

Jäger kochen Wild





Ich habe die studierte Publizistin und erfolgreiche Immobilienmaklerin in ihrem Jagdhaus in Niederösterreich erreicht. Homa Jordis liebt diesen Ort, denn hier kann sie nicht nur die Natur in ihrer schönsten Form genießen, sondern auch ihren beiden Passionen, der Hohen Jagd und dem Schwammerlsuchen, nachgehen. Sie gilt als ausgezeichnete Expertin sämtlicher Pilzarten, und arbeitet derzeit an einem „Schwammerl-Buch“. Mit derselben Leidenschaft erzählt sie aber auch die Geschichte von den weißen Hirschen, „den zauberhaften Wesen mit blauen Augen“, die mit großer Wahrscheinlichkeit aus jenem Land stammen, wo auch Homa Jordis ihre Wurzeln hat: Persien.

~ Angelica Pral-Haidbauer



« Es freut mich, dass Sie meine Rezepte für die erste Ausgabe der NIEDERÖSTERREICHERIN gewählt haben, und ich wünsche allen viel Spaß beim Nachkochen und einen herzhaften Appetit! »

Mag. Homa Jordis

Weißer Hirsche in Niederösterreich?

Als wir unser Jagdhaus in Niederösterreich gepachtet haben, haben wir von dem Phänomen der weißen Hirsche in unserem Revier gehört. Das war Anlass genug, um uns auf die Lauer zulegen. Einmal zu Weihnachten haben wir uns mit einer heißen Erdäpfelsuppe in eine der Jagdhütten gesetzt und gewartet, ob wir endlich einmal die weißen Hirsche zu Gesicht bekommen würden.

Tatsächlich, im Schnee fast nicht zu sehen, kamen zwei Dutzend den Berg zur Fütterungsstelle herunter. Der Leithirsch vorne, sehr zaghaft und scheu, und dahinter gut zwanzig Stück. Manche sind nicht mehr ganz hell, weil sie sich doch auch mit den roten Hirschen paaren. Das Erlebnis, diese prächtigen Tiere sehen zu dürfen, war unvergesslich. Fast ein wenig, als ob man das letzte Einhorn sehen würde.

Laut Erzählungen haben die Dresdner Fürstenbergs dieses Jagdhaus in Österreich einmal besessen und haben hier die weißen Hirsche gezüchtet. Es ist nicht eindeutig belegt, woher die weißen Hirsche kommen, aber mit großer Wahrscheinlichkeit stammen sie aus Persien, wo sie allerdings inzwischen ausgestorben sind. Es handelt sich bei diesen weißen Hirschen nicht um Albinos. Ein Albino ist ein Lebewesen, das keine Pigmente hat und dessen Augen rot sind. Um das Jahr 1780 herum gelangten diese exotischen Tiere in die böhmischen Länder, in den Besitz von damals bedeutenden Adelsfamilien – Schwarzenberg, Waldstein, Czernin und Kinsky. Weil die Zucht von weißen Hirschen sehr schwierig ist, sank die Zahl der Tiere kontinuierlich. Um 1824 überließ Graf von Kinsky einige der letzten Exemplare Matthias Graf von Thun und Hohenstein in Žehušice, der wesentlich zu ihrer Rettung beitrug. Er konnte die Zahl der Tiere in jahrelanger Zucht auf über 200 Stück erhöhen. Verschiedene Zuchtexpe-

rimente und die dauernde Kreuzung der Tiere untereinander ließen die Herde aber in der Folge wieder schrumpfen, und so gab es in Žehušice nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges nur noch 28 weiße Hirsche.

1973 wurde zur Rettung der weißen Hirsche eine zweite Zuchtlinie aufgebaut, die Kreuzungen innerhalb der Herde vermeiden sollte. Weil der richtige Lebensraum für das Überleben der weißen Hirsche entscheidend ist, wurden Wildgehege in Ungarn errichtet. Die weißen Hirsche fühlen sich in dieser Umgebung sehr wohl, und aus dem hiesigen Zuwachs konnten bereits neue Herden gebildet werden. So können Sie diese außergewöhnlichen Tiere heute nicht nur im Gehege Háj des Schlosses Žleby bewundern, sondern auch in Janovice bei Hermannstädtel, im Wildpark in Kopydlno bei Jitschin und im Gehege von Žehušice bei Kuttenberg. Insgesamt leben in diesen Wildgehegen heute beinahe dreihundert weiße Hirsche.

