



# SCHIESSEN UND GENIESSSEN

*Früher hieß es, Wild müsse wochenlang abhängen. Heute heißt es: Wild muss tagelang reifen. Doch wenn der Sommer kommt, zählt allein der Augenblick.*

**E**s ist heiß. Und es duftet nach Frühling. Die Eichen prahlen in jungfräulichem Grün, Bienen summen geschäftig über die Felder. Kaum vorstellbar, dass diese Landschaft noch vor Wochen unter einem grauen Schleier aus Wind und Regen dalag wie in Leichenstarre. Wäre da nicht, die bleiche Wade des Vordermanns, man könnte glauben, wir pirschten durch die Toscana. Der Wonnemonat Mai zeigt sich von seiner besten Seite. Gut so, denn die Stadtmenschen, die uns begleiten, sollen heute vor Neid erblassen. Wenn sie sich schon mal aus ihren scheppernden, surrenden Betonwüsten herausrauen, dann sollen sie erkennen, dass, wer das Land lieben will, zwar einen Preis bezahlt – aber immer wieder dafür belohnt wird. Und: Sie sollen verstehen, was das eigentlich heißt, Jäger zu sein. In den letzten Mo-

naten hieß es vor allem Verzicht und Vorbereitung. Hochsitze freischneiden, Ruhe halten, Strategien entwickeln. Nun aber ist es soweit: Wir haben Mai, die Böcke sind auf. Wir wollen jagen, wir wollen essen, wir wollen trinken – wir wollen leben. In einer Welt, die immer komplizierter wird, in der alles miteinander verworren ist – in der alle die Vernetzung predigen, da wollen wir zurück zu einem Kreislauf. Dem Kreislauf der Natur. Dorthin, wo alles begann. Es ist ein alter Zyklus, der so einfach ist, wie natürlich: Pflifferlinge aus dem Wald, Brombeeren aus der Hecke, Zwiebeln vom Feld, ein Bock von der Wiese. Jäger sein, das ist mehr als Wolfersatz, als Wildtiermanager, als Waldschützer. Denn Jagen, das bedeutet Abenteuer, Fleischbeschaffung, Lagerfeuer, Gespräche, Gelächter, Glück, Lebensfreude. Begleiten Sie uns – und machen Sie dieses Experiment unbedingt nach!



Wildbret:  
gesünder,  
zarter,  
moralischer.

## LUNCHTIME IM REVIER

### DAS PROJEKT

Von Tellern und mit Besteck bequem zuhause in der Gartenlaube? Das kann jeder. Die Redaktion JÄGER wollte den Spieß buchstäblich umdrehen: Wer zurück zu den Wurzeln will, isst sein Wildbret draußen im Revier. Daher haben wir erneut die Gebrüder Eggert mitgenommen, zwei Köche aus Berlin, die mit innovativen Rezepten rund ums Wild experimentieren. Unser Ziel: Keine Zutat sollte weiter weg als fünf Kilometer vom Erlegungs-ort stammen. Saisonale und regionale Küche lautete das Credo. Zudem wollten wir neue Garmethoden ausprobieren. Nach spannender Pirsch und küchengerichter Erlegung eines Knopfbocks von zehn Kilogramm konnten wir uns auf folgende Köstlichkeiten freuen: Rehkeule im Erdloch gebacken, Carpaccio vom Rehrücken mit Dill-Brot Salat und – noch auf der Ladefläche des Pick-ups gebratene – deftige Wildinnereien-Pfanne an Zwiebelmarmelade!

FOTO: FOTOLIA - NARJULA LISOVSKAYA



Ein Knopfbock von zehn Kilogramm kam gleich am ersten Abend zur Strecke – und wurde noch vor Ort zerwirkt!

FOTOS: PAULINE V. HARDENBERG

Offen für Neues: Moritz v. Bismarck von der Firma 2vB (links) hat sich mit den Egger's aus Berlin zwei Köche zur Jagd eingeladen. Gemeinsam wollen sie neue Rezepte ausprobieren – mitten im Revier!



Kaum eine Zutat hatte mehr als fünf Kilometer Anfahrt!

Dieser Salat war das unumwundene Highlight des nächsten Nachmittags: Pfifferlinge, geröstetes Brot, Dill, Essig – eine Sensation, in fünf Minuten zubereitet.



Pilze putzen, vierteln und (unbedingt scharf) anbraten. Mit Zitronensaft und Dill ablöschen.



Das Wildbret hing nur eine Nacht ab – in der Decke. Anschließend auslösen und parieren.



Mitten im Revier löst Koch Stefan Eggert die Oberfilets vom Knochen. Das können Sie auch!

