



FOTO: M. MEYER

Spätherbstelegie und Hase bleifrei!

Wohin sind sie entschwinden, die Stunden voller Licht und Wärme? Keine Angst, das wird keine Abhandlung über die allgegenwärtige Herbstdepression. Diese Fragen kommen halt, wenn man stundenlang irgendwo am Rand des Feldes ansitzt.

Hinter einem der dunkle Kiefernwald, vor einem die braune Scholle, welche noch vor zwei Monaten voller Leben war. Das mit Soja bestellte Feld hatte sich über drei Monate hinweg zum Hot-

WILD AUS DEM EIGENEN REVIER
Von Gerhard Kosel

spot für Rehe und Hasen entwickelt, ja sogar das eine oder andere Stück Rotwild konnte nach seinem nächtlichen Besuch auf diesem Acker gefährt werden. Jetzt aber war ich eingebettet in eine Symphonie aus Grautönen, der Nebel kroch langsam vom Fluss herauf ins Tal und irgendwo war das Gekrächze von Krähen auf dem Flug zu ihren Schlafbäumen zu hören.

Dann aber doch eine Bewegung, aus den Augenwinkeln wahrgenommen: Ein Hase hoppelte da entlang des Feldweges, welcher zu einer Wegkreuzung führte und im nahen Kiefernwald verschwand. Ungläubig staunte ich, als sich auf diesem Wechsel auch ein Fuchs zeigte und ebenfalls in Richtung Wegkreuz schnürte. Der Hase zeigte keine Eile, machte hie und da ein Haberl, aber dennoch entschwand er in der stärker werdenden Dämmerung. Eigentlich Zeit zum Heimgang, aber schon wieder eine Bewegung und noch ein Hase, der sich da in meine Richtung bewegte. Das Spannen der Waffe, das Anstreichen am Pirschstock, alles langeübte Praxis. Der Schuss gedämpft verhallend und ein paar Minuten des Abwartens noch, bevor ich mich der Beute bemächtigte. Eigentlich drän-

gelte mich meine Hündin zum Aufbruch und stupste mich mit ihrer Schnauze! Aber nein, gemacht, gemacht! Dieser Hase war für mich etwas ganz Besonderes, eine Premiere gewissermaßen. Er wurde nicht von einer Schrotgarbe durchsiebt und nicht vom Hund mehrmals geknautscht, bevor dieser mehr schlecht als recht apportiert wurde. Dieser Hase war mit der Kugel bleifrei erlegt und ich nahm ihn in Besitz.

Offensichtlich war der Hase mehrjährig, also kein Backhase mehr, wie die Freunde aus Niederösterreich die heurigen, spätgesetzten Hasen benennen. Wohl eher ein Schmorhase, der da irgendwo im nahen Wald seine Sasse hatte und der auf dem Weg zu einer Winterbegrünung seinen Meister fand! Die Hündin nahm es gelassen, dass ich die Beute aufnahm. Abgeliebelt habe ich sie trotzdem, so als ob sie mir die alte Häsin vorbildlich apportiert hätte. Satte 4 kg wollten versorgt sein und beim Auswerfen war die Entscheidung gefällt. Die Bestimmung dieser edlen Beute war, zur feiertäglichen Hasenterrine zu werden. Mit all der Sorgfalt und Obacht, in einem Zeitablauf, der sich schon oftmals bewährt hat. So kommt Vorfriede auf, ohne Zeitdruck Beute gemacht zu haben und mit einem Vorhaben, welches die kommenden Feiertage veredeln wird.

Klassische Hasenterrine

1 Hase, abgebalgt und grob in Stücke zerwirkt, 3 Hasenlebern, 500 g fetter Schweinebauch ohne Schwarte und Knorpel, weißer Speck zum Auslegen der Terrinenform, 1 l Blaufränkisch, ¼ l Portwein, 2 Karotten, 1 Zwiebel, ¼ Sellerie, alles in Stücke bzw. Scheiben geschnitten, 1 EL Majoran, 1 EL Thymian, 3 Lorbeerblätter, 1 EL Salz, 1 Ei.

