

## Buttermilchbeize für Wild

15	Pfefferkoerner, zerdrueckt
10	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblaetter
3	Nelken
1	Thymianzweig
1/2	Orange, grob gewuerfelt
1 l	Buttermilch
2 tb	Honig
2 tb	Obstessig

### **Zubereitung:**

Das Wildfleisch mit den Gewuerzen und den Orangenwuerfeln bestreuen. Buttermilch, Honig und Obstessig mischen, ueber das Wildfleisch giessen, so dass dieses ganz bedeckt ist.

**Hinweis:** Dies ist eine etwas mildere Beize fuer Wildteile zum baldigen Verbrauch, wie z.B. Wildkaninchen, Gams, aber auch Innereien oder Teile zum Kurzbraten.

## Entenbrust auf süss-saurem Chinakohl

2 Stk	Entenbrust
1 dl	Süß-sauer Sauce
	Knoblauch
	Zwiebeln
	Preiselbeeren
	Weisswein
150g	Chinakohl
20g	frische Preiselbeeren
4	Wirsingblätter gedünstet

### **Zubereitung:**

Entenbrust würzen, anbraten und sanft im Ofen bei 160°C rosa braten 1 dl Süß-sauer Sauce Essig, Zucker, Ketchup, Ananassaft, mit Stärkemehl abbinden Essig gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Fett dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Fettstoff und süß-sauer-Sauce dazu aufkochen, mit in Streifen geschnittenem Chinakohl vermengen und kurz kochen. Mit Salz, Pfeffer, Weisswein und Essig abschmecken, wenn nötig mit Bouillon verdünnen. im Blatt Gemüse anrichten und darauf das tranchierte Entenbrust, mit Zwiebel sprossen garnieren.

## Filet von Wildhasenrücken mit Wirsingblättern

## im Piroggenteig an Balsamico-Jus

150 g	Wildhasenrückenfilet
25 g	Wildfarce
20 g	Olivenoel
2	mittlere Wirsingblätter (blanchiert)
	Salz, Pfeffer

### **Piroggenteig:**

150 g	Mehl
40 g	Butter
1	Ei
30 g	saure Sahne
1/4 Tl.	Backpulver
	Salz

### **Balsamico-Jus:**

65 g	Wildhasen-Jus
30 g	Rotwein
1 cl	Portwein
1 cl	Aceto Balsamico
15 g	Butter zum aufmontieren

### **Zubereitung:**

Den Piroggenteig herstellen, mindestens 2 Stunden kühl stellen. Wildhasenrückenfilet würzen und kurz beidseitig im Olivenoel anbraten und auskühlen lassen. Den Teig ausrollen, in Vierecke schneiden und mit Wirsingblättern belegen. Das Fleisch auf die Wirsingblätter legen, mit der Wildfarce bestreichen und die Piroggen schließen. Mit Eigelb und Rahm bestreichen. Im Ofen bei 200°C ca. 4-5 Minuten backen. Den Balsamico- Jus herstellen und um die Hälfte einreduzieren, mit Butterflocken binden. Als Beilage blanchiertes Gemüse in Butter anschwitzen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Piroggen aufschneiden. Den Balsamico-Jus auf den Teller angiessen und die Piroggenhälften schön anrichten. Mit dem heissen Gemüse umlegen. Dekorieren mit frischem Thymianbouquet und Hagebutten

## Gebeizter Bachsaibling mit asiatischen Gewürzen

1,5 kg	Saiblingfilet
	etwas Olivenöl
für die Beize	
50 g	brauner Zucker
20 g	Sternanis
20 g	Kreuzkümmel
25 g	Ingwer, frisch
10 g	Korriander
10 g	Kardamon

50 g Zitronengras  
1 Stk Chili, nicht zu scharf  
80 g Meersalz

#### Vinaigrette

2 EL Apfelbalsamessig  
etwas Sesamöl  
½ TL Zitronengras frisch  
½ TL Ingwer, frisch  
Curry  
Saft von 2 Zitronen oder Limetten  
Salz, Pfeffer, etwas Chili nach Geschmack

#### Zubereitung:

Das Saiblingfilet entgräten, die Gewürze in einem Mörser fein zerdrücken, mit dem Meersalz mischen, die Saiblingseiten mit der Gewürzmischung bestreuen, abdecken und ca. 1 Tag gekühlt marinieren. Saiblingfilet aus der Marinade nehmen, abspülen, abtrocknen, in 2 cm breite Streifen schneiden und kurz im Olivenöl anbraten.

