

Mach' mehr draus

Die feine Art, Wild in haltbare kulinarische Köstlichkeiten zu verwandeln.

In der kalten Jahreszeit erreicht die Jagd ihren Höhepunkt. Teile des erlegten Wildes werden als schmackhafte Braten auf dem Esstisch serviert, andere für zukünftige Speisen vorgesehen und eingefroren. Aber was tun, wenn die Ernte reich war; wenn die Hausfrau bereits über eine überfüllte Tiefkühltruhe klagt? Hier bleibt der Verkauf ganzer Stücke oder einzelner Teile eine zeitaufwendige und nicht immer rentable Lösung. Die Wildbretveredelung bietet hier die Alternative für Jäger, die alleine oder mit ihrer Familie, besondere Köstlichkeiten aus ihrer Ernte zaubern wollen: Schinken vom Hirsch, von der Sau, Salami von den angefallenen Resten und wunderbare Wildpasteten vom Feinsten. Mit etwas Geduld, mit Sinn für gute Küche und Feingefühl bei der Zubereitung, wird nahezu jeder Jäger die Fertigkeit erlangen, die eine oder andere Art der Wildbretveredelung gut zu beherrschen.

Wildschinken

Die Herstellung von Wildschinken ist der vortrefflichste Weg, die edlen Teile des Wildbrets zu verarbeiten. Es eignen sich hierzu, im klassischen Sinn, der Schlegel oder die Keule von Rot-, Dam- und Rehwild, ebenso aber auch des Dachses. Grundsätzlich sei darauf hingewiesen, daß selbstverständlich die üblichen Fleischhygienebestimmungen mit der entsprechenden Sorgfalt angewendet werden. Die Trichinenfreiheit muß bei Wildschwein, Dachs (oder auch Bär) durch eine ordnungsgemäße Fleischschau garantiert sein. Ebenso darf niemals schmieriges oder mit Blut durchsetztes Wildbret (Schußzerstörung) verwendet werden. Nur frisches und sauberes Fleisch hat seinen Platz in der Wildküche! Doch nun zurück zum Wildschinken. Das Wildbret wird in der Regel roh verarbeitet (Rohschinken) und bekommt durch die verschiedenen Behandlungs-

arten – Pökeln und Räuchern – seinen Geschmack und die Haltbarkeit. Das frische Fleisch soll nicht älter als drei Tage sein. Es wird an einem sauberen Arbeitsplatz zerteilt. Wichtig ist, daß die Stücke ungefähr gleichgroß sind und zwischen einem und zwei Kilogramm Frischgewicht haben. Damit erhält man handliche Teile, die zum Verkauf wie zum eigenen Verzehr gut geeignet sind. Hat man das Fleisch sauber zubereitet, beginnt der erste Schritt zur Fertigstellung des Schinkens: das Pökeln.

Hierzu braucht der Jäger ein geeignetes Gefäß, Gewürze und einen Raum der kühl (vier bis acht Grad Celsius) ist. Der Vorgang des Pökeln (einsalzen) ist die Grundlage für die Konservierung des Schinkens. Dieser wird mit Salz, das mit einer winzigen Menge Pökelformat versetzt ist – erhältlich bei jedem Metzger oder fleischverarbeitenden Betrieb – gründlich eingesalzen. Dieses geschieht, indem das Fleischstück zwischen den Händen mit Pökelsalz so lange eingerieben wird, bis auch jede Fuge



Fotos (3): Verfasser



Lohn der Ernte, appetitlich ist der Tisch mit Lebensmitteln aus Wildbret gedeckt, die haltbar sind und jederzeit – wenn gerade unvorbereitet Jagdgäste kommen – ein gastfreundliches Mahl erlauben.

des Wildbrets durchzogen ist. Es empfiehlt sich, auch noch etwas Zucker hinzuzufügen, dadurch kann die Haltbarkeit noch etwas verstärkt werden. Nun werden die einzelnen Wildbretstücke in ein sehr sauberes Gefäß geordnet. Diese Pökelbehälter müssen aus lebensmittelechtem und salzbeständigem Material sein. Kleinere Mengen können durchaus in Keramikgefäßen oder entsprechenden Kochtöpfen aufbewahrt werden; ansonsten empfiehlt sich der Kauf eines entsprechenden Surgefäßes.

