

AUS DEM REVIER AUF DEN TISCH

GEJAGT

Drei köstliche Rehrücken im Minutentakt

Das zarte Wildbret des Rehwildes ist ein besonderer Gaumenschmaus. Erlegt, geborgen, zerwirkt und lecker zubereitet von **JÄGER-Koch Henrik Elbers.**

Anfang Juni meldete sich Jagdfreund Kristian für einen Bockansitz an. Kristian ist in meinem Revier jagdlich aufgewachsen, denn sein Vater hatte die Jagd zuvor über vier Jahrzehnte gepachtet. Auch ich machte in dieser Jagd meine ersten Gehversuche, und in dieser Zeit gab es viele gemeinsame Erlebnisse. Nun lebt Kristian in Brühl, und ich freue mich immer, wenn er uns besuchen kommt. Die hohe Vegetation im Juni macht die Bockjagd allerdings fast unmöglich. Viele Böcke stehen im Getreide, und vor der Blattzeit sind die Herren auch nicht gerade sehr aktiv. Einen alten Bock kannte ich, und seinen Einstand auch. Doch das Angenommen zum Hochsitz würde sicher stören. Also habe ich mei-

nen Gast kurzerhand samt Hund, Patenkind und Drilling in meinen Geländewagen verfrachtet und ihn direkt vor die Leiter gefahren. Leise wurde der Hochsitz bezogen, und ich fuhr durch ein Meer von Brennesseln langsam zurück.

DREIFACHERFOLG

Mein Ansitz befand sich nur 500 Meter weiter. Allerdings musste ich auf einen Chauffeur verzichten. Mein Weg zum Ansitz führte durch eine Wiese, die immer noch auf ihren ersten Schnitt wartete. Hier kannte ich einen abnormen Bock, der plötzlich keine 30 Meter vor mir hoch wurde. Er hatte nichts von mir mitbekommen, und schnell lag der Drilling auf dem Zielstock im Anschlag. Der Krumme tat mir dann auch noch den Gefallen, in einer Lücke des hohen Bewuchses zu verhoffen und mir etwas Blatt zu zeigen. Im Knall lag er, die 7x65 R leistete ganze Arbeit. Per SMS informierte ich Kristian über meinen Erfolg: „Bock tot!“ Sekunden später kam die Antwort: „Hier auch!“ Doch das war noch nicht genug – das Handy klingelte sofort wieder: Am anderen Ende Hans-Heinrich, der gerade in einem anderen Revierteil einen starken Sechserbock erlegt hatte. Es war noch nicht einmal 20.00 Uhr, und zu dritt hatten wir binnen Minuten drei interessante Böcke erlegt. Kristians Bock stand bereits im

Wildacker und ließ sich vom Auto nicht stören. Die sechs Meter hohe Kanzel ließ auch hier einen Schuss im hohen Bewuchs zu, es lag ein braver, uralter Sechser mit einem Gehörngewicht von über 300 Gramm. Dieser Bock war ebenfalls im Knall verendet, die kleine, feine 5,6x52 R ist trotz des geringen Geschossgewichts von nur 4,6 Gramm ein fantastisches Rehwildkaliber. Schnell waren die Böcke versorgt, und es ging zum gemütlichen Teil über. Trotz nicht ganz optimaler Umstände hatten wir sehr viel Waidmannsheil und anschließend einen langen Rotweinsansitz.

ZU GUTER LETZT

Eine Hundeprüfung ließ Kristian im Herbst noch einmal zu uns kommen, wieder war Zeit für einen Morgensansitz. Wieder lag ein Rehbock. Wieder war es ein passender Abschuss – nur diesmal schoss er mit der 9,3x74 R. Auch das verwendete PPC Vulkangeschoss bannt Rehwild küchenfreundlich im Schuss an seinen Platz, sofern man kurz hinter das Blatt zielt. Eine schnelle Zubereitung des Rehrückens ist eine Variante mit Couscous, einer Zutat der nordafrikanischen Küche. Viele Rezeptbestandteile finde ich in der Backzutatenschublade meiner Frau; eine weitere Zutat finde ich im Frühsommer in jedem Revierteil: Holunderblüten.

GEKOCHT

Rehrücken mit Couscous

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

- 1 Rehrücken
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 100 g Rosinen
- 200 g Trockenaprikosen
- 400 g Couscous
- 50 ml Portwein, weiß
- 100 ml Holunderblütensirup
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Wildfond, hell
- 1 TL Couscousgewürz
- ½ TL Curcuma
- Salz
- Butter
- Olivenöl
- 500 ml Wildfond, dunkel
- 200 ml Portwein, rot

Rehrrücken auslösen und die Rückenfilets von allen Sehnen sowie Häuten befreien. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und für 30 Minuten in den Backofen bei 85 Grad Celsius Heißluft und offenem Zug stellen. Die Lauchzwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem flachen, breiten Kochgeschirr mit etwas Olivenöl die Lauchzwiebelstückchen anschwitzen. Rosinen, Aprikosen und Couscous dazugeben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit weißem Portwein, Weißwein, Holunderblütensirup und dem hellen Wildfond auffüllen und aufkochen. Curcuma und Couscousgewürz dazugeben und unter ständigem Rühren den Couscous quellen lassen. Den roten Portwein einkochen, dunklen Wildfond dazugeben und einkochen lassen. Mit etwas angerührter Stärke und etwas fester Butter binden. Rehrücken salzen, pfeffern sowie aufschneiden. Zusammen mit der Sauce und

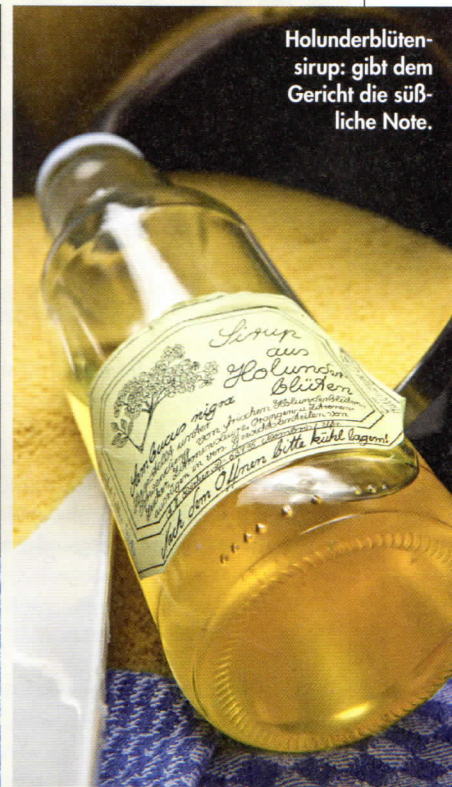


FOTO: KARL HEINZ VOLKMAR

Ein braver Sechserbock liegt. Waidmannsheil zu dieser Delikatesse!



Lecker:
Rosa
gebratener
Rehrücken.



Holunderblüten-
sirup: gibt dem
Gericht die süß-
liche Note.



Couscousgewürz:
eignet sich für viele
Wildbret-Gerichte.

dem Couscous anrichten. Cous-
cousgewürz ist im Fachhandel
erhältlich, zum Beispiel im Fein-
kostversand BOS Food. Es enthält
Gewürze wie Nelken, Koriander,
Bockshornklee, Chili, Kreuzkümmel,
Fenchel, Piment, Kichererbsen,
Zimt und Kardamon.

FOTOS: STEFAN MALZKORN