



Fotos: Jan Schemmer

WILDE SCHLACHTPLATTE

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER

Wildleberwurst und wildes Schäuferle

ZUTATEN (4 P.)

Für die Leberwurst

- 1,2 kg Bauchspeck vom Schwarzwild
- 0,4 kg Wildbret (Zuschnitte)
- 0,4 kg Wild-Leber (bei Schwarzwild von Gallengängen befreit)
- 0,2 kg Zwiebeln, gewürfelt, gebraten
- 40 g Kochsalz
- 4 g Pfeffer
- 1 g Muskatnuss
- 1 g Kardamom
- 1 g Koriander
- 8 g Majoran (gerebelt)
- 4 g Thymian (gerebelt)
- 7 g Knoblauchzehen (fein gehackt)

Für das Schäuferle

- 1,2 kg Dicke Schulter vom Schwarzwild (ohne Knochen, ohne Wadenmuskulatur)

Pökellake

- 1,8 l Wasser
- 200 g Nitritpökelsalz
- 3 g Pfeffer (schwarz, geschrotet)
- 2 g Koriander (geschrotet)
- 40 g Zucker

ZUBEREITUNG

WILDES SCHÄUFELE

- Pökelsalz in Wasser auflösen. Weitere Zutaten zugeben und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
- Mit einer Lakespritze ca. 200 g Lake in die Schulter spritzen. Mehrfach einstechen, damit die Lake gut verteilt wird. Einspritzmenge mit einer Küchenwaage kontrollieren.
- Die gepökelte Schwarzwildschulter auf einen Rauchstock hängen und abtropfen lassen (die Oberfläche sollte trocken sein), dann heißräuchern, bei ca. 60 – 65 °C für 60 Minuten.
- Das wilde Schäuferle abkühlen lassen und vakuumieren. Dann im Sous-Vide-Verfahren (so bleibt es saftig und verliert nicht an Geschmack) bei ca. 75 °C bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C garen.

WILDLEBERWURST

- Bauchspeck und Wildbretzuschnitte bei 90 °C im Wasser für 90 Minuten kochen.
- 500 ml Brühe von Oberfläche abschöpfen und zur Seite stellen.
- Die Wildleber (roh) zusammen mit den gekochten Zutaten und Zwiebeln durch die 3 mm Lochscheibe wölfen.
- Im Anschluss die 500 ml Brühe durch den Wolf fließen lassen und mit der gewolften Masse vermengen.
- Danach die Gewürze zugeben und kräftig von Hand durchmischen. In Schweinedärme Kal. 34/36 zu je 150 g abfüllen und für weitere 40 Minuten bei 80 °C garen.
- Vakuumiert können die Leberwürste auch bestens tiefgefroren gelagert werden.

