

wild. wald. winter.

Ein festliches Menü,
das verbindet, was
uns verbindet.



Dieses Buch ist kein klassisches Kochbuch. Es ist eine Einladung.

Eine Einladung an Menschen, die draußen zu Hause sind.
An jene, die die Stille des Waldes schätzen, den Wechsel der Jahreszeiten
lesen können und wissen, dass gutes Essen mehr
ist als bloße Nahrungsaufnahme.

wald. wild. winter.

ist aus Abenden entstanden, an denen man näher zusammenrückt.
Aus Küchen, in denen Zeit keine Rolle spielt.
Aus Jagdtagen, die nicht mit dem Schuss enden, sondern mit Respekt
weitergehen, bis auf den Teller.

Hier geht es um Wild und Wald, um Erdiges und Klares, um Tiefe statt
Dekoration. Um Gerichte, die wärmen, tragen und bleiben dürfen.
Keine Effekthascherei. Keine komplizierten Techniken. Nur ehrliche Zutaten,
saubere Aromen und Rezepte, die Raum lassen, für Gespräche, für Feuer,
für Rotwein und für Stille.

Dieses Buch richtet sich an alle, die bewusst kochen.
Die wissen, woher ihr Essen kommt. Und die den Winter nicht
als Verzicht, sondern als Qualität verstehen.

Willkommen am Tisch. - Wildes Wiesel



Ein Danke das von Herzen kommt.

Dieses Buch wäre ohne dich nicht entstanden, Sascha (@jaga_lovnttol)

Du bist der Mensch an meiner Seite, der mir den Raum gibt, kreativ zu sein, im Denken, im Arbeiten, im Ausprobieren. Der meine Arbeit mitträgt, auch dann, wenn sie Zeit braucht oder Umwege nimmt. Deine Ruhe, dein Vertrauen und deine Verlässlichkeit sind ein stilles Fundament für vieles, was entsteht.

Du teilst meine Freude an Gestaltung ebenso wie an gutem Essen, an Aromen, am gemeinsamen Tüfteln und Verfeinern. Viele der Gerichte in diesem Buch sind aus genau diesen Momenten gewachsen: aus gemeinsamen Abenden, aus Probekochen, Abschmecken, Verwerfen und Neuansetzen.

Du warst dabei, mit Neugier, Geduld und vollem Einsatz.

Dass dieses Menü heute so dasteht, hat viel mit deiner Unterstützung, deinem Geschmackssinn und deiner Präsenz zu tun.

Danke für deine unermüdliche Unterstützung und dein Sein.





Über Wildes Wiesel

Wildes Wiesel ist kein Label im klassischen Sinn. Es ist eine Haltung. Eine Handschrift. Und eine Nähe zur Natur, die nichts erklären muss, um verstanden zu werden.

Entstanden ist Wildes Wiesel aus der Liebe zu Wald, Jahreszeiten und handwerklicher Arbeit. Aus dem Wunsch, Dinge langsamer zu denken, bewusster zu gestalten und ihnen Raum zu geben, sich zu entfalten. Ob in der Küche, im Gestalten oder im Alltag, es geht um das, was Bestand hat, weil es rar und bewusst entschieden wurde.

Meine Liebe zu Natur, Design und Handarbeit hat schließlich zu einem kleinen, feinen Ort geführt, an dem all das zusammen kommt. Mit Wildes Wiesel habe ich mir einen Raum geschaffen, in dem ich meiner Kreativität jenseits klarer Konzepte und Strategien folgen darf. Während ich als Branddesignerin oft strukturiert, analytisch und präzise arbeite, darf es hier leichter sein. Spielerischer. Intuitiver.

Hier entstehen Einzelstücke und limitierte Editionen, mit Sorgfalt gefertigt und mit Aufmerksamkeit gedacht. Oft sehe ich Dinge lange, bevor es sie gibt, als Bild, als Gefühl, als Stimmung. Wildes Wiesel gibt mir die Möglichkeit, diese inneren Bilder in etwas Greifbares zu übersetzen.

Dieses Buch ist Teil davon. Kein klassisches Kochbuch, sondern eine Einladung: zum gemeinsamen Essen, zum Innehalten, zum bewussten Umgang mit dem, was wir wählen und wie wir es teilen.

Wildes Wiesel steht für Respekt vor Herkunft und Material, für handwerkliche Einfachheit und für Gestaltung, mit Ausdruck und Beständigkeit.





Gruß aus der Küche

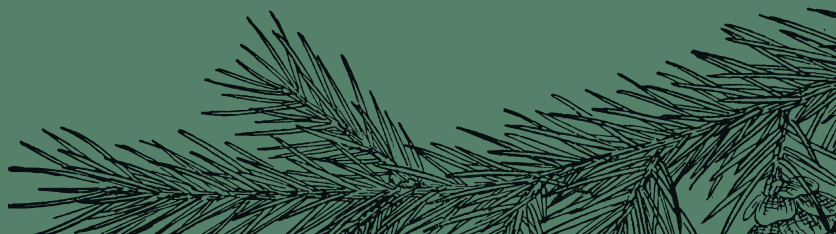
Waldbrett- Trio

Dinkelvollkorn-Nussbrot
mit Rauchbutter &
getrocknetem Hirschschinken.

