

Große Kochkunst heute

Wild und Geflügel

Meisterwerke von

Paul Bocuse • Albert Bouley • Alain Chapel • Lothar Eiermann •
Michel Guerard • Paul Haeberlin • Emile Jung • Patrick
Juveneton • Rudolf Katzenberger • Franz Keller jr. • Jaap Klosse
Henri Levy • Jacques Maniere • Anton Mosimann • Jörg und
Dieter Müller • Pierre Romeyer • Armin Scherrer •
Günter Scherrer • Bertold Siber • Jean und Pierre Troisgros •
Eckart Witzigmann • Hans Peter Wodarz

Herausgegeben von Arne Krüger

Gräfe und Unzer

Inhalt

Zum Geleit 8

Über dieses Buch 9

Die Autoren 12

Wild

Hase

Filet von Hasenrücken mit Broccolimus in Blätterteig • *Armin Scherrer* 14

Geschnetzelte Wildhasenfilets mit Champignons auf Kräuterpfannküchlen • *Rudolf Katzenberger* 15

Geschnetzeltes Wildkaninchenfilet mit rosa Pfeffer in Sauternes-Sauce • *Armin Scherrer* 16

Hase auf königliche Art • *Emile Jung* 17

Hasenfilets im Netz mit Hagebuttensauce • *Günter Scherrer* 20

Hasenrücken mit Gänseleber und Trüffeln in Blätterteig • *Jacques Maniere* 21

Warmer Kaninchensalat mit Trüffelvinaigrette • *Jörg und Dieter Müller* 22

Rahmragout von Hasen mit Kräutern und Champignons • *Paul Bocuse* 23

Wildkaninchen in buntem Gelee • *Jacques Maniere* 24

Hasenrücken und Perlhuhnbrüste • *Hans Peter Wodarz* 25

Hirsch

Hirschmedaillons in Moulin-ä-Vent-Sauce • *Henri Levy* 26

Die Herrenpastete aus Hirschfilet mit Steinpilzen • *Rudolf Katzenberger* 27

Reh

Aiguillettes von Rehrücken mit Lauchtimbale und Champagnersauce • *Albert Bouley* 28

Das Jägerrecht - Reh-Innereien als Ragout • *Rudolf Katzenberger* 29

Beuschel vom Rehkitz mit Pfifferlingknödeln • *Eckart Witzigmann* 32

Ganzer Rehrücken Neue Art • *Lothar Eiermann* 33

Marinierte gebratene Rehrippchen mit Mandarinen • *Patrick Juveneton* 35

Gebratene Rehleber mit Löwenzahnpüree und rosa Pfeffer • *Albert Bouley* 36

Rehkoteletts mit geliertem Rehfond und Hagebutten-Tomaten-Mousse • *Franz Keller j'r.* 37

Rehfilet in der Folie auf Chablissauce mit schwarzen Johannisbeeren • *Hans Peter Wodarz* 38

Rehrücken mit Weintrauben und Maronen in Portweinsauce • *Armin Scherrer* 39

Rehrückennüßchen nach Saint-Hubert • *Paul Haerberlin* 40

Wildschwein

Frischlingskeule in Himbeeressig • *Günter Scherrer* 41

Frischlingsragout in Burgunder • *Jörg und Dieter Müller* 44

Frischlingssülze mit grüner Sauce • *Jörg und Dieter Müller* 45

Wildschweincremesuppe • *Jacques Maniere* 46

Wildschweinmedaillons mit Morcheln gefüllt auf Linsen mit

Steckrüben • *Armin Scherrer* 41

Antilope

Springbockantilopenfilet in feinen Kräutern, rosa gebraten, mit Treuschlingssauce und Püree von Erdartischocken • *Günter Scherrer* 48

Geflügel

Wachtel

Wachteln in der Schweinsblase mit Burgunderhonig • *Henri Levy* 49

Wachteln mit Steinpilzrisotto gefüllt • *Armin Scherrer* 50

Wachtelbrüstchen mit Gemüsezwiebeln und Gurkensauce • *Albert Bouley* 51

Wachtelsuppe mit Teigdeckel • *Jörg und Dieter Müller* 52

Wachteln gefüllt mit Austern, auf Sockel von Champagnerkraut • *Günter Scherrer* 53

Wachtelpastete in der Kruste mit Gänselebern gefüllt • *Jörg und Dieter Müller* 54

Perlhuhn

Perlhuhnbrust mit Steinpilzen • *Jörg und Dieter Müller* 55

Perlhuhnbrust »Hohenstaufen« mit Mandel-Pistazien-Farce • *Rudolf Katzenberger* 56

Rebhuhn

Rebhuhnbrüstchen mit Steinpilzsalat • *Lothar Eiermann* 57

Schneehuhn

Schneehuhn mousse mit Ebereschenaspik • *Bertold Siber* 58

Schnepfe

Schnepfengalantine mit Gänsestopflebern und Trüffeln • *Rudolf Katzenberger* 59

Wildtaube

Ringeltauben mit Steinpilzen • *Henri Levy* 60
Wildtauben in Blätterteig und Entenlebern • *Patrick Juveneton* 61
Wildtaubenstücke in Wacholderbeeren paniert und gebraten, Steinhägersauce • *Jaap Klosse* 64

