

Jagd II & Rehpfeffer

Vielleicht erinnern Sie sich an die Geschichte, als ich mit meinen Zwillingen auf die Jagd ging. Während diesen Jahren durfte ich das Jagdrevier St. Peterzell mit meinen Mitpächtern hegen und pflegen. Wir hatten das Privileg, dass wir die schönsten Wälder im Neckertal, einem Seitental des Toggenburgs, waidmännisch bejagen durften.

Heute denke ich mit stolz und Ehrfurcht an diese Zeit zurück. Ich war mir der grossen Verantwortung gegenüber der Natur, den Tieren und den Menschen jederzeit bewusst. Jedes Jahr verarbeitete ich rund dreissig Rehe, manchmal Hirsch und Gams. Während dieser Zeit bildete ich in meinem Landgasthof auch Lehrlinge aus. Einer davon war Ruedi. Er hatte den Beruf des Metzgers erfolgreich erlernt und wollte nun bei mir die Künste des Kochens kennenlernen. Bereits damals war er ein passionierter Jäger. Zum erfolgreichen Abschluss seiner Lehre lud ich ihn auf die Jagd ein.

An diesem schönen Maimorgen sassen wir in der Dunkelheit auf dem Hochsitz. Langsam legte sich die Morgendämmerung über Chäseren und Arnig und die Tannen nahmen Konturen an. Wir lauschten den Tönen und der Stimmen aus dem Wald. Im frühen Morgenlicht stand plötzlich ein kapitaler Rehbock in der Lichtung. Mit einem sicheren Schuss erlegte Ruedi das Reh. Ich bewunderte, wie ehrfürchtig und sicher er das Tier mit dem letzten Bissen ehrte. Mit sicherer Hand erledigte er das Ausweiden des Bockes und wir machten uns auf den Heimweg. Es war ein wunderschönes Erlebnis, das unsere Zusammenarbeit und Ausbildungszeit auf spezielle Art und Weise abschloss.

Vor zwei Wochen nun erhielt ich eine SMS. ‚Wötsch Reh us Toggebürger Jagd? Grüäss Ruedi!‘ War das eine freudige Überraschung. Natürlich wollte ich! Mein ehemaliger Lehrling ist inzwischen Familienvater und Jäger in einem wunderschönen Revier im Toggenburg. Ich weiss natürlich, mit welchem Stolz er die Jagd betreibt. Sämtliche Tiere werden von ihm persönlich auf einwandfreie Qualität kontrolliert, zerlegt und verarbeitet.

So habe ich nun das grosse Glück, dass ich im Rias Reh und vielleicht auch noch Hirsch und Gams aus meiner alten Heimat anbieten kann.

Schön, wenn Sie an dieser Freude teilhaben werden.

Für Sie das Rezept des Rehpfeffers, so wie ihn meine Mutter schon gekocht hat.

Ich wünsche frohes Nachkochen!

Rehpfeffer

Zutaten für 4 Gäste

- 800 g Rehschulter
Beize:
4 dl guter Rotwein
4 dl Süssmost
2 Stk Zwiebeln geviertelt
100 g in Würfel geschnittene Rüebli, Sellerie, Lauch
1 Stk Apfel gewürfelt
Lorbeer, Nelke, zerdrückte Pfefferkörner, Wacholderbeere, Rosmarin,
ein schöner Zwei Tanne vom eigenen Baum
Fertigung:
1 dl Erdnussöl
1 Liter Wildbrühe oder 5 dl Demi Glace
2 dl Demi Glace
50 g Wacholder Latwerge
1 dl guter Balsamico

1 dl frisches Schweineblut

Garnitur:

- 100 g kleine Zwiebeln
100 g Champignons
50 g angetrocknetes Bauernbrot
50 g schwarz geräucherter Speck

Vorbereitung

Fleisch in Würfel schneiden und in Rotwein, Essig und Süssmost legen.
Alle Zutaten bis Tannebaum dazugeben und gut durchmischen.

10 Tage gekühlt in der Beize liegen lassen. Jeden zweiten Tag umrühren.

Zubereitung

Ein Sieb auf einen weiten Topf legen. Fleisch und Gemüse darin auffangen und gut abtropfen.

Marinade langsam aufkochen, abschäumen und durch ein Tuch passieren.

Rehfleisch und Gemüse in heissem Erdnussöl rundherum gut anbraten.

Mit der Beize auffüllen und einkochen lassen.

Wildfond und Demi Glace dazugeben und weichkochen.

Gemüse und Fleisch herausnehmen und ausstechen, also Gemüse und Gewürze vom Fleisch trennen. Das geht am besten, indem man Fleisch und Gemüse kurz in kaltem Wasser dreht und so 'saubere' Pfefferstücke erhält.

Die Sauce passieren und evt. mit etwas Maizena leicht binden.

Dann aufkochen und von der Hitze ziehen. Mit schwingender Bewegung das Blut einlaufen lassen. Der Pfeffer bindet nun. Nicht mehr erhitzen!

Gefällig anrichten. Mit gerösteten kleinen Zwiebeln, Speck und Brotwürfeli garnieren.