Maroni-Crème im Glas

Weizenvollkorn-Kefir Crostini mit
Kräuter-Frischkäse, geräucherter
Hühnerbrust & Quittenmostarda

Ein Auftakt, der nichts erklärt und alles
andeutet. Warm, rauchig, leicht süß,
ein erster Gruß aus dem Wald.





Dinkelvollkorn-Nuss Brot

Zutaten:

240 g Wasser
10 g Germ
500 g Dinkelvollkorn-Mehl
100 g Buttermilch
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz
1 TL Apfelessig
50 g grob gehackte Walnüsse

Handwarmes Wasser mit dem Germ glattrühren.

Mehl, Buttermilch, Salz, Honig, Backmalz, Essig und Nüsse zugeben und ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Abgedeckt 1-2 Stunden (je nach Temperatur) gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrfach zusammenfalten und Brot oder Brötchen daraus formen.

Bei 200 °C Ober- & Unterhitze goldbraun backen.
Danach gut abkühlen lassen.



Weizenvollkorn-Milchkefir Brot

Zutaten:

240 g Wasser
10 g Germ
500 g Weizenvollkorn-Mehl
100 g hausgemachter Milchkefir
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz
1 TL Holunderblüten-Essig

Handwarmes Wasser mit dem Germ glattrühren.

Mehl, Milchkefir, Salz, Honig, Backmalz und Essig zugeben und ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Abgedeckt 1-2 Stunden (je nach Temperatur) gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrfach zusammenfalten und Brot oder Brötchen daraus formen.

Bei 200 °C Ober- & Unterhitze goldbraun backen.
Danach gut abkühlen lassen.



Zutaten:

250 g weiche Butter

1 TL Rauchsatz

1 TL Ahornsirup

2 Knoblauchzehen

1/2 TL geräucherte Paprikapulver

1/2 TL fein gehackter Rosmarin

Eiswasser

Die Butter in einem Topf schmelzen.
Knoblauchzehen dazu geben und solange köcheln,
bis die Butter goldbraun und nussig wird.

Butter in eine temperaturbeständige Schüssel
umfüllen, dabei Knoblauchzehen entfernen (aber
aufheben).

Schüssel in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und
Ahornsirup, Rauchsatz, Paprikapulver und Rosmarin
hinzufügen.

Mit einem Handmixer so lange schlagen bis die
Butter abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz
hat.

Die Butter bis zum Servieren so aufbewahren, das
sie weich bleibt.

Zutaten:

1 Liter Vollmilch

1-2 Zitronen

3 EL fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kresse)

2 geröstete Knoblauchzehen (fein gehackt)

2 Tr Ätherisches Zitronenöl (lebensmitteltauglich) oder -zeste

1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Meersalz

2 EL Leinöl

1 EL weiche Butter

(2 EL Milchkefir oder Joghurt)

Milch auf 85 °C erhitzen (nicht aufkochen lassen) und dann den Saft von 1-2 Zitronen mit dem Kochlöffel einrühren. Nun flockt die Milch aus.

Milch und Molke durch ein feines Käsetuch oder Mulltuch in einem Sieb gießen. Molke in einem Behälter auffangen. Käsemasse etwas stehen lassen bis genug Molke abgetropft ist. Gegebenenfalls das Tuch etwas drücken. Konsistenz sollte in etwa der von Magertopfen entsprechen.

Den abgetropften Frischkäse mit den restlichen Zutaten vermischen und mit dem Handmixer cremig rühren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gegebenenfalls noch etwas Milchkefir oder Joghurt hinzufügen, damit der Frischkäse cremiger wird.

WILDES WIESEL TIPP:

Die Molke kalt stellen und pur oder mit Saft vermischt trinken.



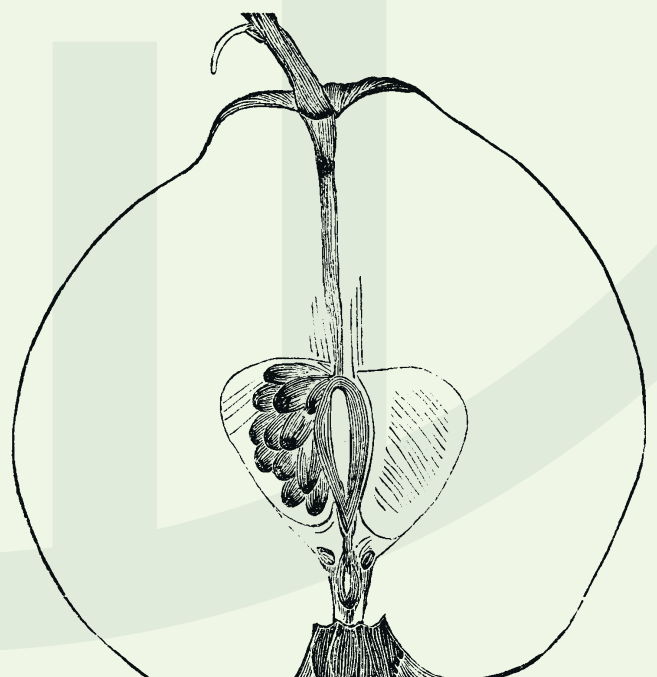
Quitten-Mostarda

Zutaten:

