse bestreuen. Lauch und Salamischeiben auf den Pizzen verteilen.

Die Pizzen nacheinander im heißen Backofen in 5 bis 10 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, vierteln, mit dem Chili-Honig beträufeln und sofort servieren.



EINFACH KOCHEN MIT WILD: LEICHT UMSETZBARE REZEPTE FÜR HASE, HIRSCH UND CO.

Wildfleisch lässt sich gut in die Alltagsküche integrieren. Das zeigt Martin Kintrup mit diesem Buch. Der erfahrene Kochbuchautor und Foodstylist stellt über 50 kreative Rezepte vor, die einfach nachvollziehbar und gut umzusetzen sind. Ob Provence-Wild-Burger vom Grill, Damwild-Köttbullar mit Kartoffel-Erbsen-Stampf oder Kaninchenkeule mit Ratatouille-Gemüse: Die Rezepte zeigen, wie vielseitig Wildfleisch ist und dass eine internationale Note gut funktioniert.

- **Als Festtagsbraten, zum Salat oder als Streetfood: Wild schmeckt immer.**
- **Autor Martin Kintrup erklärt, wie Gerichte mit Reh, Wildschwein & Co. ohne komplizierte Handgriffe und Zubehör gelingen.**
- **Kochideen aus der internationalen Küche sorgen für einzigartige Aromen, bleiben aber trotzdem bodenständig.**
- **Das Besondere: Es ist nur eine effektive Arbeitszeit von etwa 30 Minuten notwendig – einfach Wild eben. Der Rest ist Garzeit.**
- **Mit seiner einzigartigen Bildsprache ist dieses Buch auch optisch ein Genuss!**

Wochenblatt
für Landwirtschaft und Landleben

ISBN 978-3-7843-5755-3
9 783784 357553