Wildrahmsauce

Zutaten:	1 Esslöffel Margarine oder Butter 1 Schalotte, fein gehackt 3-5 Wacholderbeeren, zerdrückt 1 dl Rotwein 1 Glas Wildfond (4 dl) oder Fleischbouillon 3 Teelöffel Maizena 3 dl Rahm 1 Esslöffel Johannisbeergelee oder Wacholder-Latwerge 3 Esslöffel Gin Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Zubereitung:	Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Wacholder beifügen, andämpfen. Mit dem Rotwein ablöschen, bis auf 2 Esslöffel Flüssigkeit einkochen. Wildfond oder Bouillon beifügen, zur Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgeben. Maizena mit Rahm anrühren, mit Johannisbeergelee oder Wacholder-Latwerge und Gin zur Sauce geben und unter Rühren aufkochen, würzen.

Wild-Stroganoff

für 4 Personen

Zutaten:	600 gr. Damhirschfleisch (Bäggli) in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten Oel oder Bratbutter zum Braten 1 Teelöffel Paprika 1 Teelöffel Salz
Sauce:	1 Zwiebel gehackt 150 gr. Champignons, in Scheiben 5 Wacholderbeeren, gehackt 1 Esslöffel Mehl 1 dl Rotwein 2 Esslöffel Cognac 2 dl Wildfond, aus dem Glas, oder Fleischbouillon 1 Becher Saucenrahm (180 gr) Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Zubereitung:	Backofen und Fleischplatte auf 60°C vorheizen. Oel oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise kurz anbraten, herausnehmen, würzen und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Sauce: Hitze reduzieren, Zwiebeln im Bratsatz an- dämpfen. Champignons und Wacholder beigeben, mitdämpfen. Mehl darüber streuen, Rotwein dazu giessen, unter gelegentlichem Rühren zur Hälfte einkochen. Cognac und Wildfond oder Bouillon beigeben, etwas einkochen. Saucenrahm daruntermischen, aufkochen, würzen. Fleisch zugeben, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Hirschschnitzel an Pilzsauce

für 4 Personen

Zutaten:	500-600 gr. Hirschschnitzel
	1-2 Esslöffel Butter
	1 Esslöffel Mehl
	Salz, Pfeffer
	150 gr. Pilze
	½ Liter Rotwein
	2 dl Rahm

Zubereitung:

Die Schnitzel im Mehl wenden und in heisser Butter schnell anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Die Pilze im Bratfond leicht dünsten, mit dem Wein ablöschen. Ungefähr 5 Min. leicht köcheln lassen, wenn nötig nachwürzen, dann den Rahm zugeben, heiss werden lassen und über den Schnitzeln anrichten.

(Event. einen Schuss Cognac vor dem Anrichten dazugeben).

Geschnetzeltes Damhirschfleisch mit Calvados

für 4 Personen

Zutaten:	500 gr. geschnetzeltes Damhirschfleisch aus zarten Schnitzelstücken ½ dl Oel Salz, Pfeffer, Paprika 1 Glas Calvados 30 gr. Butter 100 gr. feine Apfelwürfel ½ dl Weisswein 3 dl braune Wildsauce 2 dl Rahm Zitronensaft und Gewürze zum Abschmecken
Zubereitung:	Das Fleisch in sehr heissem Oel anbraten, würzen und noch etwas blutig warmstellen. Den Bratensatz mit Butter auflösen, die Aepfel andämpfen, mit Calvados ablöschen und einkochen. Die Wildrahmsauce mit den übrigen Zutaten zubereiten, das Fleisch darin wärmen und anrichten.

Damhirschsteaks Weidmannsart

für 4 Personen

Zutaten:	4 Damhirschsteaks zu 150-170 gr. 2 Zwiebeln, feingehackt 150 gr. Eierschwämme wenn möglich frisch 150 gr. Champignons 1 dl Weisswein Petersilie, fein gehackt 1 Esslöffel Butter Salz, Pfeffer 1 Esslöffel Oel
Zubereitung:	Eierschwämme und Champignons waschen. Grössere Pilze halbieren oder blättrig schneiden und in der heissen Butter zusammen mit den Zwiebeln dünsten. Mit Weisswein ablöschen, Petersilie dazugeben und 10-15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll dabei praktisch verdampfen. Inzwischen die Steaks einölen und in der Grill-Pfanne beidseitig je 4 Minuten grillieren, respektive braten. Würzen und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Die Pilze ebenfalls abschmecken, eventuell etwas nachwürzen und über die Hirschsteaks geben.
Beilage:	Spätzli oder Getreiderisotto Blaukabis, gefüllte Birnen

Damhirschmedaillons mit Sauce Madère

für 4 Personen

Zutaten:	600 gr. Damhirschfleisch in Medaillons geschnitten, 0,5 dl Oel Pfeffer, Paprika Grillgewürz 2 dl Madère 1 Bouillonwürfel Salz, Tabasco Gewürz nach Geschmack 8-10 Esslöffel Maizena Express braun ½ Esslöffel Pectoral 2,5 dl Rahm 200 gr. Sauerrahm
Zubereitung:	Die Damhirschmedaillons im heissen Oel kurz anbraten und noch etwas blutig warmstellen. Sauce: Madére, Bouillon und Gewürze aufkochen, mit Maizena abbinden, Rahm und Sauerrahm hinzufügen. Die gebratenen Medaillons in der Sauce kurz ziehen Lassen, nicht mehr kochen und anrichten.

