

## *Kaninchenrücken mit Kartoffelbällchen*



*1 Kaninchenrücken  
50 g Speck  
Salz  
50 g Margarine  
1/4 l saure Sahne  
1/4 l Wasser  
2 TL Stärkemehl*

Der Kaninchenrücken wird ganz oder in Portionsstücke geteilt gebraten. Das gewaschene Fleisch abtrocknen und in regelmäßigen Abständen mit dem in dünne Streifen geschnittenen Speck spicken, dann salzen. Die erhitzte Margarine darüber geben und unter mehrfachem Begießen braten. Ist der Bratsatz braun, nach und nach saure Sahne zufügen. Der Rücken eines jungen Tieres ist in 40 Minuten durchgebraten, der eines älteren in etwa 60 Minuten. Den Bratsatz loskochen und mit dem kalt angerührten Stärkemehl binden.

## Rehrücken gebraten



1 Rehrücken  
3 EL Olivenöl  
6 zerdrückte Wacholderbeeren  
1 Zweig Thymianblättchen  
feine Streifen von Orangenschale  
(unbehandelt)  
40 g grüner Speck  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Butter  
2 Williamsbirnen  
100 ml Wasser  
100 ml Weißwein  
100 g Zucker  
Saft 1 Zitrone  
1/2 Stg. Zimt

Rehrücken von Häuten, Sehnen und Fett befreien, überstehende Knochen und den Rückengratknochen mit einer Küchenschere gerade schneiden. Die beiden Filets an der Unterseite des Rückens auslösen und ebenfalls von Häuten und Sehnen befreien. Den Rehrücken und die Filets mit der Marinade einreiben und über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen. Vor der weiteren Verarbeitung die Marinade abkratzen. Aus den Abschnitten und Knochen Fond zubereiten, der eingekocht und mit Crème double zu einer Wildrahmsauce gebunden wird.

Birnen schälen, in Spalten schneiden, entkernen und in einem Fond aus Wasser, Weißwein, Zucker, Zitronensaft und etwas Stangenzimt etwa 5 Minuten kochen. Grünen Speck auslassen und den gewürzten Rehrücken darin kurz auf den Fleischseiten anbraten. Mit der Knochenseite nach unten in eine Bratreine legen und im vorgeheizten Backofen bei 230° etwa 10 Minuten braten. Backofen auf 200° zurückschalten und den Rehrücken weitere 15 Minuten (je nach Größe) garen und mehrmals mit dem Bratfett übergießen. Bratreine aus dem Ofen nehmen, Filets würzen, in der heißen Pfanne kurz braten und Filets und den Rücken zusammen mit der Butter nachbraten.

Fleisch herausnehmen und die Wildrahmsauce in der Pfanne erwärmen. Rehrücken etwas ruhen lassen, die beiden Rückenstränge vom Knochen lösen; Fleisch schräg in Scheiben schneiden und wieder auf den Knochen setzen.

Dazu: Rosenkohl und Spätzle.

## *Wildschweinrücken mit frischem Gemüse*



*3/4 Flasche Apfelsaft  
1/2 l Weißwein  
2 gestr. EL Salbeiblätter  
1 Lorbeerblatt  
2 TL getrockneter grüner Pfeffer  
ca. 2 kg Wildschweinrücken mit  
Fett  
6 Nelken  
2 TL Salz  
6 EL Butter  
400 g Möhren  
400 g Teltower Rübchen  
400 g Frühlingszwiebeln  
2 EL Zucker  
3 EL glatte, gehackte Petersilie  
400 g Eßkastanien, geschält  
1 TL gekörnte Brühe  
3 EL Weißwein  
1/2 Tasse Sahne, Salz, schw.  
Pfeffer aus der Mühle, Zucker*

Aus den Zutaten eine Beize bereiten. Wildschweinrücken rautenförmig einritzen und an den Schnittpunkten mit Nelken spicken. Fleisch 24 Stunden beizen.

Aus der Beize herausnehmen, trocknen und leicht mit Salz einreiben. Ofen auf 200° vorheizen. 2 EL Butter erhitzen und das Fleisch bei großer Hitze auf dem Herd etwa 7 Minuten von allen Seiten anbraten. Mit etwas Beize ablöschen. Im Ofen knapp 2 Stunden braten. Ab und zu wenden und begießen. Nach und nach Beize dazugießen. Zum Schluss Fettkruste nach oben legen und kross braten. Möhren schälen, längs vierteln, Rübchen in Scheiben, Frühlingszwiebeln in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Gemüse einzeln in je 1 EL Butter in einem Topf mit Deckel bei kleiner Hitze gar dünsten. Möhren und Rübchen ca. 20 Minuten; Frühlingszwiebeln ca. 15 Minuten. Salzen, nach Geschmack evtl. pfeffern und 1 Prise Zucker dazugeben. Mit Petersilie bestreuen. Maronen 10 Minuten in Wasser kochen, abschrecken und von braunen Häuten befreien. In 1 EL Butter, 1 EL Zucker und 1 TL gekörnte Brühe 10 Minuten unter Schwenken bei kleiner Hitze karamellisieren. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sauce entfetten, durchsieben, Sahne einrühren und bei Mittelhitze ohne Deckel auf dem Herd 5 Minuten einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 3 EL Weißwein abschmecken. Fleisch portionieren und auf dem Gemüse anrichten. Sauce extra dazu reichen. Dazu: Salzkartoffeln.

## *Wildschweinragout*



*1 kg Wildschweinschulter ohne Knochen  
100 g Möhren  
150 g Zwiebeln  
60 g Knollensellerie  
1 TL weiße Pfefferkörner  
4 zerdrückte Wacholderbeeren  
2 cl Wacholderschnaps  
1 l Rotwein (Burgunder)  
40 g Butterschmalz  
1 1/2 EL Mehl, 1/4 l dunkler Wildfond  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
1 Msp. Ingwerpulver  
5 zerstoßene Pimentkörner*

Das Fleisch in gleichmäßige Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden.  
Für die Beize das Gemüse putzen und würfeln. Fleisch und Gemüse, die restlichen Zutaten der Beize mischen und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen.  
In ein Sieb gießen, die Flüssigkeit auffangen. Das Fleisch trocken tupfen.  
Das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin Portionsweise anbraten. Das abgetropfte Gemüse zugeben, mit angehen lassen.  
Nach 40-50 Minuten den Topfinhalt in ein Sieb schütten, die Sauce auffangen und das Fleisch herausnehmen. Die passierte Sauce erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Piment pikant abschmecken, Fleisch wieder hineingeben und servieren.  
Dazu: Kartoffelknödel