



Gar nicht so Wild!

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

APERERO	2
Wild Trockenfleisch mit Pain Paillasse	2
VORSPEISE	3
Kastaniensuppe mit Speinpilzen	3
Zubereitung: 40 Minuten	3
HAUPTSPEISE	4
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
DESSERT	7
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 (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. Alles herausnehmen und warm stellen
1	TL	Olivenöl oder Butter	In hoher Pfanne (Wok) warm erwärmen
0.5		Zwiebel rot	In Streifen geschnitten andünsten 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). Wirzblätter auf Teller oder in Schalen verteilen, Wirzgemüse darin anrichten
			Speck, Nüsse, Beeren, Chili darüber verteilen.

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

