

Wild *und* Fisch

Lokale Produkte: Qualität, die begeistert!

Ein Heft von
JÄGER

RÄUCHERN GANZ EASY

So werden Sie
zum Räucher-
Helden!

WILD AUF DEN GRILL

Die besten Rezepte
für heimisches Wild

FEUER UND FLAMME FÜR FISCH

Einfach gut: Fischrezepte
für den Grill

Grillen und Räuchern

Outdoorküche für Wild und Fisch aus der Region



DUFT DER FREIHEIT

DIE AROMEN VON FLEISCH, FISCH, FEUER UND RAUCH

Ein Universalgenie in seiner schönsten Form.
Ob Gemüse, Wild oder frisch gefangener Fisch – wann
immer du etwas unter freiem Himmel zubereitest,
ist der MONOLITH dein bester Gefährte.

Finde und entdecke deine kulinarische Freiheit
auf monolith-grill.eu



 **MONOLITH**

Grillen und Räuchern – Archaisch, praktisch, gut

Es gibt wohl kaum etwas, das auch beim Homo sapiens stärkere archaische Züge aufweist, als die Beschaffung und die Zubereitung von Nahrung. So beobachtet unsereins jedes Jahr aufs Neue, wie unsere Männer beim ersten Temperaturanstieg den Grill herausholen. Frei nach dem Motto „Die Grillsaison kann bereits im Januar starten“. Besonders seltene Exemplare grillen das ganze Jahr. Oder widmen sich dem noch schwerer zu bezwingenden offenen Feuer. Denn so eine Wildwurst wird auch am Lagerfeuer bei Minusgraden gar.

Archaisch, praktisch, gut – so sind sie, unsere Versorger!



Foto: F. Pippardt

Madeline Lindhorst (Chefredakteurin Abteilung Jagd) und Michael Werner (Gesamtredaktionsleiter der Abteilung „Angeln“) haben Rezepte aus der Jagd- und Angelwelt in dieser Ausgabe „Wild und Fisch“ vereint.

An dieser Stelle muss ich meine Kollegin Madeline Lindhorst kurz unterbrechen, denn eigentlich wollten wir uns das Schreiben dieser Seite aufteilen. Eigentlich. Doch meine Kollegin Madeline hat dem Themenkomplex „Männer, Feuer, Grill, Fisch und Wild“ derart gut auf den Punkt gebracht, dass ich an dieser Stelle wieder an sie übergebe und schon mal rausgehe, den Grill anwerfe und Regenbogenforelle und Rehrücken aus dem Kühler hole. Also bitte, Madeline, it's your turn:

Der Grilltrieb sitzt tief verwurzelt in den Genen unserer Männer. Dort, wo es dunkel und wild ist. Dort, wo Mann noch Mann sein darf. Dort, wo er sich dem Zugriff seiner Frau entzieht.

Der Grilltrieb bringt unsere Männer immer wieder zur Fleisch- und Fischbeschaffung in die raue Natur. Oder beim Fehlen eines Jagd- oder Angelscheins zum Händler des Vertrauens. Er lässt sonst wortkarge Männer feurige Grillkohlen-Diskussionen führen und selbst E-Auto-Fahrer Grillrauch „auf Lunge“ inhalieren. Und während der Naturbursche auf Lagerfeuer oder Feuerschale setzt, entfacht der moderne Feuermeister den High-Tech-Ultra-Grill. Doch eines haben sie alle gemein: Sobald die Tage länger werden, erwacht die feurige Lust.

Doch was bedeutet das für uns Frauen? Wenn er das nächste Mal sagt „Ich mache das schon, Schatz“, dann lassen Sie ihn! Männer müssen grillen! Nehmen Sie sich einen Drink und stellen Sie ein paar Dips auf den Tisch, wenn Sie nicht nur Fleisch oder Fisch pur essen möchten. Nun bereiten Sie sich darauf vor, dass der Elan Ihres Mannes spätestens auf dem Weg zur Geschirrspülmaschine erlischt.