Wilder Genuss



Amuse Gueule Entenleberparfait

Zutaten für eine Terrinenform

500 g Entenleber
3 Msp. Thymian
Butter zum Rösten
500 ml Obers
6 Blatt Gelatine
weißer Speck, hauchdünn geschnitten
Salz
20 rosa Pfefferkörner, gemörsert
einige Tropfen Trüffelöl
10 Walnüsse, grob gerieben
10 Walnusshälften
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Schritt 1

Die frische Entenleber mit dem Thymian in Butter rösten, bis sie eine rosa Farbe aufweist. Etwas mehr als die Hälfte der angebratenen Leberstücke mit dem Pürierstab sehr gut pürieren, die restliche Entenleberstücke zur Seite legen. Die pürierte Masse durch ein feines Sieb drücken. (Wenn eine fertige Pastete als Basis genommen wird, die fertige Pastete passieren.)

Schritt 2

Obers steif schlagen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie und den Speckscheiben auslegen, so dass beides über den Rand der Form hinaushängt. Die ausgekühlte passierte Leber mit Salz, rosa Pfeffer und Trüffelöl würzen. Die geriebenen Walnüsse und die Walnusshälften sowie das Schlagobers unterziehen.

Schritt 3

Die eingeweichte Gelatine kurz unter Rühren aufkochen und mit der Lebermasse vermischen. Die zur Seite gelegten, angebratenen Leberstücke in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Lebermasse in die Terrine füllen. Dann die Leberstückchen einlegen und den Rest der Lebermasse darauf verstreichen. Den überhängenden Speck darüberschlagen und mit der überhängenden Folie bedecken. Das Parfait mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kühl stellen. Danach das Parfait aus der Form stürzen und mit etwas Kresse garniert servieren.

» Tipp

Statt frischer Entenleber kann man auch abgebratene Hühnerleber oder fertige Kalbsleberpastete verwenden.





Vorspeise

Wildteigtaschen mit Balsamico-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Teig

250 g griffiges Mehl
1/16 l warmes Wasser
2 Eier
1–2 Esslöffel Öl (noch besser
Trüffelöl)
Mehl für die Arbeitsfläche

Fülle

50 g getrocknete Pilze
150–200 g faschiertes oder sehr fein
gehacktes Wildbret (Reh oder Hirsch,
aber auch Fasan oder anderes Wild)
etwas Öl zum Anbraten
etwas Wildgewürz
Salz und Pfeffer
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Stängel Thymian
100 g Magertopfen
1 Eidotter oder Wasser zum
Bestreichen

Sauce

250 ml Aceto Balsamico
250 g Butter
1 EL Zimtpulver
3 EL Honig

Zubereitung

Schritt 1

Mehl, Wasser, Eier und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten (das Kneten des Teigs geht natürlich mit einer Küchenmaschine am einfachsten). In einer Klarsichtfolie 1 Stunde kühl (nicht kalt) rasten lassen. Für die Sauce Aceto Balsamico in einer Pfanne mit der Butter erhitzen, Zimt und Honig dazugeben. So lange einkochen, bis eine mollige Sauce entsteht. Auf die Seite stellen und kurz vor dem Servieren aufwärmen.

Schritt 2

Für die Fülle die Pilze in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und fein hacken. Das faschierte oder gehackte Wildfleisch in heißem Öl kurz mit den Gewürzen anbraten, fein gehackte Zwiebel und sehr fein gehackten Knoblauch glasig rösten, Thymianblätter abzupfen und dazugeben, mitrösten. Topfen einarbeiten, wenn das Fleisch schon etwas abgekühlt ist. Alles gut durchmischen.

Schritt 3

Topf mit Wasser aufsetzen und kochen lassen, etwas Salz und ein paar Tropfen Öl in das Wasser geben. Den Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche ausrollen und 2 gleich große Teigflächen schaffen. Der Teig sollte nicht dicker als 1 mm sein. Auf der einen Teigfläche in regelmäßigem Abstand kleine Häufchen mit der Füllung setzen. Dann die Zwischenräume mit Wasser oder Eidotter bestreichen (ich nehme Wasser). Die zweite Teigfläche darüberlegen und jeweils rund um die Füllung fest andrücken. Mit dem Ausstecher die Teigtaschen ausstechen. Die Ränder noch einmal fest andrücken.

Schritt 4

Die Teigtaschen in das kochende Wasser geben und kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Siebschöpfer herausnehmen, abtropfen lassen. Auf einem Teller anrichten und mit Thymian bestreuen. Mit der Balsamico-Sauce garnieren.



