

# Schwarzwurzeln gut waschen

Mündener Jäger bereiteten als Hobbyköche, unterstützt von Profis, ein schmackhaftes Wildbret-Menü zu

VON PETRA SIEBERT

**HANN. MÜNDE.** „Wer Wild schießt, sollte Wildbret auch richtig zubereiten können und zwar mehr als nur braten“, sagt Dieter Buhse. Der Vorsitzende der Jägerschaft Münden machte mit bei der Veranstaltung „Jäger kochen für Jäger.“

In der Küche des Gasthauses Letzter Heller bereiten neben Buhse die Jäger Thomas Pfurr, Uwe Hansen, Jochen Reiß und Florian Tews ein Viergänge-Menü unter der Anleitung der Köche Marcel Rein-

hardt und Gregory Geyer zu. Zum Essen für den Abend hatten sich 20 Mitglieder der Jägerschaft und ihre Ehefrauen angemeldet.

Es war das zweite Mal, dass die Mündener Jäger ein solches Kochen organisiert hatten. Für Martina und Tom Lange vom Letzten Heller war es selbstverständlich, den Jägern nicht nur die beiden erfahrenen Köche zur Seite zu stellen, sondern ihnen auch die Küche und das erforderliche Equipment für einige Stunden zu überlassen.

Bereits kurz nach der Mittagszeit wird mit den Vorbereitungen wie Feldsalat waschen, Gemüse putzen und schneiden, Fleisch vorbereiten begonnen. Marcel Reinhardt und Gregory Geyer bereitet es Freude, Tipps und gute Ratschläge zu geben, und von den Jägern werden diese gerne angenommen. „Es ist wichtig dass der Feldsalat sorgfältig gewaschen wird, sonst knirscht es zwischen den Zähnen“, sagte Marcel Reinhardt. Für den Feldsalat wird auch das Gemüse



**Küche unter Dampf:** Jochen Reiß (im Vordergrund) gießt die Suppe durch ein Tuch, damit sie klar wird. Marcel Reinhardt hat alles im Blick.

Fotos: Siebert

sind Thomas Pfurr und Jochen Reiß zuständig. „Es wäre angenehmer, den Salat mit warmen Wasser zu waschen“, stellt Pfurr fest.

Um die Zubereitung der Serviettenknödel kümmert sich Florian Tews. „Bitte darauf achten, dass die Schwarzwurzeln gut gewaschen werden, sonst haben wir Erde im Gemüse“, ruft Gregory Geyer den Hobbyköchen zu. Mit dem Zerteilen und Enthäuten des Fleisches ist Uwe Hansen beschäftigt. Und wer Leerlauf

hat, unterstützt die anderen. Die Hobbyköche haben nicht nur mächtig Spaß dabei, gleichzeitig, sie lernen auch einiges. So zum Beispiel, dass man das Wildfleisch bei nicht so hohen Temperaturen, dafür aber etwas länger garen soll. „Dann wird es durch und durch schön weich“, erklärt Marcel Reinhardt. Die Jäger stellen fest, dass man viel Zeit benötigt, wenn alles frisch zubereitet wird.

## Neugierig auf die Kostproben

Sie können es gar nicht abwarten die ersten Kostproben zu nehmen. Auch die beiden Köche probieren und stellen beim Gemüse fest, dass es doch ab und zu mal zwischen den Zähnen knirscht. „Wenn das jetzt ein Prüfungs Menü gewesen wären, wären sie

durchgefallen“ stellt Gregory Geyer fest. Doch so eng sehen das die Jäger das nicht. Als dann das Fleisch für die Suppe soweit abgekocht ist und herausgenommen wird, stürzen sich die hungrigen Männer auf das ausgekochte Fleisch, denn bis zum Servieren des ersten Ganges müssen sie noch 45 Minuten durchhalten. In der Zeit stehen das Abschmecken der Soße und der Suppe, das Schneiden des Fleisches und der Serviettenknödel sowie das Dekorieren der Speisen an.

Fast sechs Stunden haben die Männer in der Küche gestanden, bevor das leckere Menü den Gästen serviert wird. Die loben die Kochkunst in höchsten Tönen und das mit Recht, denn es war ein sehr leckeres Essen.

## Das Menü

Feldsalat mit Wildterrine und Preiselbeervinaigrette

Wildrahmsuppe

Zweierlei vom Reh mit Wintergemüse (Schwarzwurzeln, Möhren und Rosenkohl) und Serviettenknödel

Schmandmus. (zpy)

## Rezept Wildterrine:

Die Terrinenform mit Wirsingkohlblättern auslegen. Das Wildfleisch durch den Wolf drehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Preiselbeeren dazu geben. Dann die Masse in die Form pressen und im Backofen 10 bis 15 Minuten bei 130 Grad erhitzen. Ein Gefäß mit Wasser dazustellen, um ein Austrocknen zu vermeiden. (zpy)



**Mit scharfem Messer:** Uwe Hansen entfernt die Haut vom Filet.



**Hübsch angerichtet:** Zufrieden präsentieren Gregory Geyer, Dieter Buhse, Uwe Hansen, Jochen Reiß, Thomas Pfurr, Florian Tews und Marcel Reinhardt (von links) die Vorspeise.