Auf Salate nach Marktangebot anrichten. Sesamvinaigrette für Salat

## Maronimousse

2 ganze Eier  
3 Dotter  
2 cl Rum  
2 cl Grand Manier  
4 Blatt Gelantine  
300 g weiße Schokolade  
300 g Maronipüree  
2 EL Honig  
8 dl Sahne

#### Zubereitung:

Eier, Dotter über Dampf aufschlagen, kalt schlagen, die Schokolade schmelzen, die Eier mit Schokolade und Maronipüree schnell verrühren, die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelantine in Rum und Grand Manier schmelzen, dazugeben zur Masse, und die Sahne vorsichtig darunterheben. In eine Schüssel oder Formen abfüllen und kalt stellen.

## Räucherlachslaibchen auf Vogerlsalat

200 g Vogerlsalat  
50 g Radicchio

#### Marinade

2 EL Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
10 cl Olivenöl  
2 EL Balsamico

1 EL	Apfelessig Salz, Pfeffer
500 g	mehlige Kartoffeln
2	ganze Eier
1	Dotter
25 g	flüssige Butter
120 g	Mehl
10 cl	Sahne
120 g	Räucherforelle Pfeffer, Salz

**Zubereitung:**

Vogerlsalat, Radicchio waschen, trocken legen, Vinaigrette anrühren.

Die gekochten Kartoffeln gut ausdämpfen und rasch passieren, mit Eier, Dotter und flüssiger Sahne glatt rühren, wie ein Püree. Nachdem Abkühlen die Räucherforelle und das Mehl zufügen und die Masse in der Pfanne mit geschmolzener Butter langsam herausbacken.

## **Rote Rüben-Suppe mit Dörrzwetschken und geräucherten Saibling**

400 g	rote Rüben
80 g	Dörrzwetschken
¼ l	Rossewein
¼ l	Apfelsaft
¼ l	Gemüsefond
100 g	Äpfel, gewürfelt etwas Gewürze Zimt frischer Ingwer Nelkenpulver Kümmel
1/8 l	Sahne Salz, Pfeffer, Chili
70 g	rote Zwiebel, fein gehackt
20 g	Butter

**Zubereitung:**

Dörrzwetschgen in Rossewein einlegen, rote Rüben klein würfelig schneiden, Butter erhitzen, rote Rüben, Äpfel, Zwiebel leicht anschwitzen, mit Gemüsefond, Apfelsaft, Rossewein ablöschen, leicht dünsten, mixen, passieren, mit den Gewürzen abschmecken, Sahne aufschlagen, Zwetschken klein würfelig schneiden, unter den Obers heben, etwas Gewürze dazugeben, Stücke von Räuchersaibling in eine Suppentasse geben, mit Roter-Rüben-Suppe angießen, und mit einem Sahnehäubchen garnieren. Mit Zimt etwas bestreuen.

## **Tessiner Kaninchenbraten**

1	Kaninchen; etwa 1.5 kg
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
50 g	Butterschmalz
100 g	Pancetta; Bauchspeck
1 dl	Weisswein
2 dl	Geflügelbouillon
2	Wacholderbeeren
1	Zweig Rosmarin
1	Zweig Thymian
1	Zweig Majoran
1 dl	Marsala
200 g	Steinpilze
120 g	schwarze Oliven

### **Zubereitung:**

Das Kaninchen in gleichmässige Stücke zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Das Butterschmalz in einer Kasserolle zergehen lassen, die Kaninchenstücke darin anbraten, den Speck würfeln, beifügen und mitbraten. Mit Weisswein ablöschen. Geflügelbouillon sowie Wacholderbeeren und Kräuter begeben.

Im Ofen etwa 30 Minuten zugedeckt braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und 20 Minuten im Ofen weiter schmoren lassen.

Dieses Gericht wird gerne mit einem Safranrisotto oder einer Polenta serviert.

## **Welsfilet mit Kürbissauce, Blattspinat**

800 g	Welsfilet
	Salz, Pfeffer
1 EL	Olivenöl

### **für Kürbissauce**

500 g	Kürbis, in Würfel oder gehobelt
2 dl	Rotweinessig
2 dl	Gemüsefond
100 g	Zuckerrohr Zucker
	etwas Curry
	Koriander
	Muskat
	Zimt

1 EL	Krenn, gerieben
50 g	Zwiebeln
1/8 l	Sahne
	Salz, Pfeffer
25 g	Butter
480 g	Blattspinat
25 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat

**Zubereitung:**

für Kürbissauce: Essig, Gemüsefond, Zuckerrohrzucker und Gewürze aufkochen, über Kürbis gießen, und den Kürbis einige Stunden im Sud ziehen lassen. In der Zwischenzeit für die Sauce den Zwiebel in Butter anziehen, Obers zufügen, einige Minuten köcheln lassen, den Kürbis aus dem Sud nehmen, und mit der Sahne mixen.

Den Spinat kurz in Butter anschwitzen und abschmecken.

Welsfilets in Olivenöl anbraten, würzen;

HINWEIS: Blattspinat auf die Mitte des Tellers legen, Welsfilet darauf und mit der Kürbissauce umgießen, mit frischen Kräutern garnieren.