## CARPACCIO VOM RÜCKEN MIT GEWÜRZ-PFIFFERLINGEN UND FRISCHEM DILL

**ZUTATEN:** 1 Rehrücken • eine Handvoll Pfifferlinge • 2 - 3 EL Salz • schwarzer Pfeffer (am besten frisch gemahlen) • 1 EL Rapsblütenhonig (alternativ kann auch ein anderer Honig verwendet werden) • 2 - 3 EL Butter • frisch gepresster Saft einer Zitrone • Öl, kalt gepresst (am besten Rapsöl) • eine Handvoll Dillspitzen, frisch

### ZUBEREITUNG:

Den Rehrücken parieren, also von Sehnen und Häuten befreien. Sehr dünne Scheiben herunterschneiden. Mit der flachen Seite der Messerklinge plattmassieren (Vorsicht: nicht plattklopfen, sondern sacht drücken). Einige Tropfen Öl darüberträufeln, mit schwarzem Pfeffer würzen.

Pfifferlinge putzen, also vom Schmutz befreien, und nicht essbare Teile, wie trockene Stielansätze, braune Stellen, entfernen und klein schneiden. In einer Pfanne

oder einem kleinen Topf mit etwas Butter scharf anbraten, Honig dazugeben, karamellieren lassen. Mit Salz würzen (keine Angst vorm Überwürzen: die Menge Salz scheint zu viel, doch ergibt sich in Kombination mit den weiteren Komponenten genau das richtige Würz-Verhältnis). Mit frisch gepresstem Zitronensaft ablöschen und die gezupften Dillspitzen einrühren.

Die dünnen Scheiben vom Rehrücken auf einem flachen Teller anrichten, Gewürz-Pfifferlinge darübergeben, mit etwas Rapsöl abrunden.



Auf der Ladefläche des Wagens bereiten die Köche eine Zwiebel-Innereien-Pfanne zu.



Nieren verputzen: Bei Innereien ist es wichtig, dass man alle Häute und Sehnen entfernt. Das Ergebnis: absolut köstlich.



Ein Gaskocher, zwei Köche, eine tolle Aktion: Dinner vor der Kühlkammer.

## INNEREIEN-PFANNE VOM WILD

**ZUTATEN:** Innereien vom Wild: Herz, Niere, Leber • 2 - 3 kleine Zwiebeln • frischer Knoblauch • Rapsblütenhonig • ein paar Salbeiblätter • Butter • Pflanzenöl, warm gepresst • Schaumwein (Champagner, alternativ Crémant, Sekt oder Prosecco)

### ZUBEREITUNG:

Innereien verputzen, also eventuell vorhandene Haut oder Sehnen entfernen. In Stücke schneiden. Zwiebeln achteln, Knoblauch sehr grob hacken. Pfifferlinge säubern (nicht im Wasser, Pilze sind sehr saugfähig und nehmen schnell Wasser auf, das sie beim Braten wieder abgeben, wodurch das Bratgut zu kochen beginnt – statt zu braten. Besser: Mit einer weichen Bürste abreiben). Eine Pfanne heiß werden lassen (Hitze stets hoch und konstant halten, um das Fleisch rasch auf Tempe-

ratur zu bekommen; es soll schnell garen, nicht durchschmoren). Zwiebeln mit den Herzstücken in Öl andünsten, Knoblauch und Pfifferlinge in die Pfanne geben, kurz schwenken. Die Nieren hinzufügen, durchschwenken, anschließend die Leber dazugeben. Ein Esslöffel Honig sowie ein gutes Stück Butter darübergeben, Salbei grob hacken und in der Pfanne verteilen. Ein letztes Mal schwenken und mit einem Schuss Schaumwein (statt Champagner geht auch Crémant, Sekt oder Prosecco) ablöschen. Es kann angerichtet werden!

### WAS SOLLEN WIR TRINKEN?

#### GIN TONIC

Man kann den Engländern ja einiges vorwerfen. Und der Umgang mit ihrer eigenen Kolonialgeschichte mag äußerst fragwürdig sein. Wenn sie aber eine gute Idee aus Indien mitgebracht haben, dann war es zweifelsfrei der Gin Tonic. Ursprünglich erfunden, um sich vor Malaria zu schützen, entfaltet dieser sogenannte „High Ball“ seine ganze Pracht vor allem bei sommerlicher Hitze. Gin wird bekanntlich aus Wacholdern gewonnen, Tonic Water hingegen ist ein hinlänglich bekanntes Erfrischungsgetränk, das Chinin enthält. Bei Gin Tonic ist es wie mit allen Spirituosen: Wer wenig Geld ausgibt, dem kommt es eher aufs Ergebnis an. Für wen an einem warmen Sommerabend mit Freunden aber „der Weg das Ziel“ ist, der entscheidet sich für „Hendrix“ (0,7 Liter: 35 Euro), „Bombay Sapphire“ (0,7 Liter: 20 Euro) oder zumindest den handelsüblichen Gordons Dry Gin (11 Euro).



