

WILD VEREDELN

Anfang Mai, der Bock geht auf – das bedeutet neben spannendem Waidwerk auch frisches Wildbret. Wie Sie dieses zu küchenfertigen Leckerbissen zerlegen, zeigt ein Fleischermeister.

Markus Deutsch



Vom Revier



Foto: Nemanja Tomisz / iStockphoto

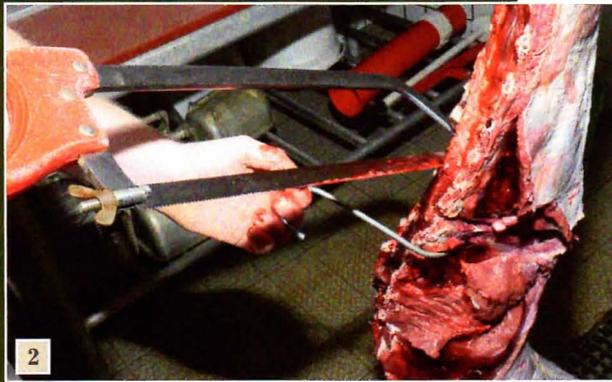
auf den Teller

Grob zu zerwirken lernt der angehende Jungjäger bereits im Vorbereitungskurs auf die Prüfung. Aber wie sieht es mit dem Wissen aus, wenn es darum geht, Rouladen aus der Keule zu schneiden oder saftige Steaks zu gewinnen? Wir haben dem Fleischermeister Alexander Schmidt über die Schulter geschaut. Er zeigt Ihnen, wie Sie ein Stück Wild, in diesem Fall einen Dam-

hirsch, fachmännisch zerwirken und wie Sie daraus hochwertige, küchenfertige Wildbretstücke machen. Damit sind Sie für die kommende Grillsaison bestens gerüstet!

Im Internet (www.wildundhund.de) finden Sie unter Dossi-ers einen Film, in dem die einzelnen Arbeitsschritte noch einmal detailliert gezeigt werden.

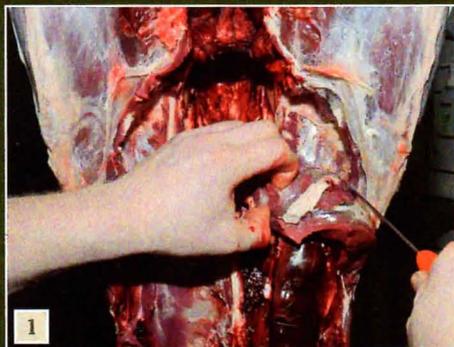
1. Trennen von Ziemer und Träger



Vorderläufe und Rippen wurden bereits abgeschärft. Um den durchwachsenen Träger vom Rücken zu trennen, schärft man zwischen der 6. und 7. Rippe bis zum Rückgrat und sägt dieses mit der Knochensäge durch (1).

Tip: Mit einem Fleischerhaken hält man den Träger, damit dieser nicht herunterfällt (2).

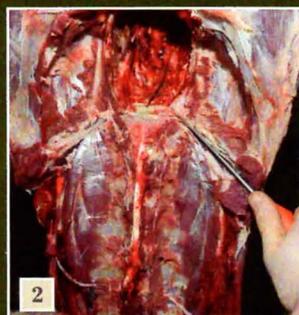
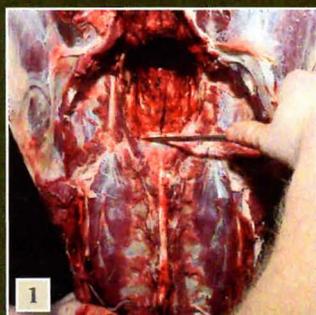
2. Auslösen und Pariieren der Filetstücke



Die Filets werden vom Filetkopf (am Beckenknochen) beginnend immer entlang des Rückgrats vorsichtig ausgelöst (1). Anschließend werden die anhaftenden Häute entfernt (pariiert) (2).

