

Erprobt und für gut befunden!

Jägerpastete

Zutaten: Blätter und Hals eines Hasen und das Hasenklein, 250 g geräucherter Speck, 200 g Schweineleber, 3 Eier, 2 Brötchen, 1 Zwiebel, 2–3 Teel. Trockenpilze, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Eßl. Schmalz, 1 Eßl. Butter, Semmelbrösel, 1 Sträußchen Petersilie. — Das vorbereitete Wildpret mit den eingeweichten, geschnittenen Trockenpilzen, Zwiebeln, Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern so lange im Schmalz schmoren, bis es weich ist, etwa 1½ Stunde. Kurz vor dem Garwerden gibt man das geschnittene Hasenklein und die grobgewürfelte Leber dazu. Die Knochen auslösen und die Semmeln in der Sauce einweichen, Fleisch und Speck kleinschneiden, mit den Semmeln und der Zwiebel zweimal durch den Fleischwolf drehen und mit den Eiern vermengen. 50 g Speck läßt man zurück, schneidet ihn in Streifen und legt den Boden einer Kastenform aus, die mit Butter eingefettet und mit Semmelbröseln ausgestreut wird. Die Masse einfüllen und bei mäßiger Hitze backen, bis das Fett an die Oberfläche kommt. Die Pastete herausnehmen, abkühlen lassen und nach dem Stürzen in dünne Scheiben geschnitten kalt auftragen. Garzeit der Pastete: eine weitere Stunde. Dazu schmeckt ganz köstlich eine Preiselbeer-Meerrettichsahne: 2 gehäufte Eßlöffel eingemachte Preiselbeeren mit 1 Eßlöffel Meerrettich mischen und unter ¼ Liter steifgeschlagene Schlagsahne heben.

Angela Berger

Wildsteaks

Kleine Wildsteaks werden in Butter gebraten oder gegrillt und auf getoastete Brotscheiben gelegt. Gleichzeitig schmort man etliche Bananenscheiben, Tomaten- und Ananasstücke kurz durch und gießt ein bis zwei Gläschen Weinbrand dazu.

Die Steaks auf einer Platte anrichten und mit dem Obst umgeben, evtl. noch mit angebratenen und gerollten Speckscheiben verzieren. — Ein Kegel Reis, mit Paprika und Curry bestreut, oder Kartoffelkroketten ergänzen die mit Petersilie garnierte Platte.

Wildente gefüllt

Die vorbereitete Ente kann man mit einer Mischung aus rohen, feingewürfelten Kartoffeln, einigen weich gekochten Kastanien und 1–2 feingeschnittenen rohen Äpfeln, die man mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Majoran würzt, füllen und zunähen. Man umwickelt die Ente mit Speck und läßt sie so fast gar braten. Dann entfernt man den Speck und brät fertig. Der Entenbraten soll schön braun sein. — Sauerkraut und Salzkartoffeln schmecken vorzüglich dazu.

Taubenragout

Die Tauben teilen, würzen und in Fett drei Minuten schwenken, um sie dann mit etwas Mehl zu bestäuben. Eine Tasse Fleischbrühe, ein Bukett aus Zwiebeln, Lorbeerblatt und Nelken, einige Champignons (frisch oder Dose) sowie nach Belieben einige Stücke von Artischocken hinzufügen. Langsam schmoren lassen und kurz vor dem Garwerden mit dem Saft einer Orange begießen.

Edit Schlüter