1 reife Quitte, geschält und fein gewürfelt
60 ml Weißwein oder Apfelsaft
1 EL weißer Balsamico
1 TL Honig
2 TL körniger Senf
Prise Salz

Quittenwürfel in Weißwein, Balsamico und Honig
6-8 Minuten weich köcheln, salzen und vom Herd
nehmen.

Senf einrühren, abkühlen lassen.



Geräucherte Hühnerbrust

Zutaten:

- 1 Hühnerbrust (gerne auch gleich mehr räuchern)
 - 1 TL grober schwarzer Pfeffer
 - 1/2 TL Piment
 - ½ TL Koriandersaat, leicht gemörsert
 - 3 Tr. ätherisches Orangenöl oder Orangenzeste
 - 1 TL Meersalz
 - 1 TL Waldhonig
 - 1 TL Olivenöl
-

Hühnerbrust mit allen Gewürzen ungefähr 24 Stunden vorher marinieren. Idealerweise im Vakuum.

Hühnerbrust im Smoker langsam auf eine Kerntemperatur von 75-80 °C räuchern. Am Anfang wird kaltgeräuchert und gegen Ende wird die Temperatur erhöht um die vorgegebene Kerntemperatur zu erreichen. Zeit im Smoker ca. 10 Stunden. Zeiten können je nach Gerät variieren.

Hühnerfilets abkühlen lassen.

WILDES WIESEL TIPP:

Eignet sich auch hervorragend zur Jause oder zum Frühstück anstatt diverser Wurstsorten.



Zutaten:

300 g gegarte Maroni
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagobers
1 TL Butter
Salz, Muskat, 1 TL Honig

Maroni, Brühe und Obers aufkochen, fein pürieren, Butter einrühren und mit Salz, Muskat und Honig abschmecken.

Warm in kleine Gläser füllen. Die Creme kann warm und kalt serviert werden.

WILDES WIESEL TIPP:

Die Crème lässt sich wunderbar am Vormittag vorbereiten und kurz vor dem Servieren im Wasserbad oder im Dampf warm halten.



Anrichten:

Auf einem Holzbrett oder kleinen Tellern:

- Mini-Glas mit Maroni-Crème
 - 1 geröstetes Dinkelvollkorn-Nuss Brötchen mit Rauchbutter und fein aufgeschnittenem getrockneten Hirschschinken.
 - 1 geröstetes Weizenvollkorn-Kefir Brötchen mit Frischkäse, Hühnerbrust & Quitten-Mostarda.
 - Mit ein paar Tropfen Rosmarinöl oder Fichtensalz vollenden.
-

Timing & Vorbereitung:

Am Vortag morgens: Frischkäse ansetzen (abtropfen), Hühnerfilet marinieren

Am Vortag abends: Quitten-Mostarda kochen, kühl stellen.

Vormittags: Brötchen backen, Maroni-Crème und Rauchbutter zubereiten.

Kurz vor dem Essen: Brot rösten, Crostini belegen, Maroni-Crème im Wasserbad erwärmen und alles auf Tellern oder Brettern anrichten.

WILDES WIESEL TIPP:

Dieser Gruß ist perfekt, wenn der Abend langsam beginnen darf. Er funktioniert als Fingerfood-Brett oder klassisch am Tisch. Dazu passt ein Glas trockener Sekt oder Cider.