Würze: 4 Gewürznelken, 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Piment, 1 TL Wacholderbeeren, Salbei, Muskatnuss. Die Gewürze im Mörser zerstoßen.

1. Tag: Die Hasenteile mit der Gewürzmischung einreiben. In ein großes Gefäß schichten, mit dem Gemüse vermengen und mit Rotwein sowie Portwein übergießen. In einem kühlen Raum oder Kühlschrank zumindest eine Nacht stehen lassen.

2. Tag: Die Beize abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Die marinierten Hasenteile entbeinen. Das Gemüse mit wenig Fett anrösten und mit der Beize reduzierend einkochen. Den in Streifen geschnittenen Bauchspeck in wenig Fett anbraten. Die Lebern kurz anbraten, die entbeinten Hasenteile ebenfalls anbraten. Die ausgelösten Rückenfilets ebenfalls kurz bräunen, überkühlen, mit grobem Pfeffer und Thymian würzen, mit

weißem Speck umwickeln. Das Gemüse mit den Hasenteilen und den gebratenen Schweinebauchstreifen erst mit der groben Scheibe, ein weiteres Mal mit der feinen Scheibe faschieren. Das Ei einrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, dann mit weißem Speck auslegen. Ein Drittel der Wildfarce einfüllen. Das mit Speck umhüllte Hasenfilet mittig einlegen. Nochmals etwas Farce einstreichen. Nun die gebratenen Leberstücke ebenso mittig einlegen. Mit der restlichen Farce auffüllen



Aromatisiert wird das Hasenwildbret über Nacht mit Weinen und Gewürzen.



Schweinespeck und Hasenlebern, in Fett angebraten, sind wesentliche Zutaten.



Eine kaiserliche Vorspeise beim Weihnachtsmenü im Jägerhaushalt.

und glatt streichen. Mit dem weißen Speck abdecken und mit Klarsichtfolie verschließen. Im vorgewärmten Backrohr (120° C) das Wasserbad auf 80° C temperieren. Die Terrinenform ins Wasserbad stellen und etwa eine Stunde pochieren. Nach einer Stunde die Terrine aus dem Wasserbad nehmen, mit einem Brett beschweren und zumindest über Nacht auskühlen lassen.

3. Tag: Die Terrine kann nun bis zu drei Wochen gut gekühlt gelagert werden. Zum Servieren in Scheiben schneiden und die Klarsichtfolie entfernen. Als Garnitur empfehlen wir schwarze Nüsse, eingelegte Pilze, süß-saure Kirschen oder mariniertes Gemüse sowie Sauce Cumberland und Quittenmus.

Sauce Cumberland

1 unbehandelte Orange, 1 unbehandelte Zitrone, ¼ l Rotwein, 2 Schalotten, fein gehackt, 6 EL Johannisbeergelee, 3 EL Preiselbeeren, 1 EL englischer Senf (scharf), 1 TL Kren, gerissen.



Die Schalotten in Rotwein weich dünsten, die Orangen- und Zitronenzesten begeben und mitdünsten. Das Johannisbeergelee, etwas Orangensaft und Zitronensaft unterrühren. Den Senf sowie den Kren begeben. Mit dem Mixer kurz pürieren. In Gläser abfüllen. Diese Sauce ist ein idealer Begleiter zu kalten Braten und Terrinen.

Quittenmus

3-4 Quitten, 100 g Zucker, ¼ l Weißwein, ¼ l Apfelsaft, 1-2 Stangen Zimt, 3 EL Zitronensaft.

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, entkernen und in Stücke schneiden. In einem Topf den Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Wein und dem Apfelsaft aufgießen. Die Quittenstücke begeben und weich dünsten. Die Zimtstangen entfernen, die weich gekochten Quitten pürieren. In sterile Schraubgläser abfüllen. Kühl und dunkel gelagert, entwickelt das Mus schon nach wenigen Tagen sein volles Aroma. Der Geschmack von Quitten fügt sich auch in Saucen und Fonds von Wild harmonisch ein und stellt eine Alternative zu Preiselbeeren dar. Dazu nimmt man am besten Quittenbeeren.



FOTOS: G. KOSEL, ADOBE STOCK: NEW AFRICA, RAINBOW33