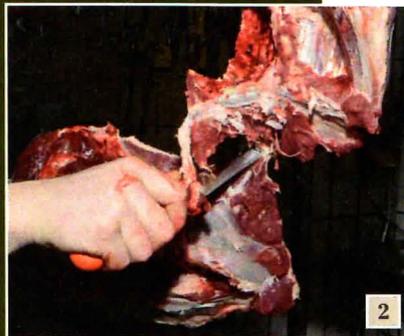
Die Filets sind die edelsten Stücke und eignen sich hervorragend zum Kurzbraten.

3. Trennen von Rücken und Keule



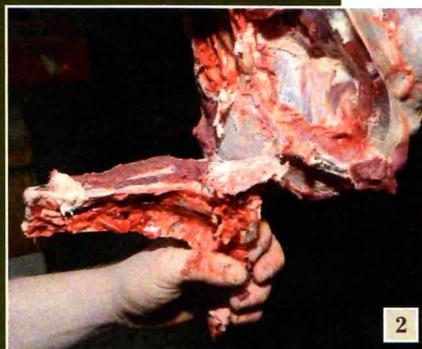
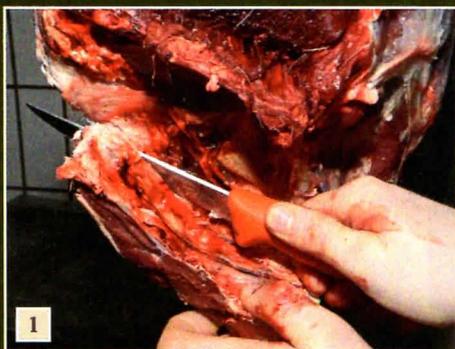
Um den Rücken von den Keulen zu trennen, sticht man in die gut sichtbare weiche Bandscheibe und durchtrennt diese (1). Anschließend entlang der Beckenschaukeln schräg nach unten schärfen (2), bis man hinten an die Wirbelsäule stößt. Zum Abtrennen mit einer Hand das Rückenstück nach hinten drücken, mit der anderen gehalten (3).

4. Trennen der Keulen



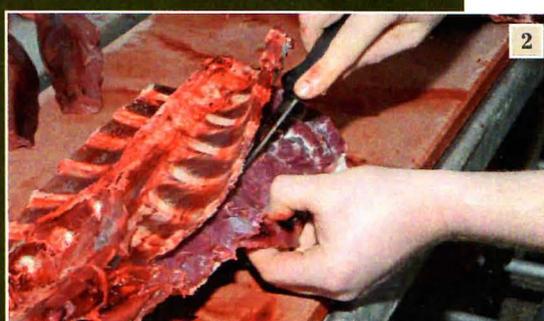
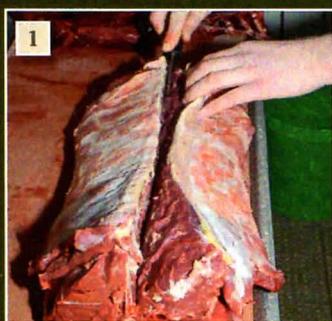
Zum Trennen der Keulen einen halben Zentimeter neben dem Wedelansatz beginnend entlang des Rückgrats schärfen (1). Hängt man dafür eine Keule aus, geht es leichter. (2)

5. Rückgrat ablösen



Anschließend verfährt man auf der anderen Seite genauso (1). Man sieht deutlich die „Sollbruchstelle“ an der Beckenschaufel (2), die sich mit dem Messer gut durchtrennen lässt.

6. Auslösen und Parieren der Lachse

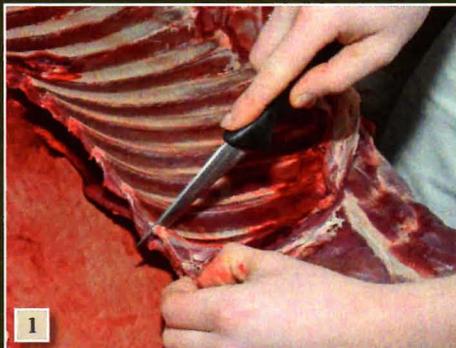


Entlang der Dornfortsätze schärft man bis hinunter zu den Rippen (1). Wichtig ist es, unmittelbar an den Knochen entlangzuarbeiten, damit möglichst wenig Wildbret daran verbleibt. Anschließend wird das Rückenstück gedreht und entlang der Rippen geschärft, an der letzten beginnend (2).

