

Jäger und Koch aus Leidenschaft



Tataki vom Rehrücken

oder anders beschrieben:
Filet mit Sojareduktion
und winterlichem Kürbissalat

Um die Ideenvielfalt für die Wildverarbeitung und für nicht alltägliche Gerichte oder Leckerbissen voll auszuschöpfen und das Wildfleisch noch interessanter zu gestalten, ist es schön, ein Potpourri von Möglichkeiten zu kennen. Auch ist es für uns Gastronomen wichtig, das Wild, wenn man es das ganze Jahr anbietet, interessant und auch saisonal zu präsentieren und dieses unseren Gästen zu empfehlen. Es müssen nicht immer ein Rehrücken am Stück oder gebratene Filets serviert werden. Rezept für 4 Personen:

Tataki

- 4 Filets oder 400g Rücken-Stück
Sojasauce (Kikoman)

Rehrücken oder auch Rehfilet auslösen und parieren und in der Pfanne mit Rapsöl kurz rundum scharf anbraten. Anschliessend für ca. 3–4 Stunden, je nach Grösse, warm in der Sojasauce marinieren (Nasse Beize) und grob oder dünn aufschneiden, fertig!

Beliebig nach Saison mit asiatischem oder saisonalem herzhaftem Salat anrichten

Winterlicher Kürbissalat

- ½ Butternusskürbis
- 100g Trauben mit beliebiger Farbe mit
oder ohne Kerne
- frische Mischkräuter
- Vinaigrette

Den Kürbis schälen und von den Kernen entfernen mit der Röstiraffel raffeln, die Vinaigrette dazugeben und den rohen Kürbis eine Weile marinieren, die Trauben ganz oder halbiert dazugeben und nach Belieben anrichten.



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

