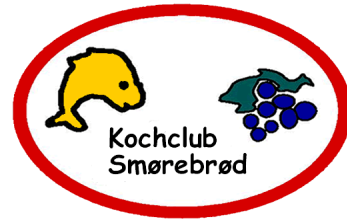


Kochsession 308

vom 23. September 2021



«Wildsaison»



Menü

* * * Vorspeise * * *

Hirschtatar

* * * Suppe * * *

Rüebli-Lebkuchen-Suppe

* * * Hauptspeise * * *

Rehrückenfilet mit Feigen-Specksauce

Kartoffel-Randen-Rösti

gebratener Rosenkohl

glasierte Marroni

* * * Dessert * * *

Kürbis-Pie mit Baiserhaube

Lebkuchen

Vermicelles

Weisswein: Metzger
Sonnenberg Riesling Alte Reben trocken
2016 Rheinland-Pfalz, Deutschland

Rotwein: Sassoalloro Biondi Santi
2018 Toscana, Italien

Rezept für 8 Personen

Hirschtatar

für 8 Personen

Zutaten

640 g	Hirschfilet	sauber pariert
2	Eier	
1	Knoblauchzehe	
100 g	Cranberrys frisch	in Scheiben geschnitten
100 g	Himbeeren	
2 EL	Himbeer Balsam	
6 EL	Portos	
2 Prisen	Zimt	gemahlen
2	Limetten Bio	Saft
	Salz	
	Pfeffer	
	Thymian	gehackt
	Olivenöl	



Zubereitung:

1. Zuerst das Filet kalt abbrausen, trocken tupfen, in eine Schale mit gehacktem Thymian und dem Knoblauch legen und 2 Stunden ziehen lassen.
2. In der Zeit die Himbeeren mit Himbeer Balsam kurz aufkochen und anschliessend durch ein Sieb passieren, sodass die Kerne zurück bleiben.
3. Dann das Himbeerpüree mit Zucker, Portwein, Zimt und den Cranberrys aufkochen und zugedeckt 4 Minuten köcheln lassen – auskühlen lassen.
4. Jetzt wieder zum Fleisch: Knoblauch und Thymian vom Fleisch abstreifen und dieses dann erst in feine Scheiben und dann in feine Streifen schneiden – mit Olivenöl beträufeln, fein hacken und anschliessend mit dem rohen Ei vermengen.
5. Danach den Limettensaft dazugeben, mit Pfeffer würzen, gut durchmischen und mit Servierringen auf die Teller setzen.
6. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Öl verfeinern und mit dem Himbeer-Cranberry-Kompott toppen.

***** Information zum Essen von rohem Wild *****

Vielerorts ist zu lesen, dass man grundsätzlich Wildfleisch nie roh essen sollte. Denn es können sich Krankheitserreger darin befinden, die sich zum Beispiel bei der Zubereitung als Tatar oder Carpaccio rasend schnell vermehren und der Gesundheit schaden können. Um Risiken auszuschliessen, sollte das Fleisch beim Erhitzen mindestens für zwei Minuten eine Kerntemperatur von 70 oder mehr Grad erreichen. Tritt beim Anschneiden kein klarer, sondern roter Fleischsaft aus, ist der empfohlene Garzustand noch nicht erreicht.

Schlussendlich muss jeder für sich entscheiden ob er/sie rohes Wildfleisch von Reh oder Hirsch (vom Wildschwein wird klar abgeraten) essen soll.

Rüebli-Lebkuchen-Suppe

für 8 Personen

Zutaten

100 g	Lebkuchen	grob gehackt
4 dl	Vollmilch	
2	Zwiebeln	fein gehackt
2	Knoblauchzehen	fein gehackt
2 cm	Ingwer	fein gehackt
2 EL	Butter	
800 g	Rüebli	in Stücken
1.4 l	Gemüsebouillon	
	Salz	
	Pfeffer	
2 dl	Vollrahm	steif geschlagen
2	Granatäpfel	Kerne ausgelöst



Zubereitung:

1. Lebkuchen ca. 5 Minuten in Milch einweichen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in der Butter andämpfen. Rüebli beugeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen. Lebkuchen mitsamt der Milch und der Bouillon dazugeben, aufkochen. Suppe ca. 20 Minuten köcheln, bis die Rüebli weich sind, Suppe fein pürieren, würzen.

2. Suppe mit Schlagrahm und Granatapfelkernen anrichten.

Tipp: Anstelle von Lebkuchen Basler Lächerli verwenden.