Jetzt sind die Lachse lediglich noch unmittelbar an den Wirbelkörpern mit dem Rückgrat verbunden. Während mit der einen Hand der Lachs abgezogen wird, trennt man mit dem Messer den Muskelstrang sauber ab (3).

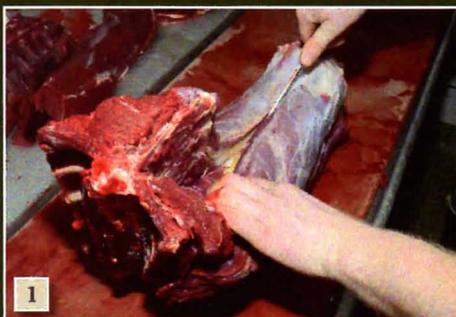
Als Letztes wird die Silberhaut entfernt. Dafür dicht unter der Haut bleiben und die Schneide leicht nach oben richten, um nicht ins Wildbret zu schneiden (4).

7. Rippen auslösen



Zunächst an den Rippen entlangschärfen, dabei aber nicht ganz durchschneiden (1). Anschließend die Rippe anheben und herausschälen (2). Das so gewonnene Wildbretstück wird als Rollbraten gefüllt oder man verarbeitet es weiter zu Wurstfleisch. Wer Spareribs (Schälrippen) liebt, spart sich das Auslösen und zerteilt die Rippenpartie lediglich in handliche Stücke.

8. Träger auslösen



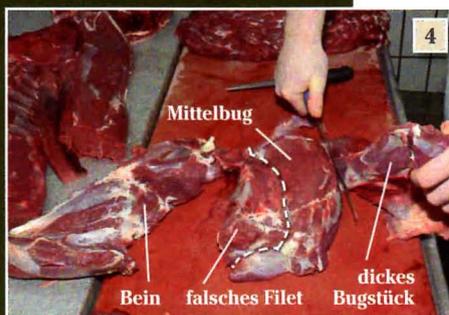
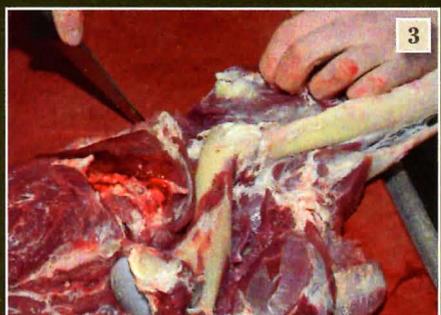
Das Wildbret vom Träger lässt sich erstaunlich vielseitig verwenden. Es wird ähnlich wie die Lachse ausgelöst, das heißt man schneidet zunächst entlang der Wirbelsäule (1), dann entlang der Rippen. In zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten eignet es sich zum Grillen, kleingeschnitten als Gulasch oder am Stück als Braten (2).