Ein Glas Gin Tonic mit Eis und Zitrone: erfrischend und zungelösend zugleich.

# KEULE IM ERDLOCH GEGART

**ZUTATEN:** Wildkeule (2,5 - 3 Kilo) • frischer Knoblauch • ca. 4 EL Meersalz • Pfeffer • 4 - 5 Wacholderbeeren • 2 - 3 Zwiebeln • Öl, kalt gepresst (am besten Rapsöl)

## ZUBEREITUNG:

Erdloch ausheben, etwa 50 Zentimeter tief, Breite und Tiefe je nach Größe der Keule anpassen. Das Wildbret soll genügend Platz haben, um eingewickelt im Laubmantel locker in das Loch zu passen. Um die Brandgefahr möglichst gering zu halten, um die Feuerstelle einen kleinen Wall aus Erde errichten und den Boden rundherum feucht halten. Wichtig: Genügend Löschwasser griffbereit haben.

Laub zum Einwickeln des Wildbrets sammeln. Sehr gut eignen sich Eiche oder Buche, noch besser lässt sich das Wildbret mit Bananen- oder Palmenblättern ummanteln. Wichtig ist, dass das Blattwerk frisch und grün ist, damit es nicht

anfängt zu brennen. Zusätzlich werden noch junge Tannenzweige zum Abdecken benötigt. Mit Feuerholz ein Feuer entzünden, so lange brennen lassen, bis sich ausreichend Glut gebildet hat.

Für die Würzmarinade Knoblauch und Zwiebeln grob hacken, mit Salz, Pfeffer und den Wacholderbeeren vermengen und im Mörser zerdrücken, bis eine streichfähige Paste entsteht. Gegebenenfalls mit etwas Öl verdünnen. Das Wildbret von allen Seiten gut einreiben. Nun die Keule mit den gesammelten Blättern umwickeln. Dieser Blättermantel muss nicht fest sitzen, wichtig ist, dass eine ausreichende Blattschicht das Wildbret umgibt, damit es nicht in direkten Kontakt mit der Glut kommt.

Auf die entstandene Glut zwei bis drei (Ziegel-)Steine legen, sie dienen als Wärmespeicher und fördern so den Garprozess. Das Wildbret im Blättermantel auf die Steine setzen (Vorsicht: schnell entwickelt sich viel Rauch) und mit den Tannenzweigen gut abdecken.

Etwa drei Stunden garen lassen (die Garzeit variiert je nach Größe der Keule) und vorsichtig aus dem Erdloch nehmen. Während des Garens darauf achten, dass keine Flammen entstehen, das Wildbret soll nur durch die Hitze der Glut garen.



Australische Garmethode, deutsche Handarbeit: Stefan Eggert buddelt ein Loch zum Grillen.



Während das Holz hinter ihm zu Kohle wird, pariert er die Sehnen der Rehkeule.



Erstaunlich, aber wirksam: Ein Blättermantel schützt das Wildbret vor dem Verbrennen.



Drei Stunden später: Zartrosa Wildbret. Nicht aus dem Ofen, sondern aus dem Erdloch!



Genuss braucht weder Großküchen noch Geräte, sondern nur ein paar jagende Köche!



Lag drei Stunden im glühenden Erdloch: die Rehkeule!

Erstaunlich: die Rehkeule ist kaum verbrannt – und war nur von einem Blättermantel geschützt!

FOTOS: PAULINE V. HARDBERG

## Die neue X-Bolt SF: Immer im Ziel!

Abgabe nur an Inhaber einer Erwerbserlaubnis.



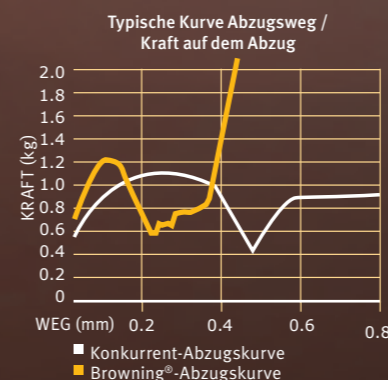
SUPERFEATHER TRIGGER

NEW X-BOLT SF

Super Feather Trigger: neuer perfekter und äußerst direkter Abzug

Der perfekte Abzug

- Trocken und direkt
- Kurzer Abzugsweg
- Minimaler Triggerstop



**BROWNING**  
The Best There Is



Um Ihren nächsten Browning Dealer Partner zu finden, suchen Sie bitte unter : [www.browning.eu](http://www.browning.eu)

[www.facebook.com/BrowningEurope](http://www.facebook.com/BrowningEurope)