Ennetbürger – Damhirschbäggli an Balsamico – Honigsauce

für 6 Personen

Zutaten:	1 Stk. Damhirschbäggli (ca. 700-800 gr.) 0,5 dl Erdnussöl oder geklärte Butter Salz und Pfeffer weiss aus der Mühle je 1 Rosmarin-, Thymian- und Salbeizweig.
Zubereitung:	Die sauber parierten Damhirschbäggli mit Salz und Pfeffer würzen. Das Erdnussöl in der Pfanne erhitzen und die Bäggli rundherum anbraten. Die Kräuterzweige dazugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf den Gitterrost legen. In den auf 100°C vorgewärmten Ofen schieben. Nach 10 Min. die Hitze auf 80°C reduzieren und die Bäggli weitere 45 Min. ziehen lassen.
Sauce:	3 Schalotten fein geschnitten 1 cl Olivenöl 3 dl Rotwein 1 dl Aceto Balsamico 1,5 dl Brauner Wildfond 80 gr. Butterflocken, kalt 20 gr. Rosmarinblütenhonig
Zubereitung:	Schalotten in Olivenöl kurz andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf 1 dl einkochen. Den Aceto Balsamico dazugeben und nochmals auf 1 dl einkochen. Mit dem Wildfond auffüllen. Das Ganze nochmals auf 1,5 dl einkochen. Honig dazugeben. Mit kalten Butterflocken die Sauce verbessern.
Beilage:	Rahmwirsing

Damhirsch-Rücken

für 6 Personen

Zutaten:	ca. 2-2 ½ kg Damhirschrücken (ohne Filets) etwas Fett oder Oel Cognac Salz und Pfeffer
Zubereitung:	Den Damhirschrücken im Ofen bei 210-220°C in heissem Fett gleichmässig scharf anbraten und 35-40 Min. fertiggaren. Mit Cognac flambieren, erst danach mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rückenfleisch nach dem Braten auslösen, in Scheiben schneiden und wieder auf den ganzen Rückenknochen auflegen. Das Ganze kann mit Speck, Zwiebeln, Petersilie, und gedünsteten frischen Eierschwämmchen garniert werden. Zur Verzierung spritzt man noch etwas geschlagenen Rahm auf den zubereiteten Rücken.
Beilage:	Mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirnen oder Pfirsiche, Rotkabis und Eierspätzli.

Damhirschgeschnetzeltes Jägerart

Für 4 Personen

Zutaten:	600 gr. geschnetzeltes Damhirschfleisch 2 Esslöffel eingesottene Butter 1 Zwiebel, feingehackt 200 gr, Eierschwämme oder Herbstpilze (wenn möglich frisch) ½ dl Cognac 2 dl gebundene Bratensauce 1 Esslöffel Senf 2 dl Rahm
Zubereitung:	Die Pilze rüsten und eventuell grössere halbieren. Butter erhitzen und die fein-gehackte Zwiebel glasig dünsten. Fleisch dazugeben und unter Wenden gut anbraten. An die Wärme stellen. Eierschwämme in die restliche Butter geben und während 10-15 Min. leicht dünsten. Fleisch wieder in die Pfanne geben und mit Cognac flambieren. Die separat zubereitete Bratensauce dazugeben. Leicht köcheln lassen, dann den Senf und Rahm darunter mischen. Nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen und sofort servieren.
Beilage:	Spätzli, Knöpfli oder Nudeln

Beize für Wildpfeffer

für ca. 1 kg Fleisch

Zutaten:

2 Esslöffel Oel
½ Zwiebel, grob gewürfelt
1 Karotte in Scheiben
½ Stange Lauch in Scheiben
1/8 Knollensellerie, mit Kraut, gewürfelt
1 Teelöffel Wacholderbeeren zerdrückt
½ Teelöffel Pfefferkörner zerdrückt
½ Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Messerspitze Paprika
1 Prise Salz
2 cl Gewürzessig
½- ¾ Liter Rotwein

Zubereitung:

Oel erhitzen, Gemüse andünsten, Gewürze beigeben, kurz dünsten, übrige Zutaten beifügen und zusammen aufkochen.

Das rohe, in Würfel geschnittene Wildfleisch wird mit der heissen Beize übergossen, dann abgekühlt im Kühlschrank 4-5 Tage mariniert. Wenn die Beize kalt zum Fleisch gegeben wird, erhöht sich die Marinierzeit auf ca. 6-8 Tage. Zum Einlegen soll Möglichst nur Steingut-, Porzellan- oder Chromstahl-Geschirr verwendet werden.

Damhirschpfeffer

für ca. 2 kg eingebeiztes Pfefferfleisch

Zutaten:	100 gr. Oel oder Butter 200 gr. Wurzelgemüse 1.5 Liter Bratensauce ¼ dl Essig 1 dl Rahm Würzmischung
Zubereitung:	Den Pfeffer abschütten und gut abtropfen lassen. Das beim Beizen beigefügte Wurzelgemüse aus dem Pfeffer entfernen. In einer Bratpfanne Oel oder Butter erhitzen und die Pfefferstücke allseitig gut anbraten, würzen. Das frisch geschnittene Wurzelgemüse beifügen und kurz mitrösten. Mit etwas Beize ablöschen und diese fast einkochen lassen. Die Bratensauce zugeben und den Pfeffer zugedeckt weichschmoren. Die Sauce mit einem Schuss Essig sowie eventuell wenig Rahm abschmecken.

Damhirschpfeffer nach Jägerart

Den fertigen Pfeffer garnieren mit:
200 gr. Magerspeck, gewürfelt und
in Butter weichgedünstet.
200 gr. Brotwürfelchen, in Butter geröstet.