9. Blatt auslösen



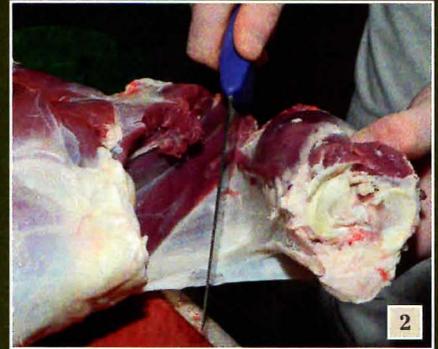
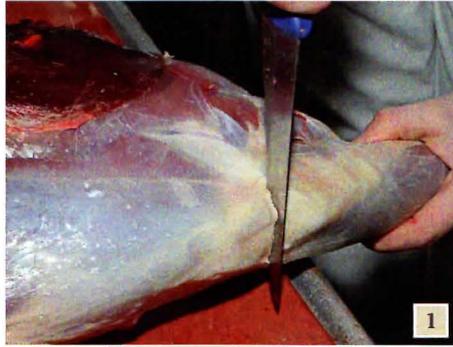
Mit der Messerspitze wird zunächst das Gelenk unterhalb des Schulterblattes durchtrennt (1). Dann wird das Wildbret vom Blatt gelöst, was besonders gut mit dem Klingenträger geht, und anschließend das Schulterblatt nach oben abgezogen (2).

Nun löst man Ober- und Unterarmknochen aus (3).



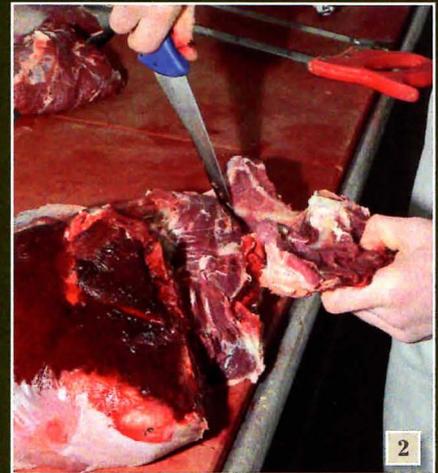
Das Wildbret des Blattes (4) liefert uns Bein, falsches Filet, Mittelbug und dickes Bugstück. Die Schnitte werden zwischen den Muskelpartien gesetzt. Alles vom Blatt eignet sich als Gulaschfleisch. Die Bugstücke und das falsche Filet können auch als Bratenstück geschmort werden. Zum Kurzbraten eignen sie sich nicht.

Als Erstes wird das Kniegelenk geöffnet (1). Dann trennt man von der übrigen Keule die Haxe ab (2). Sie lässt sich wie Schweinshaxe zubereiten. Um mehrere Gäste satt zu bekommen, sollte man allerdings einige Exemplare sammeln.



10. Abtrennen der Haxe

Bevor es an die edlen Stücke der Keule geht, löst man den Hüftknochen ab (1). Auch hier ist es wichtig, dicht am Knochen zu arbeiten, um möglichst wenig Wildbret daran zu belassen (2).



11. Hüftknochen ablösen



10 PH Precision Hunter - Präzision Pur! Perfekt abgestimmt für bleifreie Jagdgeschosse!

05/13



Abb: 08655053

Kaliber: .308 Win., Accustock-Alubettung, einstellbarer Accutrigger-abzug, freischwinger Matchlauf (20"/51 cm Länge, brüniert, geflutet), Dralllänge 1-10", herausnehmbares Magazin (Kapazität: 4+1), inkl. Weaver-Typ Basen. Erhältlich in 4 Farben.

Das Patronenlager und der Drall sind perfekt auf moderne, bleifreie Munition abgestimmt!

08655052

08655051

086550514

ab 1.129,- €
unverbindliche Preisempfehlung



Bezug über die Alljagd-Fachgeschäfte, Frankonia, MSZU und den gutsortierten Fachhandel!

Helmut Hofmann GmbH · Scheinbergweg 6-8 · 97638 Mellrichstadt · Telefon: 0 97 76 / 6 06 - 0 · Telefax: 0 97 76 / 6 06 - 21

