

# Jäger und Koch aus Leidenschaft



Fotos: Peter Vonow

## Tonnato einmal anders ...

Leicht gebratener Rücken vom Frischling, hauchdünn aufgeschnitten, begleitet vom «Tonnato» der Felche an würzigem Sommerkräutersalat. Ein Gedicht!

Immer mehr finden regionale Produkte den Weg in unsere Küche, die nicht allzu lange Anlieferungswege haben, welche von ortsansässigen Bauern, Fischern und Jägern stammen. Die Zusammenarbeit in diesem Netzwerk ist je länger je mehr von grosser Wichtigkeit.

Die Verarbeitung all dieser Produkte kommt dem Konsumenten zu Gute und hilft, die Nutzung auch in Zukunft im Gleichgewicht zu halten. Denn: «Es hätt das wo's hätt».

Für uns ist es ein Privileg, diese wertvollen Ressourcen zu nutzen, diese zu veredeln und unseren Gästen vorzustellen.

### Rezept für 4 Personen:

#### Wildschwein Nierstück

**300 g** Wildschwein Nierstück  
**3 dl** Weisswein  
**1 dl** Bouillon  
 Salz und Pfeffer  
 frische Kräuter

#### Felchen Tonnato

**200 g** Felchenfilet  
 Zwiebeln  
**150 g** Mayonnaise  
**½ dl** Weisswein  
 Tabasco  
 Salz und Pfeffer  
 Paprika

#### Zubereitung

Das Nierstück sauber parieren und von der Silberhaut befreien. Anschliessend für 20 Min. bei leichter Hitze pochieren, ziehen lassen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Teller drapieren.

Die Felchenfilets entgräten und von der Haut befreien, danach leicht würzen und mit wenig Rapsöl sautieren und kühl stellen. Die Zutaten und die zerkleinerten Felchenfilets zusammenfügen und mixen. Wenn Sie es lieber dünnflüssiger haben, einfach mit Weisswein oder Rapsöl verfeinern und nachwürzen. Dekorieren mit saisonalen Blüten und Kräutern.



### 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](http://www.restaurant-baeren-grueningen.ch)

