



**Gar nicht so Wild!**

**← Glück gehabt ...  
heute gibt's Fasan.**

|                                                                           |          |
|---------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>APERRO</b>                                                             | <b>2</b> |
| Wild Trockenfleisch mit Pain Paillasse                                    | 2        |
| <b>VORSPEISE</b>                                                          | <b>3</b> |
| Kastaniensuppe mit Speinpilzen                                            | 3        |
| Zubereitung: 40 Minuten                                                   | 3        |
| <b>HAUPTSPEISE</b>                                                        | <b>4</b> |
| Fasanenbrüstchen an grüner Apfelsauce                                     | 4        |
| Zubereitung: 30 Minuten                                                   | 4        |
| Wirz mit Baumnüssen                                                       | 5        |
| Zubereitung: 30 Minuten                                                   | 5        |
| Kürbisspätzle                                                             | 6        |
| Zubereitung: 50 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit + 10 Minuten fertig stellen | 6        |
| <b>DESSERT</b>                                                            | <b>7</b> |
| Grossmutter's Zwetschkuchen mit Zimt und Mandeln                          | 7        |
| Zubereitung: 30 Minuten / 1 Stunde Backen                                 | 7        |

## APERÖ

### *Wild Trockenfleisch mit Pain Paillasse*



### Auswahl an

Trockenfleisch  
Salami  
Käse / Parmesan  
Pastete

2 Pain Paillasse Dazu reichen

## VORSPEISE

### Kastaniensuppe mit Steinpilzen

Zubereitung: 40 Minuten

[Link](#)

Material zum Kochen

Stabmixer, Rahmschläger



#### Rezept für 4 Personen

400 g Kastanien aufgetaut  
1 EL Bratbutter  
1 EL Tomatenpüree  
1 Liter Gemüsebouillon  
1 TL Steinpilzpulver

100 g Steinpilze  
0.5 EL Bratbutter

1 dl Halbrahm  
Salz, Pfeffer, Cayenne

p.P. 308 kcal

Kastanien in einer **Pfanne** in der heißen Bratbutter goldbraun braten kurz mitbraten  
Dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren  
Dazugeben und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, bis die Kastanien weich sind  
Suppe fein pürieren, aufkochen

In Scheiben schneiden  
In einer **beschichteten Bratpfanne** in der heißen Bratbutter goldbraun braten  
**8 schöne Scheiben für die Garnitur bei Seite legen**. Restliche würfeln und zur Suppe geben.  
Flaumig schlagen. 2/3 davon unterrühren würzen

Suppe mit dem restlichen Rahm und den Pilzscheiben garnieren

## HAUPTSPEISE

### Fasanenbrüstchen an grüner Apfelsauce

Zubereitung: 30 Minuten

[Link](#)

Material zum Kochen

Stabmixer, feinmaschiges Sieb



#### Rezept für 4 Personen

|       |         |                                         |                                                                                                                                           |
|-------|---------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     |         | Fasanenbrust                            | Kalt abspülen, trockentupfen                                                                                                              |
| 2     | Zweige  | Rosmarin, Thymian                       | gehackt                                                                                                                                   |
| 2     |         | Wachholderbeeren                        | zerdrückt                                                                                                                                 |
| 1     |         | Knoblauchzehe                           | gepresst                                                                                                                                  |
| 0.5   |         | Zitronen Bio                            | Heiss abwaschen und Schale abreiben                                                                                                       |
| 2     | EL      | Olivenöl                                | Alles mit ÖL vermischen und Fasanenbrust für mind. 2 Std. marinieren                                                                      |
| 0.5   |         | Zwiebel                                 | hacken                                                                                                                                    |
| 1     | EL      | Butter                                  | Zwiebeln im Butter andünsten                                                                                                              |
| 2     |         | Saure Kochäpfel<br>(grün: Granny Smith) | mit der Schale in Stücke schneiden, 8 Schnitze für Deko kurz dünsten und, herausnehmen. Rest weich schmoren                               |
| 0.5   | dl      | Cointreau                               | Ablöschen, nur leicht einkochen                                                                                                           |
|       |         | Salz, Pfeffer, Fonds                    | Sauce fein pürieren und durch ein Sieb streichen                                                                                          |
| 2     | Blätter | Minze                                   | abschmecken                                                                                                                               |
| wenig |         | Grüne Lebensm. Farbe                    | aromatisieren                                                                                                                             |
| 2-3   | dl      | Rahm                                    | einrühren, wenn Sauce zu blass                                                                                                            |
|       |         |                                         | Dazugeben und cremig einkochen                                                                                                            |
| 1     | EL      | Bratbutter                              | Fasanenbrust in wenigen Minuten mit rosa Kern anbraten - dabei Marinadel begeben. Temperatur stark zurückstellen und etwas ziehen lassen. |
|       |         |                                         | Sauce auf Teller verteilen und Fasanenstücke darauf legen.                                                                                |
| 8     |         | Apfelscheiben, Minze                    | Dekorieren                                                                                                                                |