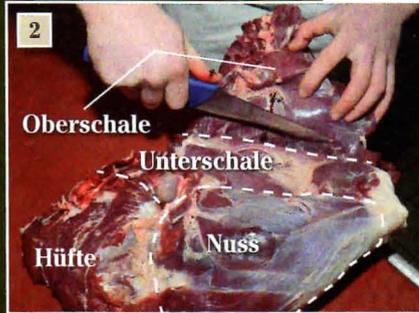
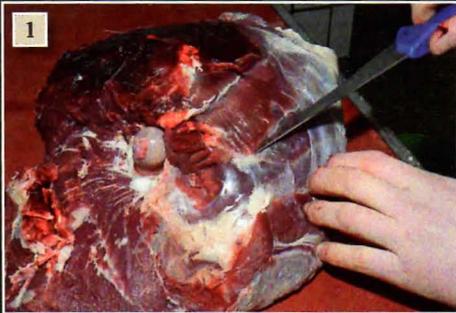
E-mail: info@helmuthofmann.de · www.helmuthofmann.de

Solange Vorrat reicht. Zwischenverkauf vorbehalten. Alle genannten Preise inkl. gesetzlicher MwSt.. Es gelten unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen. Druckfehler vorbehalten! Abb. zum Teil mit optionalem Zubehör!

Verkauf nur über den Fachhandel möglich!
Fragen Sie beim Händler Ihres Vertrauens nach diesem Angebot!

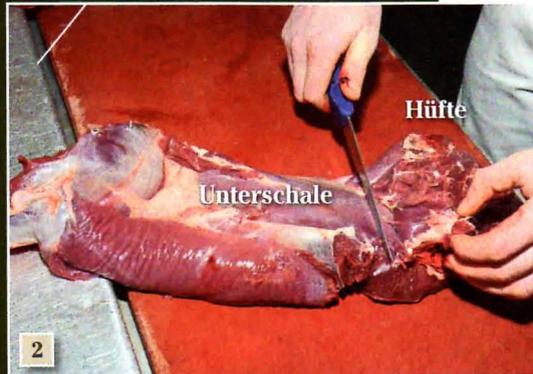
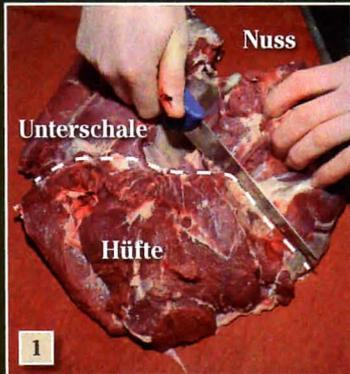


12. Oberschale abnehmen



Die Naht zwischen Ober- und Unterschale wird mit dem Messer vorsichtig aufgetrennt (1). Die natürliche Trennlinie zwischen den Muskelpartien macht das Abheben der Oberschale leicht (2). Aus der Schale lassen sich Schnitzel und Rouladen schneiden. Auch zum Schmoren am Stück ist sie bestens geeignet.

13. Nuss, Unterschale und Hüfte trennen



Zunächst den Oberschenkelknochen auslösen, dann die Nuss. Sie befindet sich am unteren Ende der Keule und fällt durch ihre runde Form auf. Diese bildet auch die Abgrenzung zur Hüfte und zur Unterschale (1). Anschließend trennt man Unterschale und Hüfte (2). Hier gibt es keine deutliche Trennlinie. Aus der Unterschale lassen sich Schnitzel schneiden. Die anderen Parteien sind hervorragende Bratenstücke.

14. Küchenfertig zuschneiden



Um Rouladen zu gewinnen, schneidet man von der Ober- oder Unterschale quer zur Faser zunächst eine einen halben Zentimeter breite Scheibe bis fast aufs Brett. Der nächste Schnitt geht bei gleicher Fleischbreite bis nach unten (1). Dadurch entsteht ein zweiflügeliger Fleischlappen (Schmetterlingsschnitt). Dieser lässt sich belegen und zur Roulade rollen (2). Schnitzel können aus der gleichen Partie gewonnen werden (ebenfalls quer zur Faser schneiden) (3). Allerdings macht man die Scheiben etwas dicker und plattiert sie anschließend. Die Unterschale lässt sich auch füllen. Dazu schneidet man eine Tasche hinein (4/5). Zum Grillen und Kurzbraten lassen sich aus den Lachsen Steaks von zweieinhalb bis drei Zentimetern Breite oder Medaillons schneiden (6).