Wir wünschen Ihnen eine gelungene und vor allem regenarme Grillsaison, und viel Freude mit unseren neuen Rezepten rund um das Thema Grillen und auch Räuchern.

Ihre Madeline Lindhorst,
Chefredaktion Jagen

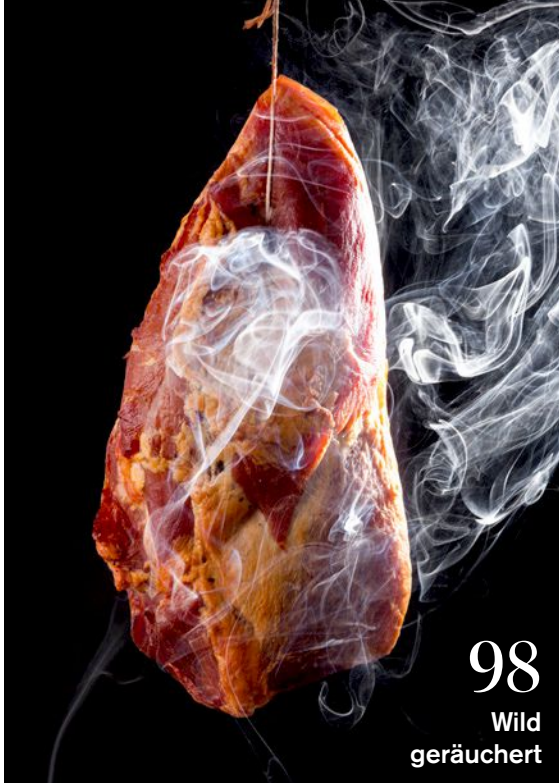
Ihr Michael Werner,
Chefredaktion Angeln



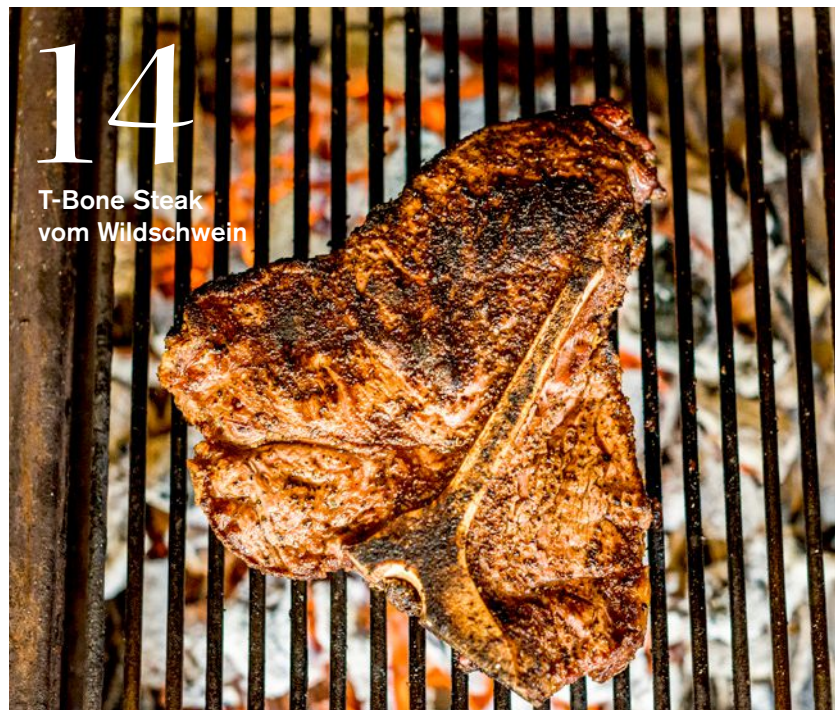
INHALT

Wild





98
Wild
geräuchert



14
T-Bone Steak
vom Wildschwein



12
Gefüllter
Wildschweinbauch



20
Philly
Cheesesteak

Handwerk

- 46** Wildbretkunde: New Cuts und Klassiker
- 98** Viel Rauch ums Wild: Pökeln und Räuchern
- 104** Tischlein deck dich / Rund ums Grillen
- 110** Vorstellung DJV/DAFV und die Köche