Die Wildteile müssen in dem Lagergefäß nun mit den geschmacksgebenden Gewürzen versehen werden. Pfeffer, Majoran, Lorbeerblätter, Knoblauch, Nelken, Wacholderbeeren und vieles andere – je nach Geschmack – geben dem entstehenden Schinken sein zukünftiges Aroma mit auf den Weg. Gleichmäßig in dem entsprechenden Gefäß geordnet, ohne Zwischenräume zwischen den Stücken zu lassen, soll das Wildbret von allen Gewürzen gleichmäßig umgeben sein. Es wird in den nächsten Tagen

Wasser ziehen; damit dieses um die Stücke besser verteilt werden kann, preßt man das Fleisch mittels eines sauberen und stabilen Deckels zusammen. (Hilfsmittel hierzu sind entweder Gewichte oder die Einspreizung des Deckel mittels einer Latte). Die Reifung des Schinkens geht nun in das erste Stadium. Je nach Temperatur dauert sie zwischen einer Woche – bei kleinen Stücken – die Menge ist nicht relevant, und zwei bis drei Wochen bei relativ großen Stücken. Während dieser Zeit muß un-

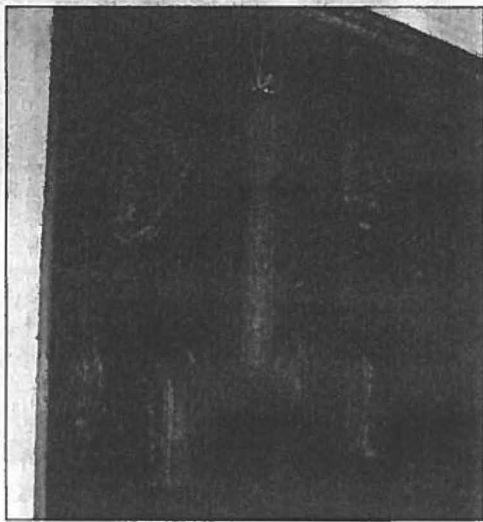
bedingt darauf geachtet werden, daß stets das ganze Fleisch von der Pökellake bedeckt ist; ist dies nicht der Fall, muß mit verdünntem Salzwasser aufgefüllt werden. Das Räuchern ist der letzte entscheidende Schritt zum fertigen Wildschinken. Da die wenigsten Jäger über einen Räucherofen verfügen, ist es sinnvoll, den Schinken zum Räuchern zum Metzger zu geben. Diejenigen, die Räumlichkeiten haben, einen klassischen Räucherofen zu bauen oder einen

Mach' mehr draus



Ein sauberer, lebensmittel-echter Eimer, in dem das Fleisch in die Salzlake eingelegt wird.

Wer eine eigene Räucher-kammer hat, bei dem sieht es dann so aus – andere müssen sich der Hilfe von Metzgern bedienen.



Räucherschrank installieren zu lassen, seien glücklich geschätzt. Sie können durch ihre Räucher-möglichkeit die Jäger in ihrer Nachbarschaft beglücken. Das Räuchern, besonders das für Wildbretschinken erforderliche Kalträuchern, benötigt kalten Rauch. Er darf nicht wärmer als 25 Grad Celsius sein und soll möglichst gleichmäßig in der Räucher-kammer ziehen. Durch den Rauch werden wie durch die Sur (Pökeln) die Schadbakterien abgetötet. Aber im besonderen gibt der Rauch auch die entscheidende Nuance im Geschmack des

Wildschinkens. Wird Eiche, Buche oder Birke zum Räuchern verwendet, ergibt sich ein milder Schinkengeschmack; benutzt man vermehrt Nadelhölzer und Wacholder, bekommt der Schinken eine Tendenz ins Schwarzgeräucherte; er wird in der Außenschale dunkler und schmeckt deftiger nach Rauch. Dieses läßt sich besonders bei dunkelgeräuchertem Schinken verringern, wenn das veredelte Wildbret nach der Entnahme aus der Räucher-kammer eine Woche in einem kühl durchlüfteten Raum abhängt; eben die-

ses sollte man grundsätzlich mit jeder Räucherware durchführen. Der Verzehr wird durch das Warten noch köstlicher und erfrischt den Gaumen mit großen Freuden.