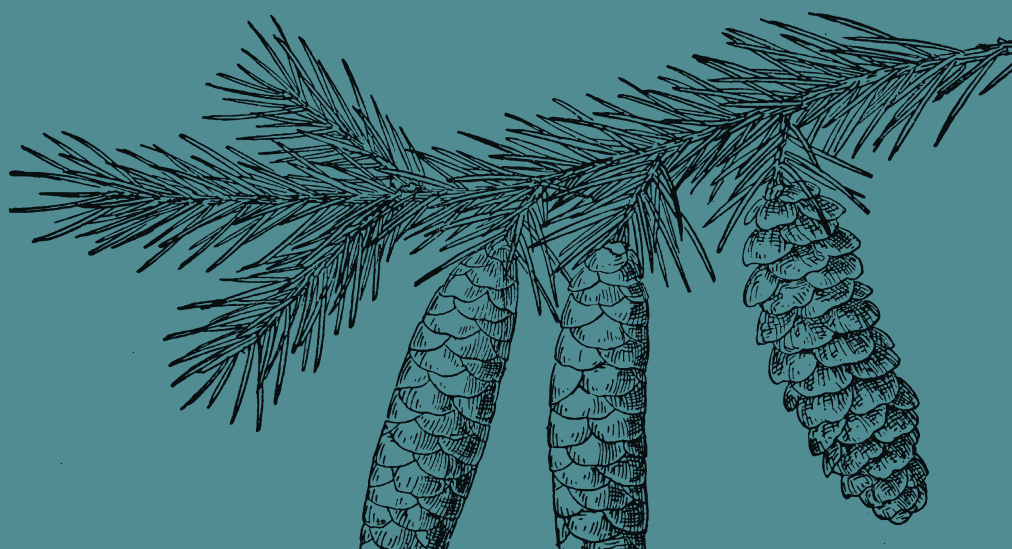


Vorspeise

Gebeizter Saibling

mit Wacholder & Zitronenzeste
auf Rote-Rüben-Carpaccio mit
Birnen-Balsam-Reduktion, Balsamico-
Kaviar & Buchweizen-Crunch

Eine Vorspeise, die nach Winterlicht
schmeckt. Der Saibling bringt Frische
und Ruhe, die Rote Rübe Tiefe und
Farbe, die Birne eine feine Süße.
Wacholder und Zitrone verleihen
Klarheit, wie kalte Luft am Seeufer.





Gebeizter Saibling

Zutaten:

900 g frische Saiblingsfilets (ohne Haut und Gräten)

1 EL Salz

1 EL Zucker

1 TL zerstoßene Wacholderbeeren

Abrieb ½ Bio-Zitrone

1 EL fein gehackter Dill

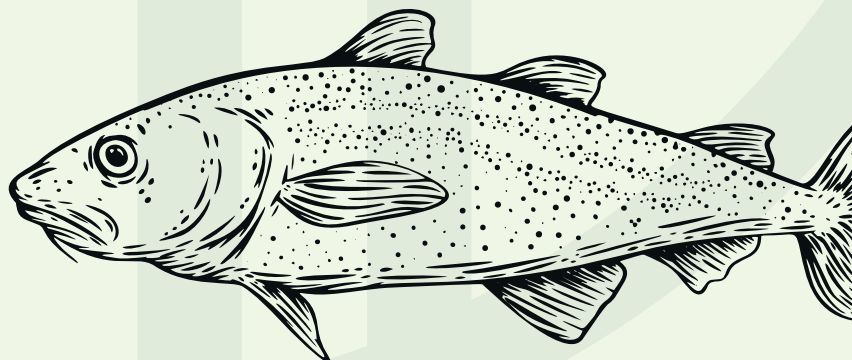
2 cl Gin

Salz, Zucker, Wacholder, Zitronenabrieb und Dill vermischen.

Fisch auf Klarsichtfolie legen, mit der Mischung rundum bedecken, fest einwickeln oder am besten vakuumieren.

4 Tage im Kühlschrank beizen.

Danach abspülen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie kühl lagern.



Zutaten:

3 Rote Rüben (vorgekocht, à ca. 150 g)

2 reife Birnen

150 ml heller Balsamico

3 EL Honig

2 EL mildes Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

4 EL Buchweizen (roh)

1 TL Butter

Prise Salz

Birnen schälen, klein würfeln. Mit Balsamico und Honig 10 Minuten leicht einkochen.

Pürieren, durch ein feines Sieb streichen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Rüben in feine Scheiben schneiden und kalt stellen.

Buchweizen in Butter goldbraun rösten, leicht salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Zutaten:

100 ml dunkler Balsamico-Essig (gute Qualität, nicht zu dünn)

3 g Agar-Agar

200-300 ml neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)

Öl mindestens 30-60 Minuten ins Gefrierfach stellen, bis es sehr kalt, aber nicht gefroren ist. Das ist entscheidend für schöne Perlen.

Balsamico und Agar-Agar glatt verrühren. Aufkochen und mindestens 30-60 Sekunden sprudelnd kochen, damit Agar aktiviert wird. Mischung kurz abkühlen lassen, bis sie nicht mehr kochend heiß, aber noch flüssig ist.

Tropfen ins kalte Öl geben, mit Pipette, Spritze oder kleinem Löffel vorsichtig Tropfen ins kalte Öl fallen lassen.

→ Sie gelieren sofort zu „Kaviarperlen“.

1-2 Minuten im Öl ruhen lassen. Abseihen & abspülen.

Perlen durch ein feines Sieb abgießen und vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen.



Anrichten:

- Auf jeden Teller eine Schicht Rote-Rüben-Scheiben fächerförmig auslegen. Etwas Birnenreduktion darüberträufeln.
- Den Saibling hauchdünn aufschneiden und fächerförmig darauflegen.
- Mit Buchweizen-Crunch bestreuen und Kaviar dazwischen verteilen.
- Mit frischem Dill, Zitronenzeste, etwas Grün und ein paar Tupfen Birnenreduktion vollenden.

