

Born To Be Wild



Carpaccio vom Hirsch (Vorspeise)



Kürbissuppe (Vorspeise)



Hirschfilet Sous Vide (Hauptgang) mit Beilagen



Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini (Dessert)

Carpaccio vom Hirsch (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

Schalottenconfit:

4 Schalotten
4 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 EL Rohrzucker
1 dl Rotwein
2 EL Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer (aus der Mühle)



150 g Hirschtrockenfleisch
geschnitten
4 Steinpilze (ca. 120 g)

Zubereitung

Für das Confit Schalotten in Streifen schneiden. In 2 EL Öl goldbraun dünsten. Von 1 Zweig Rosmarin die Nadeln abzupfen und dazugeben. Zucker darüber streuen. Weiterdünsten bis die Schalotten glänzen. Mit Wein und Balsamico ablöschen. Unter zeitweiligem Rühren einkochen bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

Hirschtrockenfleisch auf Teller auslegen.

Steinpilze längs in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit restlichem Öl beidseits 1 Minute anbraten. Salzen, pfeffern.

Zusammen mit dem Schalottenconfit auf dem Hirschtrockenfleisch anrichten. Mit restlichem Rosmarin garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kürbissuppe (Vorspeise)

Zutaten für 4 Personen

1 kl. Stk. frischer Ingwer
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
500 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
100 g Kartoffeln
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz
Pfeffer
5 dl Gemüsebrühe
1 dl Pflanzendrink (z.B. Hafer, Soja)
1 Prise Muskat
1 dl Rahm
1 Orange (Saft)
Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Rahm



Zubereitung

Den Ingwer fein reiben, die Schalotte würfeln und beides in Olivenöl glasig braten.

Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden, die Kartoffeln schälen und würfeln, beides zu den Zwiebeln geben. Kurz mitbraten, dann Paprika, Salz und Pfeffer begeben. Mit der Gemüsebrühe und dem Pflanzendrink ablöschen.

Abgedeckt ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Suppe pürieren, den Rahm, Muskat und Saft der Orange begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Hirschfilet Sous Vide (Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

800 gr Hirschfilet
Grobkörniges Meersalz
Rosmarin
Butter oder Bratbutter
Pfeffer



Zubereitung

Hirschfilet parieren (Sehnen, Häute und Fett entfernen)
Würzen und vakumieren
Bei 58 Grad im Wasserbad (sous vide) $\frac{3}{4}$ Std. garen
Herausnehmen und kurz ringsum anbraten (Farbe geben)
Im vorgeheizten Ofen (50-55 Grad) ruhen lassen (nicht einpacken, nur zudecken)
(allenfalls vorhandener Fleischsaft in die Wildrahmsauce geben)

Wildrahmsauce

2 dl Wildfond
1.5 dl Portwein
1 El Preiselbeeren
0.5 El Kakaopulver
0.5 El braunes Maizena
1 dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Fond und Wein auf die Hälfte einkochen.
Alle restlichen Zutaten begeben, Sauce unter Rühren mit dem Schwingbesen
ca. 2 Min. kochen, würzen. Vor dem Servieren mit dem Fleischsaft vermischen.
(ergibt einen deutlich besseren Geschmack)

Spätzli oder Knöpfli (Beilage zum Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

200 g	Mehl
100 g	Knöpflimehl
0.75 TL	Salz
1.5 dl	Milchwasser ($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)
3	frische Eier
Butter	



Zubereitung

Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Spätzli: Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen austreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden.

Knöpfli: Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb direkt ins siedende Salzwasser streichen.

Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Spätzli/Knöpfli in warmer Butter heiss werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

Rotkraut (Beilage zum Hauptgang)

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Rotkabis
1	Zwiebel mittel
1	Apfel gross
30 g	Butter
4 EL	Balsamicoessig
4 dl	Rotwein kräftig
4 EL	Johannisbeergelee
1 TL	Zucker
1 Würfel	Bouillon
$\frac{1}{4}$	Zimtstange
4	Wacholderbeeren
1 Prise	Nelkenpulver
Salz, Pfeffer schwarz (aus der Mühle)	



Zubereitung

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl (Beilage zum Hauptgang)

Zutaten für 4-6 Personen

500 g Rosenkohl
2 Knoblauchzehen
Chiliflocken
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung

Den Rosenkohl waschen und mit einem Messer in feine Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die fein geschnittenen Röslichöhl kräftig darin anbraten.

Wenn sie etwas Röstfarbe angenommen haben (nach 2-3 Minuten) mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie einige Chiliflocken hinzugeben.

Zum Schluss noch 2 Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse dazugeben, nochmals 1 Minute weiter braten.

Alternativ:

Eine weitere Zubereitungsmöglichkeit, besteht darin, dass man den Rosenkohl in seine einzelnen Blätter zupft und dann genau gleich anbratet, wie oben beschrieben. Etwas aufwändiger, weil sich die Blätter nicht gut ablösen lassen, sieht dafür sehr schön auf dem Teller aus.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini (Dessert)

Zutaten für 8-10 Personen

3	Granatäpfel
1 $\frac{1}{2}$	Bio-Orangen
gemahlene	Gewürznelke
75 g	Zucker
110 g	Zucker
18	Cantuccini
600 g	Magerquark
400 g	Mascarpone
1 $\frac{1}{2}$ Pack	Vanillezucker



Zubereitung

Granatäpfel halbieren. 5 Hälften mit einer großen Saftpresse auspressen (ergibt ca. 250 ml Saft). Orange heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale dünn abschälen. Orange halbieren und auspressen.

Säfte und Orangenschale mit 1 $\frac{1}{2}$ Prisen Nelke und 75 g Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten auf ca. 150 ml sirupartig einköcheln. Orangenschale herausnehmen, auskühlen lassen.

Aus übriger Granatapfelhälfte die Kerne herauslösen. Cantuccini grob zerbröseln. Quark, Mascarpone, 110 g Zucker und Vanillezucker glatt rühren.

Die Cantuccinibrösel in die Dessertgläser verteilen und 2/3 des Sirups gleichmäßig darauf verteilen. Creme ebenfalls in die Gläser verteilen. Die Granatapfelkerne daraufstreuen und mit dem Rest des Sirups beträufeln. Kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (+ 60 Minuten Wartezeit)