

Jäger und Koch aus Leidenschaft



Frische Bärlauch-Ricotta-Rehravioli

an leichter Dörrbirnen-Speckcrème

**Jäger pass auf in der Frühlingsluft,
da frischt die Sau in tiefer Kluff.
Ohne es zu wissen, spaziert
der Jäger nah am Kessel
und landet unverhofft –
in der Nessel ...**

Der Frühling beschert viel Freude und unzählige Gefühle von frischen Düften, feinblühenden Knospen und Blüten. Ein Jägerherz das nach langem Winter wieder erblühen mag. Doch so schön das Gezwitscher und die Gefühle auch sind: Respekt gegenüber der Wildruhe und den Jungtieren, die dieses Schauspiel zum ersten Mal sehen, ist selbstverständlich.

Rezept für 4 Personen:

Pasta-Teig

- 50g** frischer Bärlauch, gehackt
- 3** Eier
- 300g** Nudelgriess (Hartweizengriess)
- 1** Prise Salz

Füllung

- 200g** Rehgehacktes
- 20g** frischer Bärlauch, gehackt
- 250g** Ricotta
- 20g** geriebener Pecorino
- 1** Prise geriebene Bio Zitronenschale
- 1 TL** Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bärlauch und Eier mit einem Stabmixer fein pürieren. Danach mit Griess und Salz rasch von Hand zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Bärlauch fein hacken und mit den übrigen Zutaten glatt mischen und würzen. Anschliessend in einen Spritzbeutel geben und kühl stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz oder einer Teigausrollmaschine zu dün-



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



nen Teigbahnen auswallen. Die Bahnen in die gewünschte Formgrösse schneiden und auf die Formplatte legen und leicht Mulden formen. Mit dem Spritzsack sauber die Füllung begeben und mit der zweiten Hälfte Teig zu decken und mit dem Edelstahlroller abrollen.

Es gibt natürlich auch noch andere Möglichkeiten die Ravioli zu produzieren. Die fertigen Ravioli mit Griess bestreuen so dass sie nicht zusammenkleben, anschliessend frisch im heissen Salzwasser fertigkochen an einer würzigen Kräuterbutter anmachen, frische Blüten dazugeben und mit würzigem Pecorino verfeinern.