Optional: ein paar Tropfen hochwertiges Olivenöl oder Birnen-Balsam als Glanz.

Timing & Vorbereitung:

4 Tage vorher: Fisch beizen.

Mittags: Fisch abspülen und kaltstellen, Reduktion, Balsamico-Kaviar und Crunch vorbereiten.

Kurz vor dem Servieren: Rote Rüben schneiden, alles anrichten.

WILDES WIESEL TIPP:

Diese Vorspeise lebt von Temperatur und Struktur: kalter Fisch, lauwarme Rote Bete, kühler Teller. Sie ist still und klar, wie der Moment, bevor es zu schneien beginnt. Dazu passt ein trockener Weißwein mit mineralischer Note oder ein Wacholder-Tonic mit Birnenscheibe.





Muskat- Kürbis Creme- Suppe

mit Apfel-Calvados-Schaum &
Thymianbutter

Eine Suppe wie ein warmer Abend.
Sie duftet nach Herbst, nach Holz und
nach der letzten Sonne, die durchs
Küchenfenster fällt.

Der Muskatkürbis bringt Tiefe und
Milde, der Apfelschaum Leichtigkeit, die
Thymianbutter den Hauch von Erde
und Kräutern.

Suppe





Muskatkürbis Cremesuppe

Zutaten:

1 kg Muskatkürbis, geschält und gewürfelt
150 g Süßkartoffel
200 g Kartoffel
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 EL Butter
1 l Gemüsefond
250 ml Schlagobers (Obers)
Salz, schwarzer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen.
Kürbiswürfel und Gemüsewürfel zugeben, kurz
mitrösten, mit Gemüsefond aufgießen.

Etwa 20 Minuten weich köcheln, bis der Kürbis
zerfällt.

Mit Schlagobers fein pürieren, durch ein Sieb
streichen, mit Salz, Pfeffer und Muskat
abschmecken.



Apfel-Calvados Schaum | Thymianbutter

Zutaten:

100 ml naturtrüber Apfelsaft
1 EL Calvados (optional, kann weggelassen oder durch
1 TL Apfelessig ersetzt werden)
1 EL Butter
1 TL Zitronensaft
Prise Salz

50 g Butter
1 TL frische Thymianblättchen
1 kleine Prise grobes Salz

Apfelsaft mit Calvados, Butter, Zitronensaft und Salz erhitzen (nicht kochen).

Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer oder Milchaufschäumer aufschäumen.

Butter schmelzen, Thymianblättchen und etwas Salz zugeben, leicht ziehen lassen.



Anrichten:

- Die heiße Suppe in vorgewärmte Schalen oder tiefe Teller gießen. Einen Löffel Apfelschaum daraufsetzen und mit ein paar Tropfen Thymianbutter verfeinern.
 - Wer möchte, legt einen dünnen, knusprigen Apfelchip oder ein paar Kürbiskerne als Garnitur obenauf.
-

Timing & Vorbereitung:

Vormittags: Suppe kochen und pürieren, kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren: Suppe erhitzen, Schaum frisch aufmixen, Butter warmstellen.

WILDES WIESEL TIPP:

Diese Suppe ist die Ruhe im Menü. Sie verbindet die Erde mit der Frucht, den Spätherbst mit dem Winter. Wenn du sie servierst, darf der Raum still sein, man hört nur das Knistern vom Holz und den ersten Löffel im Teller.

Dazu passt ein Glas Cidre brut oder ein leichter Weißwein mit Apfelnoten.





Hirsch- Rücken Sous-Vide

mit Fichtenjus, hausgemachten Nudeln,
glasierten Winterwurzeln & sautierten
Kräuterseitlingen

Ein Gang wie ein Spaziergang durch
den Winterwald: klar, kräftig, erdig. Der
Hirsch bringt Kraft, die Fichte Tiefe, die
Nudeln Sanftheit. Wurzelgemüse und
Pilze verbinden alles, sie erzählen von
Erde, Licht und Zeit.



Hauptgang



Hirschrücken & Jus

Zutaten:

1,5 kg Hirschrücken, pariert
etwas Butter
Salz, schwarzer Pfeffer
2 EL Öl, 1 EL Butter
2 Schalotten, fein gehackt
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
500 ml Wildfond
1 TL Waldhonig
1 TL Preiselbeeren
1 kleiner Zweig Fichte oder ½ TL Fichtennadeln
1 EL kalte Butter zum Montieren

Hirschrücken trocken tupfen und parieren. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und etwas Butter in einem Sous-Vide-Beutel vakuumieren. Im Sous-Vide Verfahren das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 54 °C bringen. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch aus dem Sous-Vide-Beutel nehmen und in heißem Öl rundum kräftig anbraten. Fleisch kurz zur Seite legen, warm halten.

Im Bratensatz Schalotten rösten, Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Wildfond zugeben und auf etwa ein Drittel einkochen. Fichtenzweig, Preiselbeeren und Waldhonig dazugeben, 10 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren.