Krickente

Krickenten gebraten, in Zitronensauce mit karamelisierten Zitronenfilets • *Henri Levy* 65

Wildente

Wildentenbrust aus der Knochenpresse • *Emile Jung* 65
Wildentenbrust mit grünem Pfeffer und Preiselbeeren • *Jörg und Dieter Müller* 66

Flugente

Brüstchen von Flugenten mit Wiesenchampignons • *Jean und Pierre Troisgros* 67

Wildgans

Wildgansbrust aus dem Ofen mit ihren Aromaten • *Jaap Klosse* 68

Fasan

Fasan mit getrüffeltem Farcen • *Emile Jung* 69
Fasanen und Schnepfen nach alter Art • *Pierre Romeyer* 70
Fasanenfilets in Weinblätter gewickelt • *Emile Jung* 71
Fasanennavarin mit Gemüse und Schwarten • *Michel Guerard* 72
Meine Fasanentorte mit Gewürztraminergelee • *Rudolf Katzenberger* 73
Fasanenhenne in Sahnesauce mit Chicoree • *Alain Chapel* 76

Taube

Bresser Taubenbrüstchen mit Ochsenmark in Rotwein • *Günter Scherrer* 76

Huhn

Bresser Junghuhn mit jungem Porree und Trüffeln in der Schweinsblase • *Lothar Eiermann* 77
Frikassee von Bressepouarden mit Broccoli, Lachskaviar und Kresseschaum • *Albert Bouley* 78
Gebeiztes Bresser Huhn mit Frühlingssalat • *Lothar Eiermann* 79
Gefüllte Hähnchenkeulen in Basilikum mit Flußkrebse • *Lothar Eiermann* 80
Hühnchen in Weinessig mit geschmolzenen Tomaten • *Franz Keller jr.* 81
Küken und Hummer auf Porree • *Jörg und Dieter Müller* 82
Masthuhnbrust gefüllt mit Mangos in Kokos paniert • *Anton Mosimann* 83
Hühnerfleisch zu Klößen geschäumt • *Paul Bocuse* 84
Pouardenfrikassee in Paprikarahmsauce mit Paprikaschoten und Gurken • *Eckart Witzigmann* 84
Poularde de Bresse auf Trüffelsaft gedämpft • *Patrick Juveneton* 88
Pouardenfrikassee mit Langusten in Riesling • *Emile Jung* 89
Pouardenbrust mit Jakobsmuscheln und Porree • *Emile Jung* 90
Pouardenhüfte mit Trüffeln gefüllt, gerollt • *Franz Keller jr.* 90
Pouardenleber im Cassolette mit jungem Porree • *Eckart Witzigmann* 91
Stubenküken mit Pinienkernen und Blattspinat gefüllt • *Günter Scherrer* 92

Ente

Barbarieente mit Rhabarber • *Lothar Eiermann* 93
Entenbrust mit Spargel • *Hans Peter Wodarz* 94
Barbarieentenragout mit der Leber und Gemüse • *Franz Keller jr.* 95
Enten vom Grill in Sherryessigsauce mit Kräuterbutter • *Michel Guerard* 96
Entenbrust mit ihrer Leber auf Brunnenkressesauce • *Hans Peter Wodarz* 97
Entenbrust mit jungen Hopfensprossen • *Hans Peter Wodarz* 100
Ragout von Enten mit Krebsen • *Patrick Juveneton* 101
Entenbrust in Muscadetsauce • *Hans Peter Wodarz* 102

Gans

Confit d'oie • *Paul Bocuse* 103

Gänsekleinsuppe mit Gänseleber und Kerbel • *Emile Jung*
104

Meine Lieblingsgans • *Hans Peter Wodarz* 105

Pute

Farcierte junge Pute mit Trüffeln im Würzsud • *Paul Bocuse* 106

Beilagen und Tellergerichte

Gratin Dauphinois 107

Kartoffelpfannkuchen mit Trüffelscheiben 107

Der Teller vom Markteinkauf • *Patrick Juveneton* 108

Gemüsenudeln • *Armin Scherrer* 109

Morcheln à la Creme im Blätterteighaus 109

Morcheln nach *Franz Keller jr.* 112

Püree von Linsen 112

Markknödel mit Pfifferlingen 113

Mangoldrippen mit Fourme gratiniert 113

Neuer Spinatsalat • *Jean und Pierre Troisgros* 114

Salat von Böhnchen in Nußöl mit gebratener Gänseleber
und badischen Trüffeln • *Franz Keller jr.* 115

Glasierte ganze Schalotten 115

Elsässer Rieslingsabayon • *Günter Scherrer* 116

Zarte Maispfannkuchen 116

Trüffelbrot • *Franz Keller jr.* 117

Warenkunde und Küchenhandwerk 118

Rezeptregister 127