

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIRSCH UND REH VOM BÜNDNER WALD AUF PILZ-RAGOUT MIT GEBACKENEM KÜRBIS UND SERVIETTENKNÖDEL

Zutaten:

100-120g Hirsch, Reh (Plätzli oder Entrecote – je nach Verfügbarkeit)
etwas Salz, Pfeffer
frische Kräuter

Zutaten Pilz-Ragout:

150-250g Frische Pilze, z.B. Pfifferlinge, Semmelstoppelpilze, Violetter Rötlerling
50-100g Herbst-Trompeten oder Toten-Trompeten (ACHTUNG: diese müssen vorher in
Salzwasser blanchiert werden)
etwas Frische Kräuter, Petersilie, Schnittlauch
etwas Knoblauch, Zwiebeln
etwas Butter

Zutaten für Prosecco-Schaum:

4 dl Prosecco
1 dl Gemüse-Brühe
2 dl Voll- oder Saucen-Rahm
1 Stück Lorbeer

ZUBEREITUNG:

Für das Pilz-Ragout - die Pilze putzen (bei starker Verdreckung – unter fliessendem Wasser putzen – nie einlegen). In einer Bratpfanne mit etwas Butter, Zwiebeln und Knoblauch stark anbraten – nicht zu viele aufs mal – sonst ziehen die Pilze zu viel Wasser. Mit etwas Kräutern und Gewürzen abschmecken. Evtl. mit etwas Weisswein oder Prosecco ablöschen. Warmhalten.

In der Zwischenzeit den Prosecco und die Gemüse-Brühe bei starker Hitze kochen und auf die Hälfte reduzieren lassen bis eine eingedickte Konsistenz erreicht ist (ca. 15-20 Minuten). Den Saucenrahm und das Lorbeer-Blatt begeben und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen. Die Proseccosauce erst am Schluss bei Bedarf mit den Pilzen vermischen oder separat auf das Fleisch träufeln.

Das Fleisch vom Reh und Hirsch (oder je nach Belieben variieren oder ersetzen) – bei sehr starker Hitze anbraten. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dies kurz vor dem Servieren bei 180° C Heissluft im Backofen wieder aufwärmen bzw. fertig garen (je nach Dicke des Fleisches bzw. bei grösseren ganzen Stücken ca. 10-20 Min. – bei grösseren Plätzlis nur 4-7 Min.).

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HIRSCH UND REH VOM BÜNDNER WALD AUF PILZ-RAGOUT MIT GEBACKENEM KÜRBIS UND SERVIETTENKNÖDEL

Zutaten für Kürbis:

1 Stk.	Hokkaido Kürbis, in feine Streifen bzw. Scheiben – mit SCHALE – schneiden
etwas	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben

Zutaten für Knödel:

300g	Toastbrot oder Semmel (je nach Belieben) evtl. noch etwas Brösel oder Paniermehl
1 Stk.	Zwiebel
etwas	Petersilie, gehackt
70 g	Butter
2-4 Stk.	Eier (evtl. noch ein Eigelb beifügen)
¼ Lt.	Milch (oder Gemisch aus Milch und Wein)
etwas	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Für die Serviettenknödel – Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig braten/dünsten. Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die heisse Milch auf das Brot giessen und locker mischen. Petersilie, verquirlte Eier und evtl. etwas Brösel zugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Knödelmasse auf einem feuchten Küchentuch oder Klarsichtfolie zu einer 35 cm langen Rolle formen und fest einrollen. Die Enden fest zudrücken oder mit Küchengarn fest zusammenbinden, die Rolle noch in Alufolie einwickeln und entweder in siedendem Salzwasser 30 Minuten ziehen lassen – oder Alternativ im Backofen mit etwas Wasser (in einem kleinen Schälchen) bei ca. 140° C backen. Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. In fingerdicke Scheiben schneiden.

Für die Kürbisscheiben – den Hokkaido halbieren und in dünne längliche Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Gewürzen nach Belieben (z.B. Kürbiskönig) bestreuen und im Backofen bei ca. 160° C bissfest backen. Warmhalten.

Die gebackenen Kürbisscheiben auf dem Teller geben, das Fleisch etwas obenauf – die Pilze darauf nappieren und mit den Semmelknödel Scheiben garnieren. En guete☺.