

Jäger und Koch aus Leidenschaft



Fotos: Peter Vonow

Geschmorte

Rehhaxe Primavera

mit Mascarpone-Bramata, Morcheln und Brennesselfruchtspitzen

Die Fleischverwertung muss sich nicht immer nur auf den Bereich Rücken, Schnitzel oder Filet konzentrieren. Sicher kann man aus einer Haxe einfach nur Gehacktes für Würste oder Hamburger gewinnen, doch eine weichgeschmorte Rehhaxe ist ein sehr feines Gericht und bedeutet eine tolle Abwechslung zu den sogenannten Pardestücken. Für uns ist es wichtig, unseren Gästen viele Möglichkeiten aufzuzeigen, was für wunderbare Speisen aus weniger edlen Stücken gezaubert werden können. Natürlich braucht es mehr Kocherfahrung für diese Gerichte, als nur Schnitzel anzubraten. Doch es lohnt sich...

Rezept für 4 Personen:

Rehhaxen

- 4** Rehhaxen «Wädli»
- 1 l** Rotwein
- 300 g** Karotten, Sellerie, Zwiebeln
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Beilage pro Portion

- 120 g** Bramata
- 4** schöne Morcheln
- 1 EL** Mascarpone
- Salz und Pfeffer
- Frische Bärlauchspitzen, Buchensprossen oder sautierte Brennesselfrüchte, Blüten

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen, Zwiebeln schälen und würfeln. Die Rehhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, im Bräter unter mehrmaligem Wenden mit dem heissen Rapsöl anbraten und anschliessend in den vorgeheizten Ofen schieben. Wenn die Haxen schön braun sind, die gewürfelten Zwiebeln und Gewürze zugeben sowie mit dem Wildfond auffüllen. Im Anschluss die Haxen 2,5 Stunden lang bei Temperatur von 140–160 Grad Celsius schmoren lassen.

Servieren kann man dieses Gericht im Herbst klassisch mit den üblichen Beilagen. Risotto, Polenta oder Pizokel passen auch sehr gut dazu. Viel Spass beim probieren ...



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

