

Wiglaf Droste

Nikolaus Heidelbach

Vincent Klink

WILD

DUMONT

Inhalt

- 11 Heim-W. Ein Prolog
- 16 Frischlingsmedaillons in Walnüssen
- 19 Wie ich einmal die Kochjacke auszog, um nicht
mit einem Eisbären verwechselt zu werden
- 28 Rehrücken mit schwarzen Nüssen
- 31 Unter Wilden
- 33 Vorsicht Blondinen
- 41 Der Schuss
- 52 Gefüllte Rehschnitzel
- 55 Ein Karpfen namens Vincent
- 61 Rezept für scheues Wild
- 62 Fischwaid
- 70 Hasenrücken im Strudelteig mit Rotkohl
- 73 Wild in Not
- 74 Eingemachtes Reh
- 79 Das Rentier und der Rentier
- 82 Verbotene Vögel
- 90 Bärengulasch
- 93 Rehe rücken
- 95 Wildentenbrust mit grünem Wacholder
- 99 Der Fasan

102	Jägerlatein I–V
108	Küchengeheimnisse
114	Die wilde Wutz
119	Jennerwein
124	Hirschnüsschen mit Rote-Bete-Kraut und Meerrettichrahm
127	Born to be wild oder born to be Wildbret?
136	Fasan mit Esskastanien und Sauerrahm
138	Neulich im Unterbewusstsein
141	Schwarzwildcharly
150	Rehfilet Wellington
152	Der beste aller Jäger? – Ein Bär!
157	Pochierter Rehrücken mit Kürbis-Pfannkuchen
159	Die zehn unbeliebtesten Wildgerichte
160	Hasenkeulen mit Wurzelgemüse und Piment
161	Weiterführende Literatur
163	Letzte Meldung