Rezepte mit Wild

- 12** Gefüllter Wildschweinbauch
- 14** T-Bone-Steak vom Wildschwein mit Rotkohl-Quinoa-Pfanne
- 16** Wildschweinlende aus der Feuerpfanne
- 18** Wildschwein-Tomahawk-Steak mit Coleslaw
- 20** Philly Cheesesteak Sandwich „surf n' turf“
- 22** Bunt gefüllte Wildwurst mit Nudelsalat
- 24** Gegrillte Rehleber-Spieße mit Spargel-Radieschen-Salat
- 26** Grillfackeln aus dem Wildschweinbauch
- 28** Gegrillte Rehsteaks aus der Oberschale mit Schwarzwurzel
- 30** Rotwildlende mit Pilzen
- 32** Fasanenbrust mit Bärlauch-Käse-Creme
- 34** Rehburger mit Brennesselpesto
- 36** Wildschwein-Ribs mit Spitzkohl-Salat
- 38** Salat mit Rehle und Spargel
- 40** „Flamm-Reh“
- 42** Pulled-Pork vom Wildschwein
- 48** Coole Köpfe der BBQ-Szene
- 100** Knackige Pfefferbeißer von Reh und Sau
- 102** Geräucherter Wildschweinspeck

96

Einfach Aale
räuchern



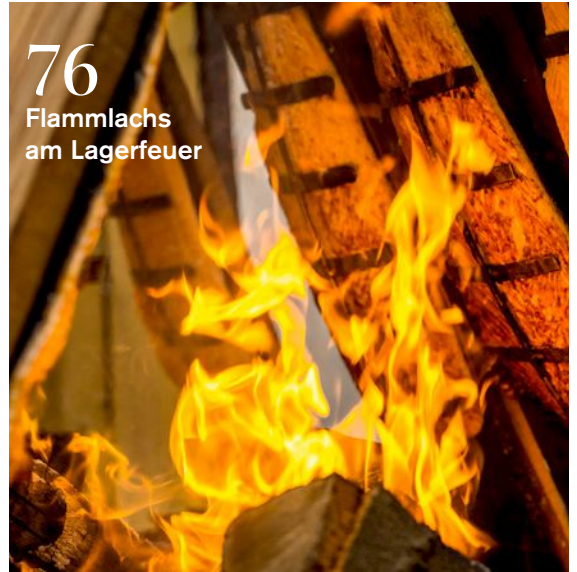
72

So einfach kann
Grillen sein!



76

Flammlachs
am Lagerfeuer



Handwerk

- 8** Am Anfang war das Feuer
- 43** Kohle-Kniffe für Besserwisser
- 62** Mosel-Weine – Lebhaftige Begleiter zu Forelle und Wildbret
- 64** Fischkunde – Fisch für alle Fälle
- 88** Das 1x1 des Räucherns – Das sind die Grundlagen
- 90** So räuchern Sie richtig mit Tisch, Tonne und Schrank
- 92** Kalträuchern – Ein Hauch von Rauch
- 104** Tischlein deck Dich / Rund ums Grillen
- 110** Vorstellung DAFV/DJV und unsere Köche

Rezepte mit Fisch

- 68** Gegrillter Fisch in Folie
- 70** Lachsfilet auf Planke – Planking in Perfektion
- 72** Steckerlfisch – Grillen am Lagerfeuer
- 74** Gegrillter Wolfsbarsch mit Spargel
- 76** Auf die Bretter geschickt – Finnischer Flammlachs am Lagerfeuer
- 78** Hechtfilet im Speckmantel
- 80** Feurige Forellen-Tacos vom Grill
- 82** Hornhecht in Thymian-Honig-Marinade
- 84** BBQ-Karpfensteaks mit Pellkartoffelsalat
- 86** Gegrillter Zander mit Spargel
- 93** Grundrezept „Graved Lachs“
- 94** Der Ofen-Klassiker – Räucherforelle
- 96** Einfach Aale räuchern



INHALT

Fisch

