



# Kleiner Ritter im Speckhemd

Eines sticht in den Büchern des weststeirischen Jagdbuchautors Siegfried Erker immer hervor: seine sprühende Passion in Verbindung mit gepflegter Jagdkultur. Seinen Hang zum Perfektionismus streitet er selbst gar nicht ab. So haderten wir dann auch nicht lange bei der Terminfindung, als Sigi unserer Redaktion anbot, beim Verkochen seiner letztjährigen Hahnenbeute dabei zu sein.

Gemeinsam mit seiner Frau Silvia empfängt man uns Anfang April zum Hahnenessen. Am Küchentisch liegt das Stilleben-Präparat des Hahnes – ganz Sigi-like auf frischen Lärchentrieben gebettet, davor der sauber ausgelöste Kern mit einem kleinen blutunterlaufenen Loch mitten auf der Brust ...

„Es war ein klassischer Hahnenmorgen, den mein Jagdfreund Teddy und ich vor

einem Jahr verbringen durften. Überall zischten und rodelten die Kleinen Hahnen auf den Schneeflecken, ehe die .22 Hornet die Szene kurz unterbrach.“

Wie man möglichst schnell und unzerstört zum Kern des Hahnes komme, wollen wir wissen. „Bei der Hütte angekommen, entfernte ich mit einem kurzen Schnitt gleich die Innereien und füllte die Bauchhöhle mit Schnee. Nach der Grünvorlage beim

*Die Jagd auf den Kleinen und Großen Hahn gehört zu den wahren Sternstunden in einem Jägerleben. Kostbarkeiten soll man schätzen, auch in der Wildbretküche!*

*Im Hause Silvia und Siegfried Erker wird die Wildbretküche zelebriert und nichts dem Zufall überlassen. Die Birkhahnbrust wird mit dem Bratenthermometer überwacht, bis der Kern eine Temperatur von 80° C erreicht hat.*



Hegemeister Herbert Seebacher hat am selben Tag mein Freund und Präparator Max Hamedinger den Kern herausgelöst.“ Derweil Sigi weiter von den Eindrücken der Hahnenjagd schwärmt, salzt er die beiden Brüste und belegt sie mit den weißen Lardospeck-Scheiben. Mit roten Pfefferkörnern und zerstoßenen Wacholderbeeren übersät, wandert das außergewöhnliche Stück Wildbret auf frischen Kräuterzweigen in den Backofen.

„Wenn Sigi und ich gemeinsam in der Küche stehen, können schon einmal die Funken fliegen!“, offenbart uns Silvia mit einem Schmunzeln im Gesicht, während sie mit flinken Händen den ersten Spargel der Saison ins Wasserbad bringt und hinzufügt: „Während ich unter der Woche fürs Kochen zuständig bin, will der Herr bei den Gästen am Wochenende mit den Wildsteaks brillieren ...“

Unter Verströmen eines herrlichen Bratengeruches beginnt sich im Rohr der weiße Speck zu bräunen. Das auslaufende Fett bildet mit dem Fleischsaft und den Kräuterzweigen ein dunkles Safterl. Gleich zwei Modelle an Bratenthermometern liegen in der Erker'schen Küche griffbereit. „Wir werden uns langsam an die 80 Grad herantasten, ohne dass uns der Speck zu dunkel wird“, meint der Hausherr in Richtung der Hausherrin. Im Unterton schwingt ein „Beim Fleisch kenn' ich mich aber aus!“ mit ...



*Der weiße Lardospeck hält die Brust saftig, während sich aus dem auslaufenden Fett gemeinsam mit dem Fleischsaft und den Kräuterzweigen ein dunkles Safterl bildet.*

In der Küche mischen sich weitere Gerüche von in Butter angeschwitzten Erdäpfeln und Sauce Hollandaise hinzu. Man steuert Mittag und den 80 Grad Kerntemperatur entgegen, stilvoll ist mittlerweile der Tisch gedeckt.

Ohne große Diskussionen beginnen die Erker gekonnt mit dem Anrichten. Selbst das immer wieder kurze Abstoppen des Fotografen für seine Motive bringt das eingespielte Duo nicht aus der Fassung. Nachdem alle Szenen im Kasten sind, sitzen wir erwartungsvoll vor unseren Tellern, um den Geschmack des ersten Bissens beurteilen zu können. Das innere Brustfleisch ist erstaunlich hell

in der Farbe, saftig und mürbe zugleich. Die äußeren Schichten unter dem Speck erscheinen etwas dunkler, der Biss um eine Spur kompakter, aber immer noch weit weg von zäh. Der Speck hat sämtliche Geschmäcker aufgenommen und kracht wie frische Grammeln zwischen den Zähnen. Spargel, Petersiliekartoffeln und Sauce Hollandaise runden das Gericht ab. Wir brosten auf den Erfolg an. Im Stillen freuen wir uns über das Gelingen der außergewöhnlichen Speise. Man ist sich einig, derart reich können sich nur Jäger beschenken.

## Im Speckhemd gebratene Birkhahnbrust mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

*Zutaten für 4 Personen: 1 Birkhahnkern, 150 g Lardo (weißer Speck), aufgeschnitten, Rapsöl, Kräutersalz, bunter Pfeffer, Wacholderbeeren, frische Zweige von Thymian und Rosmarin.*

*Für die Beilagen: 500 g weißer Spargel, 500 g grüner Spargel, 700 g Kartoffeln, frische Petersilie, 200 g Karotten, Butter, Salz, Sauce Hollandaise.*

Die Birkhahnbrust am Knochen – wer mag, auch die Füße – mit Kräutersalz würzen und mit den Lardo-Scheiben belegen. Das Speckhemd außen wiederum mit Kräutersalz, buntem und rotem Pfeffer würzen. Rapsöl in feuerfeste Form geben und den Birkhahnkern auf ein Bett aus frischen Thymian- und Rosmarinzweigen sowie Wacholderbeeren aufsetzen. Einzelteile wie Füße in eine separate Form geben, da sie einen anderen Garpunkt als der Birkhahnkern haben. Backrohr auf 200° C vorheizen. Wenn man den Birkhahn ins Rohr einschiebt, die Hitze auf 180° C reduzieren und behutsam mit Ober- und Unterhitze etwa 35 – 45 Minuten braten lassen. Der Speckmantel darf dabei nicht zu dunkel werden, dennoch soll eine Kerntemperatur von 80° C erreicht werden. Die Brüste portionsweise tranchieren und gemeinsam mit den Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