## Wirz mit Baumnüssen

Zubereitung: 30 Minuten

### Material zum Kochen



### Eiswasser

### Rezept für 4 Personen

|        |                      |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Wirz                 | 4 schöne, äussere Blätter ganz lassen, Rest vom Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Alles sachte waschen. Ganze Blätter in siedendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und ins Eiswasser legen                           |
|        | Eiswasser            |                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2      | Speckscheiben        | Geschnitten                                                                                                                                                                                                                              |
| 1 Hand | Baumnüsse            | Grob gehackt mit Speck bei grosser Hitze rösten.                                                                                                                                                                                         |
| 2      | Chili                | In Ringe schneiden und kurz mitschwenken.                                                                                                                                                                                                |
| 1 Hand | Trauben o. Rosinen   | Dazugeben. <b>Alles herausnehmen und warm stellen</b>                                                                                                                                                                                    |
| 1 TL   | Olivenöl oder Butter | In hoher Pfanne (Wok) warm erwärmen                                                                                                                                                                                                      |
| 0.5    | Zwiebel rot          | In Streifen geschnitten andünsten<br>Die Wirzstreifen dazugeben und kurz wenden                                                                                                                                                          |
| 1 dl   | Champagner / Wein    | Ablöschen                                                                                                                                                                                                                                |
|        | Salz, Pfeffer        | Abschmecken                                                                                                                                                                                                                              |
| Ev.    | Honig, Muskat        | Wein einkochen lassen - dabei die ganzen Wirzblätter oben drauf legen und warm werden lassen (oder in einer separaten Pfanne mit wenig Olivenöl wärmen).<br>Wirzblätter auf Teller oder in Schalen verteilen, Wirzgemüse darin anrichten |
|        |                      | <b>Speck, Nüsse, Beeren, Chili darüber verteilen.</b>                                                                                                                                                                                    |

### Kürbisspätzle

Zubereitung: 50 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit + 10 Minuten fertig stellen

#### Material zum Kochen

Stabmixer, Spätzlehobel, Schaumkelle, Sieb



#### Rezept für 4 Personen

300 g Kürbis: Hokkaido, Moschus

1 EL Butter

1 dl Gemüsebouillon

300 g Spätzlemehl

3 Eier

3 EL Kürbisbrühe

wenig Salz

3 Liter Wasser

Tipp: Kürbis mit harter Schale in grosse Stücke schneiden und im sehr heissen Backofen rösten. Danach lässt sich die Schale einfach entfernen.

Kürbis schälen. In kleine Würfel schneiden, andämpfen und in der Brühe weich kochen. Absieben und Kürbisbrühe aufbewahren. Kürbisfleisch pürieren, auskühlen lassen

Mehl mit Kürbis in einer Schüssel vermengen  
Mit Eier und  
soviel Brühe gut vermischen bis ein zähflüssiger Teig entsteht.  
Ev. nachsalzen und solange mit Kelle rühren / klopfen bis Blasen entstehen. Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Grosse Pfanne mit (leicht gesalzenem) Wasser aufkochen.

Spätzle fertig stellen. Mit Schaumhelle herausnehmen und abtropfen.

Kurz vor dem Servieren alle Spätzle nochmals ins siedende Wasser geben, abtropfen und anrichten

## DESSERT

### Grossmutter's Zwetschkuchen mit Zimt und Mandeln

Zubereitung: 30 Minuten / 1 Stunde Backen

#### Material zum Kochen



Springformen oder hohes Viereckblech  
Backpapier, Elektrischer Schwingbesen

#### Rezept für 12 Personen (Springform Ø 26 cm)

750 kg Zwetschgen

Waschen, halbieren, entsteinen  
Springform einbuttern. Bei unbeschichteten  
Formen den Boden mit Backpapier auslegen  
Backofen auf 180 Grad vorwärmen  
Butter, Zucker, Salz schaumig rühren

150 g Butter

1 Prise Salz

150 g Zucker

3 Eier

dazu rühren bis die Masse hell ist

100 g Mandeln gemahlen

1 Prise Zimt o. Vanille

6 EL Kaffeerahm

Darunter mischen

300 g Mehl

2 TL Backpulver

Mehl mit Backpulver mischen und einrühren  
Teig in die Form einfüllen und glattstreichen  
Zwetschgen hochkantig und dicht aneinander in  
den Teig einstecken. Bei 180 Grad (Heissluft  
160) auf der untersten Rille 35 Min. backen

1 EL Zucker

0.5 EL Zimt o. Vanille

50 g Mandeln gehackt

25 g Butter

Inzwischen Zucker, Zimt und Mandeln mischen  
Zur Butter geben und mit spitzen Fingern  
krümelig verkneten. Kalt stellen. Streusel auf dem  
Kuchen verteilen und 25 Min. fertigbacken.

Puderzucker

Schlagrahm

Pflaumenliquör

Den erkalteten Kuchen bepudern  
Kuchen nach Belieben mit Schlagrahm servieren  
Dazu reichen bzw. übergiessen

