

Jäger und Koch aus Leidenschaft



Murmeltier-Kräuterpfeffer

mit Randenspätzli
und kleinem Wintergemüse

Das Murmeltier ist eine jagdbare Wildart vor allem in unseren Bergkantonen. Es ist für mich eine Selbstverständlichkeit dieses Wildbret unseren Gästen zu servieren und ihnen den Sinn des Abschusses in gewissen Gebieten zu erklären. Auch wenn der Aufwand enorm ist, gehört dies in meinen Augen zu unserem Handwerk und zur Jagd, das erlegte Tier vollumfänglich zu nutzen und zu veredeln. Das Fell wird gegerbt und für Handwerkliches genutzt, das Fett ausgelassen und zu Salben verarbeitet. Das Endprodukt ist so würzig und gehaltvoll. Es wäre schade, es nicht zu verwerten. Rezept für 4 Personen:

Murmeltierpfeffer

- 1** Murmeltier zerwirkt, Drüsen-, Fett- und knochenfrei
- 1x** Essig-Eiswasser 1 zu 3
- 1x** Nicht filtrierter Rotwein je nach Belieben und Geschmack mit saisonalen Kräutern
Demi-Glace vom Hirsch und Reh (Wild)

Das Fleisch muss zu 100% von Fett und Drüsen befreit sein. Drüsen oder Fettrückstände können das ganze Fleisch kontaminieren und ungeniessbar machen. Lieber ein wenig gemütlicher zerwirken bei einem Glas guten Rotwein... Anschliessend legen wir das Fleisch eine Nacht in Essig-Eiswasser in den Kühlschrank, um das restliche Fett zu neutralisieren. Vor dem Marinieren machen wir mit wenigen Stücken eine Pfannenprobe um den Geschmack zu testen. Grundsätzlich sind Pfannenproben auch bei älteren Tieren (Schalenwild) von Vorteil, um die Qualität und Zartheit zu prüfen. Das Fleisch in die Marinade geben und eine Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch in unfiltriertem Rotwein mit Karotte-, Sellerie-Würfelchen und Kräutern ca. 45 Minuten weichkochen. Immer wieder das gestockte Eiweiss vom Rand abschöpfen. Anschliessend Fleisch rausnehmen und den Rotweinsud abpassieren. Rotweinsud und Wildjus



Restaurant Bären in Grüningen

Seit 2014 ist der Bären im zürcherischen Grüningen in den Händen von Beizer und Jäger Christian Mutschler. Von Anfang an waren Wildgerichte ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte – heute kocht man im Bären sogar überwiegend mit Wildfleisch aus der Schweiz und Fisch aus dem nahen Greifensee. Das Restaurant hat sich längst einen Namen unter Gourmets gemacht und ist in diversen Gastroführern wie «Best of Swiss Gastro» oder «Waltis Beizenführer» aufgeführt, und die Wertungen auf «Tripadvisor» sprechen für sich. www.restaurant-baeren-grueningen.ch



Gault & Millau



lieren, anschliessend bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und ev. mit Butter binden.

Das Fleisch wird beim Servieren in die Sauce gefügt und erhitzt.

Randenspätzli

- 400 g** Weissmehl
- 3dl** Randensaft
- 1dl** Eigelb
- Salz

Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und im Chnöpfli-Sieb oder am Brettli in heisses und gesalzenes Wasser abreiben (nicht in voll siedendes Wasser geben, sonst verliert die Farbe an Kraft) und garen, bis sie oben aufschwimmen; abschöpfen und servieren.

