



«Wald und Wein»



Hirsch-Entrecôte gebraten

Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben vom Hirschrücken, 2–3 cm dick (ca. 600 g)
Öl zum Braten
Salz und frisch gemahlener Pfeffer, z.B. Voatsiperifery
2 Msp. Bockshornklee gemahlen
50 cl Rotwein Vinya Laia
50 cl Rindsfond

Zubereitung

Hirsch-Entrecôte salzen und mit Bockshornklee bestreuen. In heissem Öl anbraten, Hitze reduzieren und das Fleisch auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten garen, je nach gewünschtem Gargrad. Mit Pfeffer würzen und 2 Minuten auf einem warmen Teller ziehen lassen. Inzwischen den Bratfond mit Rotwein und Rindsfond ablöschen, etwas einköcheln lassen und durch ein Sieb über die Entrecôtes verteilen. Mit einem Glas Vinya Laia von Albet i Noya genießen.

Zum Hirschentrecôte schmecken ein Selleriepüree und schwarzer Venere-Reis prima.



Rehschnitzel an Wildrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

600 g Rehschnitzel von der Keule
Öl zum Braten
Salz

Wildrahmsauce (200 cl)
Rüstabschnitte von der Keule
30 g Karotten, 20 g Sellerie, 20 g Zwiebeln fein gewürfelt
1 TL Tomatenkonzentrat
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
150 cl Wildfond (oder Rindsfond)
1 EL Gin
50 cl Weisswein mit guter Säure
50 cl Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Sauce die Rüstabschnitte zusammen mit dem Gemüse anbraten, Tomatenkonzentrat kurz mitbraten, mit Weisswein ablöschen. Wacholderbeeren und Wildfond beigeben. 30 Minuten köcheln lassen. Rehschnitzel salzen und in heissem Öl auf jeder Seite 30 Sekunden scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. Sauce durch ein Sieb in den Bratfond der Rehschnitzel giessen, Sahne beifügen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Gin beifügen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Rehschnitzel in die Sauce geben und kurz erwärmen. Mit einem Glas Château Coulon Sélection Spéciale geniessen.

Dazu passen ganz klassisch selbstgemachte Spätzli (Spätzle, Knöpfli) oder Schupfnudeln.

Rehnüsschen mit Lärchenzweigen

Zutaten für 4 Personen

2 Rehnüsschen zu je 300 g
2 Lärchenzweige, ca. 20 cm
30 g Knollensellerie
30 g Karotten
30 g Zwiebeln
Öl zum anbraten
30 g Sellerie
30 g Karotten
30 g Zwiebeln
30 g Butter



Zubereitung

Gemüse in kleine Würfel schneiden und in wenig Öl anbraten. Rehnüsschen salzen. Gemüse und Lärchenzweige auf ein Backpapier geben, die Rehnüsschen darauflegen und in das Pergamentpapier einwickeln. Oder alles in eine enge Form mit Deckel füllen. Bei 80 °C schmoren, bis in den Rehnüsschen eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist (mit Bratthermometer prüfen). Fleisch im heissen Öl rundum kurz braten. Fünf Minuten warm stellen. Das Gemüse mit dem Bratsaft durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen, mit eiskalter Butter aufmontieren (mit dem Schneebesen mischen), abschmecken. Das Fleisch dünn aufschneiden, mit der Sauce nappieren und mit einem Glas Reserva Martí von Albet i Noya geniessen.

Als Begleitung passen sanft gebratene Kartoffelspalten, etwa der Sorte Corne de Gatte oder Parli und ein paar gedünstete Quittenspalten.

Wildschweinbraten an Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

800 g Wildschweinbraten
Öl zum Anbraten
1 grosse Zwiebel
1 EL Tomatenkonzentrat
2 Knoblauchzehen
200 ml Rotwein Conterocca
300 ml Wildconsommé
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel halbieren, Knoblauch zerdrücken. Das Fleisch salzen und im heissen Öl rundum anbraten, in einen Schmortopf geben. Zwiebeln auf der Schnittseite rösten, Knoblauch und Tomatenkonzentrat beifügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Consommé und Lorbeerblätter beifügen. Sauce über das Fleisch giessen und im Ofen bei 160 °C 2 Std. zugedeckt schmoren lassen. Bei Halbzeit Braten umkehren. Fleisch aus der Sauce nehmen und warmstellen. Sauce durch ein Sieb giessen und entfetten. Allenfalls etwas binden. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce begiessen. Mit einem Glas Conterocca geniessen.

Dörrbohnen und hausgemachte Dinkelnudeln sind eine tolle Begleitung zum Wildschweinbraten.



Pfifferlinge an Butter-Zitronen-Sauce

Zutaten für 4 Personen

600 g Pfifferlinge (Eierschwämme)
100 g Schalotten
50 g Butter
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Abrieb einer halben Zitronenschale
Salz
2 Msp grüner Pfeffer, zerstoßen

Zubereitung

Pfifferlinge putzen und in schmale Spalten schneiden. Schalotte in kleinste Würfelchen schneiden. Schalotten und Pfifferlinge kurz in der Butter anbraten, salzen, mit Zitronensaft ablöschen, 10 Minuten dünsten. Olivenöl, Zitronenabrieb und grünen Pfeffer begeben. Schmeckt prima auf einem Stück geröstetem Brot oder unter feine Nudeln gemischt. Mit einem Glas Riesling Terra Rossa genießen.

Steinpilze gebraten an Kräutern

Zutaten für 4 Personen

600 g Steinpilze
4 EL Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Kampot-Pfeffer
1 Stück Zitronenschale
10 g Butter
eine Handvoll frische glatte Petersilie

Zubereitung

Steinpilze putzen und in dünne Spalten schneiden. So entfalten sie ihr Aroma am besten. Pilze im Olivenöl kräftig anbraten, Zitronenschale und Salz begeben und auf kleinem Feuer 5 Minuten weiter garen, mit Pfeffer, fein gehackter Petersilie und Butter abschmecken. Eine perfekte Beilage zu einem gegrillten Rindfleisch oder zu Bramata (grobe Polenta). Mit einem Glas Delinat-Pasión genießen.