Hausgemachte Nudeln

Zutaten:

600 g Semola rimacinata di grano duro

300 ml lauwarmes Wasser

1½ TL Salz

optional: 1 EL Olivenöl

Semola und Salz in einer großen Schüssel oder auf der Arbeitsfläche vermengen. Wasser nach und nach einarbeiten, bis sich ein grober Teig bildet.

Den Teig etwa 10 Minuten kräftig kneten, bis er glatt, elastisch und fest, aber nicht brüchig ist.

Falls zu trocken → wenige Tropfen Wasser zufügen.

Falls zu weich → etwas Semola einkneten.

Zu einer Kugel formen, luftdicht einwickeln und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. (bis zu 1 Stunde ist ideal).

Teig portionsweise verarbeiten, ausrollen oder formen. In reichlich gesalzenem Wasser kochen, bis die Pasta an die Oberfläche steigt.

Richtwerte fürs Kochen:

Frische Pasta ohne Ei: 2-4 Minuten, je nach Form

Wasser gut salzen („wie Meerwasser“)



Glasierte Winterwurzeln | Kräuterseitlinge

Zutaten:

3 Karotten
3 Petersilienwurzeln
2 kleine Rote Bete (vorgekocht oder separat gegart)
1 EL Butter
1 TL Zucker
Salz

400 g Kräuterseitlinge, längs halbiert
1 EL Butter
1 EL Öl
1 Zweig Thymian
1 Schuss Balsamico
Salz, Pfeffer

Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden.
In Butter und Zucker glasieren, bis sie leicht
glänzen und gar sind. Mit Salz abschmecken.

Kräuterseitlinge in heißem Öl goldbraun braten,
Butter und Thymian zugeben. Kurz mit einem
Spritzer Balsamico ablöschen, würzen.



Anrichten:

- Teller gut vorwärmen
 - Eine Portion Nudeln auf den Teller geben, je nach Nudelschnitt hübsch drapieren.
 - Hirsch in Scheiben schneiden, daraufsetzen.
 - Winterwurzeln und Pilze rundum arrangieren.
 - Fichtenjus darüber nappieren und etwas extra in kleinen Kännchen reichen.
 - Mit Thymianspitze oder Roter-Bete-Scheibe garnieren.
-

Timing & Vorbereitung:

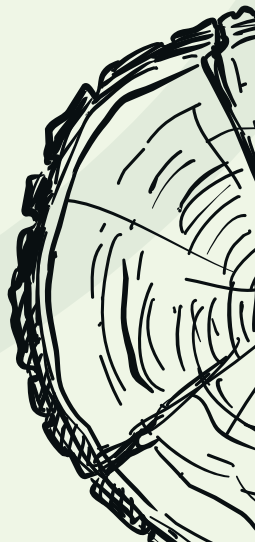
Vortag: Fond zubereiten (optional), Gemüse putzen.

Vormittags: Fleisch würzen und vakuumieren, Nudeln vorbereiten, Jus ansetzen.

Kurz vor Servieren: Fleisch braten und warm halten, währenddessen Gemüse glasieren, Pilze sautieren, Nudeln kochen und Jus fertig stellen.

WILDES WIESEL TIPP:

Dieser Hauptgang lebt von Temperatur und Stille. Serviere ihn heiß, aber ohne Hektik. Wenn das Messer sanft durch das Fleisch gleitet und die Fichtenjus den Teller glänzen lässt, dann ist der Moment perfekt. Dazu passt ein kräftiger Rotwein mit Wald- oder Beerenaromen, oder ein trockener Gin-Tonic mit Rosmarin.





Gewürz- Panna-Cotta

mit Hagebuttenspiegel &
Vanille-Tonkabohne

Ein Dessert wie ein stiller Abend.
Sanft, klar und warm im Duft. Vanille,
Tonka und ein Hauch Zimt tragen die
Süße. Darüber liegt ein Spiegel aus
Hagebutte, säuerlich und leuchtend,
wie ein letzter Sonnenstrahl auf Schnee.

Dessert





Gewürz Panna-Cotta

Zutaten:

750 ml Schlagobers

80 g Zucker

1 Vanilleschote (aufgeschlitzt, Mark ausgekratzt)

1 Sternanis

1 Messerspitze gemahlene Tonkabohne

1 kleine Prise Zimt

5 Blatt Gelatine

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen (5-10 Minuten).

Schlagobers mit Zucker, Vanillemark, Sternanis, Tonkabohne und Zimt aufkochen, dann vom Herd nehmen. Sternanis entfernen.

Gelatine gut ausdrücken und in die heiße, aber nicht mehr kochende Masse einrühren, bis sie sich vollständig auflöst.

Durch ein feines Sieb gießen und in Gläser oder Förmchen füllen (je ca. 140 ml).

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.



Hagebuttenpiegel

Zutaten:

300 g Hagebuttenmark (aus dem Glas oder selbst passiert)

60 ml Wasser

1½ EL Honig

1 TL Zitronensaft

Hagebuttenmark mit Wasser, Honig und Zitronensaft aufkochen.

