

Sologne

Zwischen den Flüssen des Cher und der Loire, zwei Stunden südlich von Paris, liegt die geheimnisvolle Waldlandschaft der Sologne. Der Pariser Adel ließ sich am Ufer der Loire luxuriöse Schlösser bauen, denn im Hinterland tummelte sich unzähliges Wild, das nur auf die Herrschaften zu warten schien. Dreiviertel der Region ist mit Wald bedeckt und so traf man auf zahlreiche Fasane, Rebhühner, Hirsche, Rehe und natürlich Wildschweine. Die Jagd wurde zum wichtigsten Wirtschaftszweig der Sologne. Doch je mehr sich die französische Oberschicht für diesen Sport begeisterte, desto seltener wurden Hirsch und Fasan. Nur wenige Jäger haben heute Zeit und Ausdauer, auf echtes Wild zu warten, das nicht in den riesigen Farmen der Region eigens für die Jagd aufgezogen wird. Edouard Bouloche aber ist geduldig. Er schießt nur Wild, das wirklich in seinem Wald vorkommt. Und um den Tieren eine faire Chance zu lassen, verzichtet er auf die Büchse und geht mit Pfeil und Bogen auf Jagd. Weil das Bogenschießen ein spannender und gefragter Sport ist, kann er sich mit der Organisation von kleinen Jagdgesellschaften ein Zubrot verdienen. Und glückt die Jagd, dann ernährt er seine Familie mit dem Wild, das er selbst erlegt. Für die Jagdgesellschaften bereiten Edouard und seine Frau ein echtes Jagdmahl mit einem Wildschweinragout zu, ohne dabei süße Spezialitäten der Region wie etwa die Tarte Tatin zu vergessen. Für den Hausgebrauch aber kocht Edouard Kaninchen, die er lange in Wein schmoren läßt. Diese jagt er mit seinem Freund Francis, einem Falkner, Denn wenn es seine Zeit zuläßt, vergnügt sich Edouard auch mit anderen Jagdtechniken als dem Bogenschießen. In diesem Film begleitet „Zu Tisch“ Edouard Bouloche und seine Freunde in der winterlichen Sologne bei der Jagd und in der Küche. (Text: arte)

Tarte Tatin

Umgedrehter Apfelkuchen

Zutaten für eine Form von ca. 26 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

160 g Mehl,
80 g Butter,
1 Eigelb,
1 Prise Salz,
50 ml Wasser;

Apfelfüllung:

8 Äpfel,
1 Päckchen Vanillezucker,
½ TL Zimt,
50 g Butter,
100 g Zucker

Zubereitung:

Einen Mürbeteig zubereiten und kaltstellen.

Die Äpfel schälen, achteln und entkernen. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker hinzufügen. Hitze verringern und rühren, bis der Zucker karamelisiert. Vorsicht, daß der Karamel nicht anbrennt! Von der Herdplatte nehmen, Äpfel hinzugeben und mit dem Karamel verrühren. Die Äpfel schließlich leicht überlappend in eine Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) geben. Vanillezucker mit Zimt vermischen und darüberstreuen.

Den Mürbeteig dünn ausrollen, in Größe der Kuchenform ausstechen und als Deckel auf die Äpfel geben, so trocknen sie nicht aus.

Im 200 °C heißen Ofen ca. 30 min backen.

Die Tarte ißt man lauwarm und stürzt sie vor dem Servieren.

Quelle: Arte-Magazin 1/2014

Crépinettes de Lapin

Wildkaninchen in Weißwein geschmort

Höchster Genuß ist nicht den Großwildjägern vorbehalten: Ohne den strengen Wildgeschmack zu haben schmecken diese Wildkaninchen kräftig und sind unbeschreiblich zart auf der Zunge. Selbst, wer Wildgerichten gegenüber Vorbehalte hat, wird hingerissen sein.

Zutaten für 6 Portionen:

2 Kaninchen (vorzugsweise Wildkaninchen),
300 g geräucherter Schinken (in Scheiben),
750 ml Weißwein (z.B. Saumur),
6 Knoblauchzehen,
Schweinenetz,
Thymian,
Bohnenkraut,
60 ml Olivenöl,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:

Die Kaninchen in 12 Stücke teilen, mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und mit Thymian und Bohnenkraut bestreuen.

Um jedes Stück eine Scheibe Schinken legen.

Dann jede Kaninchenroulade in ein Stück vom Schweinenetz wickeln, das vorher in warmem Wasser gelegen hat.

Die Kaninchenrouladen in eine Ofenform legen, die Knoblauchzehen schälen und hinzufügen und den Wein über das Fleisch geben.

Die Kaninchen 2 h lang bei 190 °C (Stufe 5-6) schmoren und gelegentlich mit etwas Wein begießen, so daß eine schöne Sauce entsteht.

Tip:

- In diesem Rezept wird Schweinenetz verwendet, ein Fettgewebe aus dem Bauch des Schweins. Es hält die Rouladen in Form, löst sich beim Schmoren auf und verwandelt sich in eine unwiderstehliche Sauce. Wenn beim Fleischer kein Schweinenetz zu bekommen ist, verwenden sie einfach Küchengarn.
- Die Kaninchen mit in Olivenöl und Knoblauch gebratenen Pfifferlingen servieren.

Zubereitungszeit:

180 min