

# Auf hohe Qualität des Wildes kommt es an

**GASTRONOMIE** Ewald Altenbuchner legt Wert auf junges, zartes Wild der Region.

**SCHMIDMÜHLEN.** Die Wildwochen in Schmidmühlen und Emhof bestehen bereits seit 32 Jahren. Vieles hat sich geändert, der Geschmack der Gäste, die Gerichte, die Beilagen. Was sich aber nicht geändert hat, ist die hohe Qualität des Wildfleisches und der Zutaten; darauf legt Ewald Altenbuchner Wert, wie er betont. Nur junges, zartes und einheimisches Wild komme bei ihm im „Goldenen Lamm“ auf den Teller. Metzgermeister und Gastwirt Ewald Altenbuchner steht da als Küchenchef selbst am Herd. Und er freut sich, dass die herzhaften Wildgerichte neben den berühmten Lauterach-Forellen als Spezialität bei Gästen aus nah und fern gut ankommen würden.

Während der Wildwochen kommt nicht nur der Gaumen auf seine Kosten, sondern das Kulturprogramm bietet einen besonderen Augen- und vor allem Ohrenschauspiel. Bereits am vergangenen Samstag spielte zum Wildwochenauftakt die „Sendlinger Stia-

gnhausmusi“ auf und die Sängerinnen der Musikgruppe „Auf'd Saitn“ brachten die „Gaststüb'n“ und den Festsaal mit Gstanzln und bayerischen Couplets zum toben. Am heutigen Samstag gibt es Harmonikamusik, und am morgigen Sonntag bieten die drei Wildwirte wieder den Knödelbogen zum Treibjagdausklang auf dem Kirchplatz in Schmidmühlen.

Am 17. November findet wieder eine Oberpfälzer Musikantensitzweil im Gasthof statt. Fest zugesagt haben bereits die Schmidmühlner Sängerinnen, die Gerner Zipfelklatscher, die Brucker Saitnmusi und Harmonikaspielder aus Schmidmühlen und Umgebung.

Für die Wildspezialitätenwochen hat Ewald Altenbuchner als kulinarischen Auftakt Kürbiscremesuppe mit Kernöl ausgewählt – und es gibt auch ein Gericht ohne Fleisch: Rahmschwammerl und Kasknödel. Das Wild aus der Region serviert er als Jungwildschweinbraten, Wildpfandl mit Wildfilets „für Zwei“, Rehschäufel oder Hirschkalbsteak, auf Vorbestellung gebratene und gefüllte Wildente Lauteracher Forst oder gebratene



**Ewald Altenbuchner verrät sein Rezept für Hirschkalbsteak mit Pfifferlingen.**

Foto: abu

nen Rehrücken in pikanter Hagebuttensoße. Für alle Naschkatzen gibt's eine „Bayerische Creme“ und Kaiserschmarrn.

## REZEPT

► **Zutaten:** Vier Stück Hirschkalbsteak, 0,5 l dunklen Wildfond, eine kleine Zwiebel, 400 g frische Pfifferlinge, 50 g Butter, etwas Mehl zum Stauben, 4 cl (nach Bedarf) Cognac, zwei Teelöffel Feigengelee, 100 ml Sahne.

► **Zubereitung:** Das Hirschkalbsteak mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten rund sechs Minuten anbraten. Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 70 Grad warm halten. In der Pfanne Zwiebelwürfel mit etwas Butter anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge zugeben und anrösten, anschließend mit Mehl stauben und mit Wildfond aufgießen. Die Soße ein paar Minuten einkochen lassen. Zum Schluss mit Sahne, Cognac und Feigengelee die Soße vollenden. Steaks auf einem Teller mit der Soße anrichten. Dazu passen sehr gut glacierte Fingernudeln oder auch Reiberdotsch. (abu)

Den Lesern der Mittelbayerischen Zeitung verrät Ewald Altenbuchner sein Rezept für Hirschkalbsteak mit Pfifferlingen. (abu)