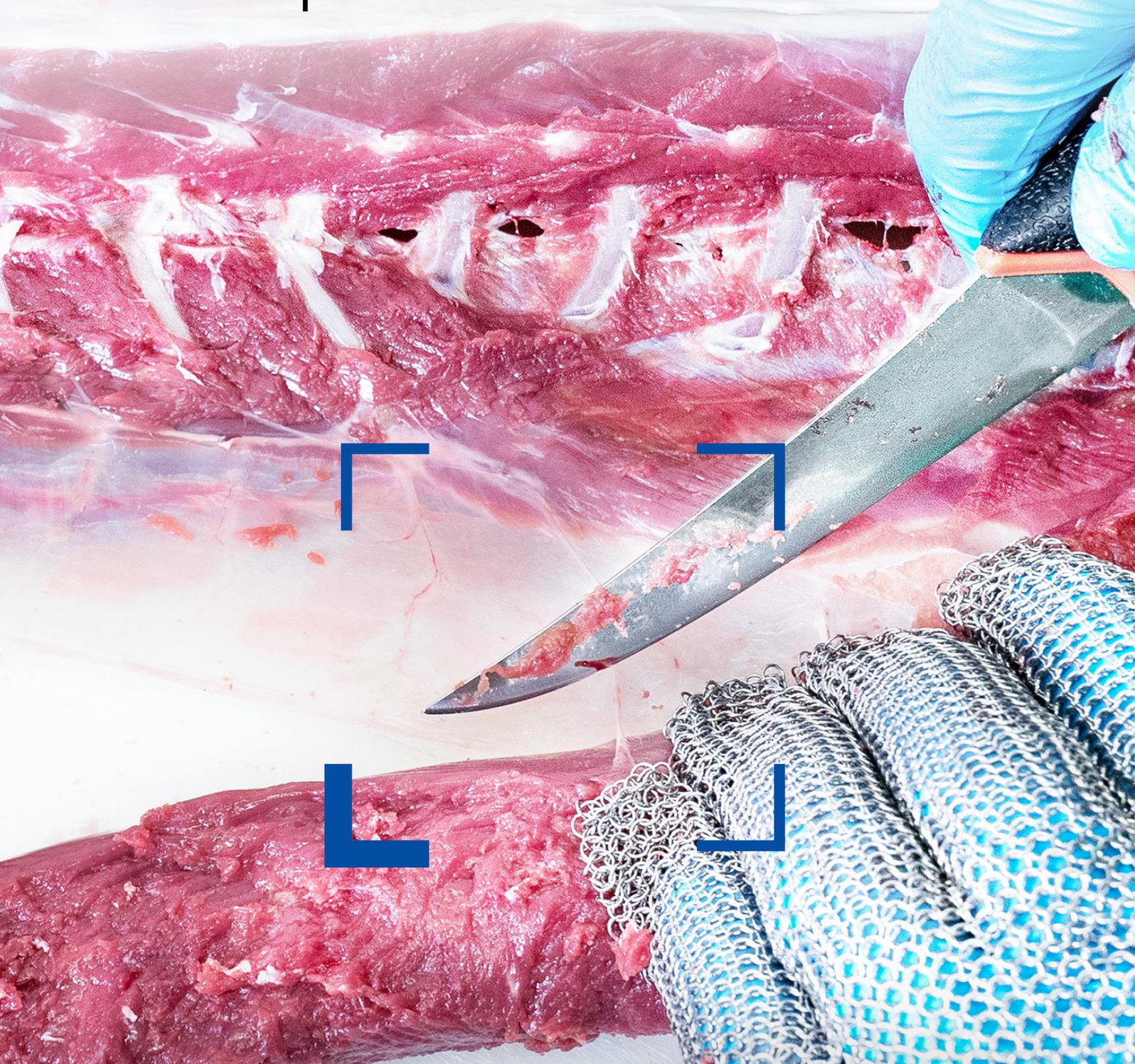


Waidgefährte.

Revierpost

ZEISS

Seeing beyond



Nach dem Schuss ist vor dem Genuss – Teil 4

Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.

Ein Angebot von WAIDGEFÄHRTE – dem Programm für Jagdscheinanwärter und Jungjäger.

Nach dem Schuss ist vor dem Genuss – Teil 4

Rehwild zerwirken wie ein Profi – mit Thorsten Wagner.