Rehrückenfilet mit Feigen-Specksauce

für 8 Personen

Zutaten

1	Rehrücken	300 - 400g pro Person mit Knochen
12	Wacholderbeeren	im Mörser zerstoßen
2 EL	Rosmarin	fein geschnitten
1.5 TL	Salz	
	Pfeffer	wenig



Feigen-Specksauce

240 g	Bauernspeck am Stück	Schwarte entfernt, in feinen Stängeli
4 dl	Wildfond	* Wildfond selber machen siehe Zubereitung
4 EL	Feigensenf	
100 g	Butter	in Stücken, kalt
	Salz	nach Bedarf
	Pfeffer	nach Bedarf
8	Feigen	in Schnitzchen

*** Beilagen ***

Kartoffel-Randen-Rösti

1 kg	Kartoffeln mehligkochend	grob gerieben
500 g	Randen roh	grob gerieben
2 TL	Salz	
	Bratbutter	

gebratener Rosenkohl

500 g	Rosenkohl	geputzt und in Scheiben geschnitten
	Rapsöl	
	Meersalz	
	Pfeffer	aus der Mühle
2 Prisen	Zucker	
2 EL	Pflaumen Balsam	

glasierte Marroni

100 g	Zucker
2 EL	Wasser
2 TL	Zitronensaft
0.25 TL	Salz
500 g	Marroni tiefgekühlt und geschält
1 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Butter



Zubereitung:

Rehrückenfilet

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60 °C erwärmen. Wacholderbeeren, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen, Fleisch damit einreiben. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten, im vorgeheizten Ofen bis zum Servieren ruhen lassen.

Feigen-Specksauce

Speck in dieselbe Pfanne geben, bei mittlerer Hitze knusprig braten. Fond dazugießen, Bratsatz lösen, unter Rühren etwas einköcheln, Senf darunterrühren. Kalte Butter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Sauce geben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen. Feigen begeben. Sauce zum Rehfleisch und der Rösti servieren.

Kartoffel-Randen-Rösti

Kartoffeln und Randen mit dem Salz mischen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Gemüse begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten. Gemüse zu einem Kuchen formen. Rösti zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen grossen flachen Teller auf die Pfanne legen. Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti mit der ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

gebratener Rosenkohl

Den Rosenkohl im Rapsöl braten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Darauf achten, dass er bissfest bleibt. Zum Schluss mit dem Pflaumen Balsam ablöschen.

glasierter Marroni

Zucker, Wasser, Zitronensaft und Salz in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Marroni zugeben, kurz im Caramelzucker schwenken, Bouillon dazugießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat, Butter daruntermischen.

Wildfond selber zubereiten (Rezept *Philipp*)

Nach dem Auslösen vom Rehrücken und der beiden Rehfilets folgendermassen vorgehen...

500 - 600 g Wildknochen (dritteln oder vierteln)
wenig Bratfett
1 Karotte (in Würfel schneiden)
1 Zwiebel (mit der Schale in Würfel schneiden)
ca. 1l Wasser

Karotte und Zwiebel mit dem Bratfett andünsten. Wildknochen begeben, mit dem Wasser auffüllen und 45 - 50 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren.

Laut unserem Chef-Smørbrød'ler *Philipp* würzt er den Fond nicht, da dies dann bei der Sauce gemacht wird, für welche der Fond verwendet wird.

Kürbis-Pie mit Baiserhaube, Lebkuchen, Vermicelles

für 8 Personen (ergibt 8-12 Stück)

Zutaten

1 runder	Kuchenteig ausgewallt, ca. 230g	
1	Backblech	von ca. 26cm Ø

Füllung

550 g	Kürbis, z.B. Oranger Knirps oder Butternut	geschält, in Stücken
200 g	Crème fraîche	
100 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
0.5 TL	Zimt	
2 EL	Maisstärke	
0.5	Zitrone	Soft
2	Eier	

Baiser

6	Eiweiss
1 Msp	Salz
1 TL	Zitronensaft
240 g	Zucker



1. Teig ausrollen und mitsamt Backpapier in die vorbereitete Form geben. Mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

2. Kürbis mit allen Zutaten bis und mit Zimt in eine Pfanne geben, aufkochen, unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten weich köcheln. Masse abkühlen lassen, fein pürieren. Maisstärke mit Zitronensaft anrühren, Eier dazugeben, gut verrühren, mit der Kürbismasse gut vermengen. Auf den Teig giessen.

3. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen. Dann Hitze auf 150 °C reduzieren, ca. 30 Minuten fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, auskühlen lassen.

4. Eiweiss, Salz und Zitronensaft erst bei niedriger, dann bei mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse weiche Spitzen bildet. Zucker unter Rühren bei mittlerer Stufe einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse feinporig ist und sich stabile Spitzen formen lassen. Masse auf dem Kuchen verteilen. Unter dem auf 220 °C vorgeheizten Ofengrill 3-4 Minuten bräunen. Pie frisch geniessen.

Anrichten: Glasteller mit einem Stück Kürbis-Pie, einem kleinen Stück Lebkuchen, etwas Vermicelles und Rahm.

En Guete...

Marcel

