



Wildbret für sich ist schon Natur pur. Was liegt da näher, als sich auch bei der Zubereitung hier anzulehnen? Es gibt nichts Einfacheres als ein Naturschnitzel. Noch dazu geht das ruckzuck und ist sogar für den Jäger mit wenig Routine im Kochen ein Kinderspiel.



Von Gerhard Kosel

werden. Aktuell wachsen frische Morcheln in Auwäldern. Die Bratzeit von 5 mm starken Schnitzeln beträgt

maximal 3 Minuten auf der mehlierten Seite und nur eine Minute auf der unmehlierten Seite!

Bärlauchpolenta als Beilage

20 dag Polenta grob, 500 ml Wasser oder Wildsuppe, Salz, Butter, ein Bund Bärlauch, geriebener Parmesan.
Den Bärlauch fein wiegen, in etwas Butter kurz anschwit-

zen. Das Wasser oder die Suppe erhitzen, salzen. Das Polentamehl einrühren, eindicken lassen. Den sautierten Bärlauch sowie den Parmesan unterrühren. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Polentamasse in der Form ausstreichen und im Backrohr bei 70 Grad Celsius nachquellen lassen. Diese Polenta lässt sich problemlos tagelang im Kühlschrank lagern und kann bei Bedarf – in Butter angebraten – als Beilage serviert werden.



Das perfekte Naturschnitzel

Bei Durchschau der Tiefkühlbox entdeckte ich kürzlich ein Stück Frikandeau vom Wildkalb. Warum nicht einmal ein Schnitzel natur, so richtig zart und saftig? Wenn man es kann, dann ist ja alles einfach, aber noch einfacher und köstlicher geht es wirklich nicht. Es gibt dabei sehr wenig zu berücksichtigen, nur die Bratzeit ja nicht zu lange wählen! Insgesamt reichen fünf Minuten für beide Seiten, das Nachrasten ist auch noch wichtig. Und sonst gibt es gar kein Geheimnis!

Da jetzt die ersten Frühlingskräuter wachsen – Stichwort Bärlauch – und wenn der ersehnte Niederschlag in Form eines warmen, anhaltenden Regens auch

noch einsetzt, dann gibt es kein Halten mehr und auf geht es in die Au. Könnte ja sein, dass die Morcheln auch schon sprießen!

Naturschnitzel vom Frikandeau

Für 4 Portionen: 60 dag Wildbret aus der Keule, z. B. Unterschale (Frikandeau) oder Nuss vom Reh oder Rot- oder Schwarzwild, in 4 Schnitzel à 15 dag geschnitten. Mehl, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Wildsuppe oder Wildfond, Marsala. Eiskalte Butterstücke zum Montieren der Sauce.

Die Schnitzel plattieren, die Ränder kurz einschneiden, damit sich das Schnitzel nicht wölbt, salzen, pfeffern. Das plattierte Schnitzel sollte etwa 5 mm stark

sein. Eine Seite des Schnitzels wird mehliert. In der Pfanne Butterschmalz erhitzen, das Schnitzel kurz erst auf der mehlierten Seite anbraten, dann wenden und maximal eine Minute lang auf der unmehlierten Seite anbraten. Die gebratenen Schnitzel warmstellen, das Fett abgießen. Mit Wildsuppe aufgießen, damit sich der Bratensatz vom Pfannenboden löst. Einen Würfel Wildfond ebenso auflösen. Den Saft kurz aufkochen und eventuell reduzieren. Mit kalten Butterstücken wird die Soße montiert. Die Schnitzel kurz einlegen und sofort servieren. Die Soße kann durch Beigabe von Marsala (Süßwein aus Sizilien) oder durch Beigabe von sautierten Pilzen verfeinert



Die Schnitzel am Rand einschneiden, flach klopfen und auf einer Seite mehlieren. Aus dem Bratensatz zaubern wir die passende Soße: Einfach mit Wildfond ablöschen und mit Butterflocken montieren.