Zuerst nehmen wir uns die Keulen vor – und lösen sie am Arbeitstisch aus. Dabei trennen wir die Oberschenkel von den Unterschenkeln ab, indem wir das Kniegelenk mit dem Messer im Knorpel durchtrennen. Vom Unterschenkel können wir Gulaschfleisch ablösen – kulinarisch interessanter ist der Oberschenkel, der sich in einige der besten Stücke des ganzen Wildbrets zerlegen lässt: Nuss, Oberschale, Unterschale samt Rolle und Hüfte mit sogenanntem „Bürgermeisterstück“.

Mit dem Messer legen wir feinsäuberlich die Oberschenkelknochen frei und entfernen die Kniescheibe. Die einzelnen Fleischpartien der ausgelösten Keule sind durch deutlich sichtbare Knochenhäute quasi in natürliche Pakete verpackt. Sie lassen sich durch vorsichtiges Drücken und Ziehen mit den Fingern voneinander trennen. Dabei können wir auch mit dem Messer nachhelfen, um die Häute zu lösen.



„Diese schönen Stücke aus der Keule lassen sich später in der Küche zum Beispiel in Steaks, Braten, Gulasch, Hackfleisch oder Schinken verwandeln.“

„Jetzt sind die Schultern dran, sofern sie nicht durch den Schuss zerstört wurden. Ähnlich wie die Keulen zeichnen sie sich durch gut definierte Muskelpakete aus, die wir nacheinander von den Knochen lösen.“



Durch den höheren Sehnenanteil eignet sich die Schulter sehr gut zur Verarbeitung als Schmorbraten, Gulasch oder Hackfleisch.





„Jetzt nehmen wir uns den Rücken vor, der wohl die besten Fleischstücke bereithält. Als Erstes lösen wir sehr vorsichtig die Filetstränge aus der Unterseite des Rückens heraus. Sie liegen direkt auf der Wirbelsäule auf und lassen sich unter leichtem Zug und mit vorsichtigen Schnitten vom Knochen trennen.“

Hier lohnt es sich, ganz genau hinzuschauen und mit chirurgischer Präzision zu arbeiten – denn jeder Exzentimeter Filet bedeutet später mehr Genuss.



Dann drehen wir den Rücken um. Mittig schneiden wir durch das Fleisch – die Messerspitze fährt dabei entlang der Dornfortsätze längs über die Wirbelsäule. Wir ziehen die beiden Fleischhälften auf beiden Seiten auseinander und schieben die Messerklinge so dicht wie möglich an den Rippenansätzen entlang. Dabei arbeiten wir uns in kleinen Schabebewegungen am Kochen voran, um möglichst wenig Fleisch liegen zu lassen. Am Ende dieser Prozedur können wir die beiden Lendenstücke (Rückenlachse) von der mit freigelegten Silberhaut abziehen.



„Der Rücken ist das wertvollste Teil des Wildbrets und vielseitig verwendbar: Er lässt sich zu Steaks, Braten Carpaccio und Schinken veredeln – aber auch als Gulasch oder Hackfleisch verwerten. Oder man macht ihn ganz klassisch am Knochen.“



„Das Fleisch des Nackens lässt sich gut vom Knochen ablösen und ist durch viele Muskelhäute und Sehnen kleinteilig strukturiert. Daher eignet sich der Nacken besonders gut für Gulasch, Hackfleisch oder auch Ragout.“



„Zum Schluss lösen wir die Rippen aus den Flanken. Hierzu kann man entweder einen speziellen Rippenzieher verwenden, um die einzelnen Rippen herauszureißen.“

Oder man benutzt ein normales Messer und schneidet auf beiden Seiten entlang jeder Rippe ein und löst den Knochen fast wie eine sehr dicke Gräte heraus.



Aus dem Rippenfleisch lassen sich Spare ribs, Gulasch, Ragout, Rollbraten oder auch Hackfleisch für leckere Burger machen – vorausgesetzt, das Reh ist stark genug und hat im wahrsten Sinne des Wortes genug Fleisch auf den Rippen.

„Perfekt: Frisch vakuumiert lässt sich das Premium-Wildfleisch sauber lagern und vermarkten. Und natürlich jederzeit wieder auspacken, um es zu genießen!“



Bei weiteren Fragen und für Tipps rund um die vollendete Wildbretzubereitung wenden Sie sich direkt an Thorsten Wagner, besuchen seine Zerwirkurse oder seine Webseite www.zerwirkprofi.de

Bildmaterial von Nikolas Winter (pirschfilm.com)

Waidgefährte – das Programm für alle Jagdscheinanwärter und Jungjäger.