Hauptspeise

Tafelspitz vom Hirsch

mit Bärlauchspinat, Schnittlauchsauce und gerösteten Erdäpfeln

Zubereitung Tafelspitz

Schritt 1

Das zugeputzte und ungewürzte Hirschfleisch in heißem Öl gut anbraten und Knochen mit dem geputzten Suppengrün und Lauch hinzufügen, kurz mitrösten. Mit kochendem Wasser aufgießen, bis es bedeckt ist. Salz, Pfefferkörner, Lorbeer und Wacholder dazugeben. Die Zwiebeln von den Wurzeln befreien und samt der Schale mitkochen. Knoblauch schälen und ebenfalls dazugeben.

Schritt 2

Das Fleisch auf kleiner Flamme je nach Größe und Beschaffenheit zwischen 2 und 4 Stunden köcheln lassen (die dabei entstehende Suppe kann natürlich ebenfalls verwendet werden). Das Fleisch nicht aus der Suppe herausnehmen, bevor es serviert wird. So bleibt es saftig.

Vor dem Servieren das Fleisch in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung Bärlauchspinat

Bärlauchblätter und Spinatblätter waschen und von den zu dicken Stielen befreien. In einer Pfanne Butter erhitzen, Bärlauch und Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit etwas Obers aufgießen und mit dem Pürrierstab pürieren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Mit der Crème fraîche binden.

Zubereitung Rösti

Erdäpfel in der Schale fast ganz weich kochen, schälen und grob reiben oder in Scheiben schneiden. Die Erdäpfel in heißem Öl gut anrösten, danach gut abtropfen lassen und salzen. Wer will, kann fein geschnittene Zwiebeln in Öl rösten und zu den Erdäpfeln geben.

Zubereitung Schnittlauchsauce

Sauce Hollandaise mit Essig und fein geschnittenem Schnittlauch vermengen, die Sauce zum Fleisch, dem Spinat und dem Rösti reichen.

Zutaten für 4-6 Personen

1,3 kg Hirschschlängel oder Schulter

Öl zum Anbraten

Wildknochen

1 Bund Suppengrün

½ Stange Lauch

Salz

schwarze Pfefferkörner nach

Geschmack

3 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

2 Zwiebeln mit Schale

3 Knoblauchzehen

Bärlauchspinat

500 g frische Bärlauchblätter

500 g frischer Spinat

200 g Butter

etwas Obers

Salz

Muskatnuss

250 ml Crème fraîche

Rösti

800 g speckige Erdäpfel

Öl zum Rösten

Salz

eventuell 2 Zwiebeln

Schnittlauchsauce

0,3 l fertige Sauce hollandaise

1 Spritzer weißer Essig





Dessert

Kürbiskernölparfait

Zutaten für 1 Terrinenform

4 ganze Eier
 2 Eidotter
 120 g feiner Kristallzucker
 2 Kapseln Kardamom, fein zerstoßen
 1 Msp. Zimt
 Msp. Ingwerpulver
 etwas Rum oder Cognac
 125 g Butter
 125 ml Kürbiskernöl
 100 g ungesalzene Kürbiskerne, fein gemahlen
 500 ml Obers

Garnitur

1 Handvoll Kristallzucker
 1 Handvoll Kürbiskerne, grob gehackt
 etwas Kürbiskernöl, gezuckert

Zubereitung

Schritt 1

Die Eier, die Eidotter und die Hälfte des Kristallzuckers sehr schaumig rühren. Alle Gewürze und den Rum oder Cognac dazugeben. Butter, Kürbiskernöl und den restlichen Zucker nicht zu dunkel karamellisieren und die fein gemahlene Kürbiskerne dazugeben. Die Masse kurz auskühlen lassen. Obers steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Dann mit der Eier-Zucker-Masse vermischen. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Creme einfüllen. Das Parfait für mindestens sechs Stunden im Tiefkühler kühlen.

Schritt 2

Für die Garnierung den Zucker karamellisieren, die Kürbiskerne dazugeben und gut rösten. Die dickflüssige Karamellmasse mit einem Löffel über das aus der Terrinenform gestürzte Parfait träufeln und das Ganze eventuell noch mit gesponnenem Zucker überziehen. Mit dem gesüßten Kürbiskernöl beträufeln.

» Tipp

Wenn man einen Zahnstocher in das dickflüssige Karamell taucht, kann man damit z.B. Hirschgeweihe auf Backpapier zeichnen und diese nach dem Erstarren zum Dekorieren verwenden.

» Info



Noch mehr Jäger kochen Wild

Lisa Lensing
 Joseph Gasteiger -
 Rabenstein
 Paul Lensin