Wildwürste

Kein Jäger sollte sich Gedanken machen, wie er die Reste des Wildbrets verwerten kann. Deren Möglichkeiten sind viele. Salami oder andere Wurstarten helfen ihm aus seinem Bedrängnis. Nahezu alles an Fleischresten läßt sich hierzu verarbeiten. Eine wunderbare Lösung, die sonst zu Wildgulasch zu verarbeitenden Reste zu Leckerbissen umzuwandeln, die auch später noch Freude bereiten.

Voraussetzung für die Wurstzubereitung ist ein Fleischwolf. Sauberkeit bei der Benutzung, desselben ist wiederum oberstes Gebot. Nach jedem Gebrauch müssen alle Einzelteile sorgfältig gereinigt werden! Auch noch ein grundsätzlicher Tip: Der gesamte Schneideapparat muß stets scharf sein!; sonst ist eine Zerquetschung des eingegebenen Fleisches unvermeidlich, und das kann zu einer erhöhten Bakterieninfiltration führen (wie bei allen unsachgemäßen Behandlungen des Wildbrets!). Die Schneid-scheiben sind in verschiedenen Größen erhältlich und geben mit ihrem Durchmesser die erwünschte Feinheit.

Das Abfüllen des Wurstbräts, das heißt, die Mischung mit Schweine- und Rindfleisch, geschieht am besten in Zusammenarbeit mit dem örtlichen Metzger, da dieser über die Zusammensetzung des Bräts aufgrund des vorgelegten Fleisches am besten in Rücksprache mit dem Jäger entscheiden kann. Auch ist die Anschaffung tauglicher Füllaufsätze, die an einen gebräuchlichen Fleischwolf angeschlossen werden können, durchaus rentabel. In jedem Fall sollte ein Fachkundiger bei den ersten Versuchen anwesend sein, um die Qualität der Abfüllung zu begutachten. Das Räuchern wird er ebensogern übernehmen, wie ein Stück Wild, das anderweitig mal „übrigblieb“.

Es sei dem Metzger überlassen, Roh- oder Kochwurst aus den Wildbretresten zu zaubern; schmecken wird sie allen jedenfalls.

Wildpasteten

Eine weitere Aufgabe der Wildbretveredelung kommt allerdings auf die Hausfrau zu! Sie muß sich um das „kleine Jägerrecht“ kümmern. Gerade die Leber ist eine der Grundlagen für weitere Delikatessen. Pasteten aus Geflügelleber, aber auch aus Wildfleisch vollenden den Reigen der kulinarischen Freuden.

Hierzu ist gerade bei Leber, egal von welchem Wild stammend, die absolut frische Verarbeitung besonders wichtig. Leber muß am Tag des Erlegens verbraucht werden.

Hat man, wie bei der Wildwurst, Fleisch vom Schwein und Rind an der Hand, kann man jederzeit eine entsprechende Brätmischung anfertigen. Die verschiedenen Rezepte sind in Kochbüchern nachzulesen.

Die Konservierung allerdings sollte ein Weniggeübter einem Mann seines Vertrauens überlassen. Über eine Abfüllung in Gläsern oder in Dosen kann der Fachmann am besten entscheiden. Die örtlichen Gegebenheiten lassen meist die Hilfe des Metzgers gerade bei der Konservierung größerer Mengen zu.

Aber auch eine Rehleber, fein püriert und mit Gewürzen und mit etwas Restwildbret versehen, gibt einen traumhaften Eindruck von der schmackhaften Vielfalt der Pastetenküche. Das Ausprobieren bei kleineren Fleischmengen gibt Erfahrung und Sicherheit im Umgang mit der Wildveredelung. Bei mißlungenen Erzeugnissen tröstet sich der Jäger wohl am besten mit einem Glas Cognac, der gerade auch bei Pasteten ein hervorragender Geschmacksverfeinerer ist.

So bleibt zu hoffen, daß die Jägerschaft die Wildbretveredelung zu schätzen lernt und den Weg in die Schinken- und Wurstküche nicht verschmäht.

Tilman Deutsch