1-2 Minuten sanft köcheln, dann glatt pürieren (falls stückig). Vollständig abkühlen lassen.



Anrichten:

- Panna Cotta aus den Förmchen stürzen oder direkt im Glas servieren.
 - Mit 2-3 EL Hagebuttenspiegel bedecken.
 - Nach Wunsch mit getrockneten Rosenblättern, Goldstaub oder Thymianspitze garnieren.
-

Timing & Vorbereitung:

Vorabend: Panna Cotta zubereiten und kalt stellen.

Vormittags: Hagebuttenspiegel kochen, abkühlen lassen.

Kurz vor Servieren: Panna Cotta aus dem Kühlschrank nehmen, Spiegel auftragen, Garnitur anbringen.

WILDES WIESEL TIPP:

Diese Panna Cotta schließt den Abend sanft. Sie hat genau die Ruhe, die man nach einem kräftigen Hauptgang braucht – süß, aber nicht schwer. Wer den Moment verlängern will, serviert dazu einen kleinen Espresso oder den ersten Schluck vom „Waldbrand“. Der Rauch trifft auf Vanille, die Hagebutte hält dagegen, wie ein letzter Dialog zwischen Wald und Winter.





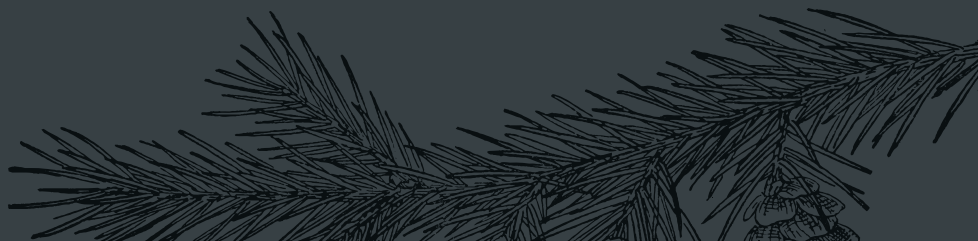
Waldbrand

Cognac-Variante mit
Fichtenzweig & Gin-Nuance

Wir bleiben bei Cognac als warme, tiefe Basis, verwenden Waldhonig für die süß-harzige Note und ersetzen den Fichtenspitzenhonig durch einen echten Fichtenzweig. Der Gin liefert Wacholder und Klarheit, aber nur als Aroma, nicht als zweite Basis.

Rund, männlich, waldig, ohne Süße oder künstliche Schwere. Ein Digestif, der schmeckt wie Kamin, Leder und Waldboden, aber mit feinem, duftendem Finish.

Digestiv





Zutaten:

400 ml Cognac (mild, nicht zu jung)
150 ml Kaffeelikör (oder 100 ml + 50 ml kalter Espresso, wenn du es trockener willst)
100 ml Wasser
50 ml Wacholder-Gin (kräftig, nicht floral)
2 EL Kakaonibs
1 TL schwarze Pfefferkörner (grob gemörsert)
1 Zweig frische Fichte (etwa 8-10 cm, leicht eingeritzt oder mit dem Messer angekratzt, damit das Harz austritt)
1 EL Waldhonig
½ Vanilleschote
1 kleines Stück Zimtstange

alles in ein großes, sauberes Glas geben,
verschließen, 4 Wochen ziehen lassen.
→ alle 2 Tage leicht schwenken.
→ danach abseihen und 5 Tage ruhen lassen.

Wichtig: der Fichtenzweig darf nicht zu harzig oder frischtriefend sein (nicht die Spitzen vom Frühling, sondern reife Nadeln vom Spätherbst).



1. Pur im Glas

Raumtemperatur (16-18 °C). Kleines Tumblerglas oder Cognacschwenker. Serviert mit einem Stück dunkler Schokolade (90 %) oder einem winzigen Körnchen Rauchsatz auf dem Glasrand.

2. „Waldbrand on the Rocks“

Ein großer Eiswürfel mit eingefrorener Pfefferbeere oder Fichtennadel. Wenn das Eis schmilzt, öffnet sich das Aroma, wirkt moderner und frischer.

3. Geräucherte Variante (für Wow-Effekt)

Glas mit Rauchglocke oder Räucherbrett (z. B. Holzchips, Wacholderbeeren, Rosmarin) kurz räuchern. Deckel abheben, sobald eingeschenkt wird. Der Duft im Raum erinnert an Feuerstelle & Winterabend, perfekt zu Hirsch oder dunkler Schokolade.

4. Longdrink-Variante (wenn's locker bleiben soll)

30 ml „Waldbrand“ + 100 ml gekühltes Soda + 1 Spritzer Bitterlemon. Serviert im Tumbler mit Eis und Orangenzeste, wie ein Winter-Aperitivo, aber herber.

