

Ganz wild auf Wild

Karl-Josef Fuchs vom „Spielweg“ in Münstertal präsentiert neue Rezepte / Von Maikka Kost

Beim Wildbret ist es ein wenig wie beim Fisch: Für die einen ist es kulinarisches Highlight, die andern wenden sich mit Grausen ab. Häufig ist dann eines der vielen Vorurteile gegen Wild der Grund: Das Fleisch sei teuer, schwer verdaulich, schmecke streng, passe nur zu speziellen Anlässen und lasse sich vor allem nur mit Vorkenntnissen zubereiten.

Mit solchen Vorbehalten will dieses Kochbuch aufräumen. Der Autor ist Karl-Josef Fuchs, den man in der Region als exquisiten Koch und ausgewiesenen Wildexperten kennt. In seinem „Romantik-Hotel Spielweg“ in Münstertal, das er in fünfter Generation führt, setzt Fuchs seit Jahren viel daran, die Gäste für die Wildküche zu gewinnen. Aber auch überregional hat sich der leidenschaftliche Jäger längst als „Wildpapst“ etabliert: Fuchs' „Große Wildkochschule“, 2005 erstmals

der Region ins Bild setzt und den BZ-Lesern überdies von fünf Rezeptwettbewerben bestens bekannt ist. Was Karl-Josef Fuchs umtreibt, erklärt er gleich zu Beginn des 223 Seiten starken Werks: „Ich wollte kein Kochbuch für meine Kollegen machen, ... sondern die Leser zum Kochen mit Wild zuhause animieren.“ Folgerichtig legt er den Fokus auf das behutsame Heranführen ans Thema und auf leicht nachvollziehbare Rezepte. Fuchs ist nämlich davon überzeugt, dass, wer am Anfang ein Erfolgserlebnis hat, später auch mit Freuden weitermacht. Und er will nicht hinnehmen, dass selbst gestandene Jäger oft nicht wissen, was sie aus dem Erlegten alles machen können.



Karl-Josef Fuchs

In der „Neuen großen Wildkochschule“ nimmt der Meister Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen an die Hand. Zunächst erklärt er auf fast 60 Seiten die Grundlagen der modernen Wildküche: Wie stellt man eine Wildkraftbrühe her? Einen Wildfond? Eine Wildsauce? Danach geht es – immer Schritt für Schritt – ums Pökeln und die Herstellung von Terrinen und Parfaits. Bei den Garmethoden unterscheidet Fuchs zwischen Räuchern, Pochieren, Sous-vide, Schmoren, Braten, Dämpfen und – ja, sogar Grillen: „Früher dachte ich, dass sich Wildfleisch dafür überhaupt nicht eignet“, lässt er die Leser wissen. Jetzt führt er ihnen vor Augen, dass man das auch ganz anders sehen kann.

Die Grundrezepte werden stets mit Wissenswertem rund ums Wildbret angereichert: Tipps zur richtigen Handhabung und Lagerung oder zu bundesweiten Einkaufsquellen. Den zweiten Buchteil dominieren dann über 60 Rezeptideen, die verblüffend anders sind, als man es von Wild erwartet. Viele bestechen durch überraschende Zutatenkombinationen:

Preiselbeeren und Kartoffelbrei waren gestern, bei Fuchs gibt es Balsamessig-Zwetschgen zum gebratenen Wildhasenfilet und Pfirsich-Chutney zu Fasanenbrüstchen. Die Idee, eine Tauben-Crêpinette mit Schupfnudeln zu servieren oder eine Rehleber auf Gartenkräuter-
risotto (Foto unten) zu betten, muss man erst mal haben. Und eine Rehrahmsuppe mit Linsen (links) garantiert einen raffiniert-bodenständigen Genuss.

Regionalität und Saisonalität sind die Prinzipien der Fuchs'schen Kochkunst und gelten sogar für die Beilagen. Zuletzt dürfen Dessertvorschläge für das große Wildmenü nicht fehlen. Dass viele Wildkochbücher wie Blei in den Buchläden liegen, hat wohl damit zu tun, dass sie auf altmodischen Rezepten und Geschmacksvorstellungen basieren. Karl-Josef Fuchs interpretiert die Wildküche neu und passt sie aktuellen Geschmackstrends an. Ein Muss für alle Wildfans. Und die beste Empfehlung für lernbereite Wildkritiker.

– Karl-Josef Fuchs: Die neue große Wildkochschule. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2011. 223 Seiten, 49,90 Euro.



Zubereitung halb so wild: Fasanenbrüstchen mit Pfirsichchutney und Chilifäden.

FOTOS: MICHAEL WISSING (1)/ TRE TORRI VERLAG (3)

GEBRATENE FASANENBRÜSTE MIT PFIRSICHCHUTNEY UND CHILIFÄDEN (Für 4 Personen)

Zutaten: 5 Pfirsiche, 2 EL brauner Zucker, 4 EL Obstessig, 125 ml Weißwein, 1 EL Senfpulver, 1 TL Chilifäden, 1 EL gehackte Zitronenmelisse, 4 Fasanenbrüste, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Butter (und etwas Butter für die Form), 1 EL Zucker

Zubereitung: Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden, acht Stück zum Anrichten beiseite legen. Braunen Zucker im Topf karamellisieren, mit Essig und Wein ablöschen und mit 125 ml Wasser auffüllen. Pfirsichspalten, Senfpulver und Chilifäden zugeben, 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen, ab und zu umrühren. Zitronenmelisse drüberstreuen. Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer gebutterten Form 10 bis 12 Minuten im Backofen braten. Butter schmelzen, Zucker darin karamellisieren und die acht Spalten kurz darin schwenken. Fasanenbrüste mit Chutney und karamellisierten Pfirsichspalten anrichten.



erschieden, adelte die *Frankfurter Allgemeine Zeitung* mit dem Prädikat: „Das vielleicht beste Druckwerk zum Thema“.

Das vorliegende Buch ist eine komplett überarbeitete Neuauflage des Klassikers. Sehr ansprechend produziert, wartet es mit mehr als 30 zusätzlichen Rezepten und vielen neuen Fotos auf. Etliche davon stammen von dem renommierten Foto-Designer Michael Wissing aus Winden, der an dieser Stelle regelmäßig die Köche