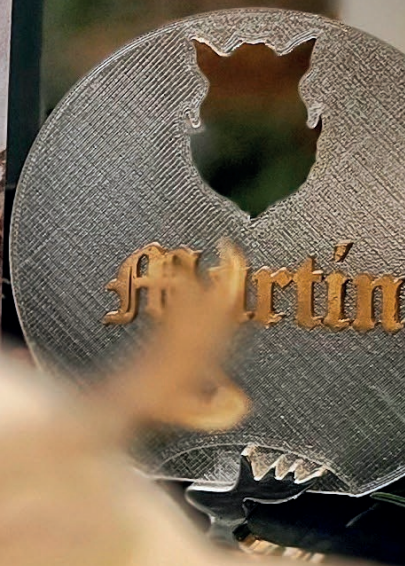
WILDES WIESEL TIPP:

Wenn du den Digestif ansetzt, gib zusätzlich ein paar getrocknete Rosenblätter oder eine Messerspitze Kakaopulver auf den Boden des Glases, bevor du den Alkohol zugießt. Beides rundet die Bitterkeit ab und bringt eine sanfte, fast unsichtbare Tiefe – das, was Männer unbewusst als „weich“ empfinden, ohne dass es süß schmeckt.



wild. wald. winter.

Ein Menü, das die Wärme der
Freundschaft trägt und den Wald,
der uns verbindet



Hinweise zur Verwendung & Haftung

Dieses Buch versteht sich als Einladung zum bewussten Kochen, Genießen und Gestalten. Alle Inhalte wurden mit großer Sorgfalt zusammengestellt und nach bestem Wissen ausgearbeitet. Dennoch ersetzen die enthaltenen Rezepte, Hinweise und Anregungen keine fachliche Ausbildung, medizinische Beratung oder lebensmittelrechtliche Prüfung im Einzelfall. Die Zubereitung aller Speisen erfolgt auf eigene Verantwortung.

Umgang mit Lebensmitteln

Bitte verwende ausschließlich frische, einwandfreie Zutaten und achte auf hygienisches Arbeiten in der Küche. Besonders bei der Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Milchprodukten und Eiern sind Kühlkette, Sauberkeit und ausreichende Garzeiten entscheidend.

Angaben zu Temperaturen, Zeiten und Mengen verstehen sich als Richtwerte und können je nach Herd, Gerät oder Produkt variieren. Verwende bei sensiblen Zubereitungen (z. B. Sous-vide, Räuchern, Fermentation) ein geeignetes Thermometer und gesunden Hausverstand.

Rohprodukte & empfindliche Personengruppen

Einige Rezepte enthalten rohe oder nur teilweise erhitzte Zutaten (z. B. Milchprodukte, Fisch, Alkohol). Diese sind nicht für alle Personengruppen geeignet. Schwangere, Kinder, ältere Menschen oder Personen mit geschwächtem Immunsystem sollten entsprechende Bestandteile anpassen oder weglassen.

Alkohol

Rezepte mit Alkohol dienen ausschließlich dem Genuss und der Aromenbildung. Alkohol ist nicht für Kinder geeignet. Bei Bedarf können alkoholische Komponenten durch alkoholfreie Alternativen ersetzt werden.

Ätherische Öle & Pflanzenbestandteile

Wenn ätherische Öle verwendet werden, dürfen ausschließlich lebensmitteltaugliche, ausdrücklich zur inneren Anwendung deklarierte Öle in geprüfter Qualität und stets stark verdünnt eingesetzt werden. Ätherische Öle sind hochkonzentriert und dürfen niemals unverdünnt oder in größeren Mengen verwendet werden.

Pflanzenteile wie Nadeln, Kräuter oder Rinden dürfen nur aus eindeutig bestimmbar, unbelasteten Quellen stammen. Sammeln erfolgt auf eigene Verantwortung und unter Beachtung regionaler Schutzbestimmungen.

Haftungsausschluss

Die Autorin übernimmt keine Haftung für Schäden, Unverträglichkeiten oder gesundheitliche Beeinträchtigungen, die aus der Anwendung der beschriebenen Inhalte entstehen könnten. Die Umsetzung erfolgt eigenverantwortlich. Die Inhalte ersetzen keine fachliche Beratung durch medizinisches oder ernährungswissenschaftliches Fachpersonal.

Impressum

Wildes Wiesel

Inhaberin: Esther Kobula

Kleewiese 2, 9400 Wolfsberg, Österreich

E-Mail: kontakt@wildes-wiesel.at

Website: <https://www.wildes-wiesel.at>

Inhaltlich verantwortlich gemäß § 25 Abs. 4 MedienG:

Esther Kobula, Anschrift wie oben

Urheberrecht

Alle Inhalte dieses Werkes, Texte, Rezepte, Fotografien, Gestaltung und Konzept, sind urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung, Verbreitung, Bearbeitung oder Nutzung außerhalb der gesetzlich erlaubten Grenzen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Urheberin.

WILDESTU
WIESEL



wild
kulinarisch