

Jetzt wird's wild!

INSPIRATION FÜR PROFIS

28.8.-9.9.2023



02

Rehhaxen und Gamsrücken
Überraschend wild

04

Apéro
Bühne für die Küche

07

Farcieren
Vom Scherz zum Genuss

Überraschend
wild

Wenn die Wildsaison beginnt, halten landauf, landab Rehrücken und Hirschpfeffer Einzug auf den Karten der Gastronomie. Wer sich abheben will, findet aber auch ausserhalb des angestammten Jagdreviers hochwertige Alternativen.

VON REHHAXEN BIS GAMSRÜCKEN

Auf der Rangliste der beliebtesten Wildgerichte steht der Rehrücken ganz weit oben. Auch Hirschpfeffer oder Wildschweinbraten sind populär. Alles gut und recht. Aber wie wäre es einmal mit einer Überraschung? Der Gamsrücken beispielsweise ist ebenso zart wie der Rehrücken, im Aroma aber etwas kräftiger. Eine Spezialität ist auch Hirschkalb: das typisch intensive Hirsch-Aroma kombiniert mit besonders feinfaserigem Fleisch. Hirsch bietet sich zudem an als Alternative für den Wildschweinbraten. Während vom Wildschwein beispielsweise einmal Spareribs serviert werden können. Diese vereinen den beliebten Knabberspass und einen ganz eigenen, würzigen Wildgeschmack. Nicht zuletzt bietet auch das Reh eine breite Palette an Fleischstücken, die neben dem Rücken manchmal etwas untergehen. Dabei lässt sich etwa mit Rehhaxen ein herbstlich-währschaftes Wildgericht zaubern, das keine Wünsche offen lässt.

GAMSRÜCKEN

Royal
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



058761

kg 47.90



REHHAXEN

ganz
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 900 g



062351

kg 14.90



HIRSCH RUNDER MOCKEN

aus freier Wildbahn
Europa
2-3 x ca. 300g



058721

kg 19.90



WILDSCHWEIN SPARERIBS

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 500-700 g



058881

kg 15.90



HIRSCHKALB RÜCKEN

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 3-4,5 kg



062361

kg 20.90



STANGENSELLERIE

Bund ca. 1 kg netto
Beilage, Dips, Salate, Suppen.

045080

Tagespreis

«Darf es zum
Start ein
Apéro sein?»

Der Apéro-Drink gehört in der Schweizer Gastronomie fast unverzichtbar zur Begrüssung dazu. Diese Apéro-Tradition ist auch eine gute Gelegenheit, um die Küche vorzustellen.

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Den «Gruss aus der Küche» kennen die meisten. Wieso aber nicht gleich den Apéro ausbauen und zu Champagner, Weisswein, Bier, Soft- oder Mixgetränk eine erste Auswahl aus der Küche als kleine Vorspeise servieren? Schliesslich gehört der Apéro in der Schweiz zum kulinarischen Erlebnis dazu. Entsprechend gemütlich darf es hier auch einmal zu und hergehen. So haben die Gäste Zeit für den ersten Austausch untereinander und das Kennenlernen der Küche. Um eine möglichst grosse Bandbreite des Könnens zu präsentieren, bieten sich besonders intensive Aromen an, die geschickt zusammengestellt die Sinne sanft wecken. In unserer Apéro-Idee kombinieren wir den Umami-Geschmack der Eierschwämmli mit der Säure der Buttermilch, dazu die Schärfe von Meerrettich und das Bittere der Röstzwiebeln. Eine ungewöhnliche Kombination, die neugierig macht auf das, was noch kommt. Vorfreude ist schliesslich die schönste Freude.

EIERSCHWÄMME FRISCH

Import
1 kg netto

049147

Tagespreis

MEERRETTICH FRISCH

Import
ca. 200 g

043600

Tagespreis

HIMALAYA SALZ

Pakistan

513820

900 g 7.95

Tipp

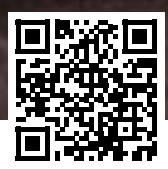


DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Frankreich
Côtes-du-Rhône

639681

75 cl 26.90



Rezept

EIERSCHWÄMMLI-TATAR | RÖSTZWIEBELN | MEERRETTICH & BUTTERMILCH

Zutaten für 10 Portionen

Eierschwämmli-Tatar

- 800 g Eierschwämmli, geputzt
- 70 g Thai-Frühlingszwiebeln
- 10 g Natura Bio Zitrone, Saft
- 80 g Schmand Crème fraîche
- 100 g Stangensellerie
- Wiberg Ursalz, pur, fein
- Natura Bio Pfeffer, schwarz, ganz

Röstzwiebeln

- 200 g Natura Bio Zwiebeln
- 20 g Wiberg Rubino Paprikapulver
- 200 g Natura Bio Dinkelmehl
- 600 ml Natura Bio Sonnenblumenöl
- Wiberg Ursalz, pur, fein

Meerrettich & Buttermilch

- 500 ml Bio Buttermilch
- 30 g Meerrettich, frisch
- 10 ml Wiberg Würzsauce Nr.1
- Xanthan
- Wiberg Ursalz, pur, fein
- Premium Kampot-Pfeffer, schwarz



Eine Nuss zum Schluss



Etwas Kleines zum Schluss geht noch, eine kleine Überraschung zum Kaffee, ein Gruss vor dem Nachhauseweg. Passend zum Herbst setzen wir bei unseren Friandises auf Nüsse.

HERBSTLICHER ABSCHIEDSGRUSS

Wie die meisten Produkte sind Nüsse inzwischen das ganze Jahr hindurch erhältlich. Saison haben die in der Schweiz heimischen Nüsse wie Baumnuß, Haselnuß oder auch Marroni aber eigentlich im Herbst. Entsprechend dürfen Nüsse in unserem herbstlichen Menu keinesfalls fehlen. Sie bilden sogar den krönenden Abschluss in Form von Friandises. Neben Baumnüssen und Haselnüssen kommen für unseren Panforte und das Nougat zahlreiche weitere Nüsse zum Einsatz. Dabei sollte jede Einzelne mit Sorgfalt behandelt werden. Zum einen, weil die Ernte von Nüssen sehr aufwendig ist. Zum anderen ist deren Verarbeitung in der Küche durchaus anspruchsvoll. So gilt es etwa beim Rösten von Nüssen aufgrund von deren Fettgehalt besonders aufzupassen, damit nichts anbrennt. Schliesslich wollen wir nur die besten Aromen in unserem Abschiedsgruss.



**CARMA
CACOA-POWDER 22-524%**

Frankreich
Kakaopulver

334511

1 kg 15.40

RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667321 70 cl/40% Vol. 128.00

**HASELNÜSSE PIEMONT IGP,
GERÖSTET**

Italien

319350 3 x 200g 32.50

**ORIGINE
BERNER JURA BERGBUTTER**

10 x 150 g

027370

150 g 2.75

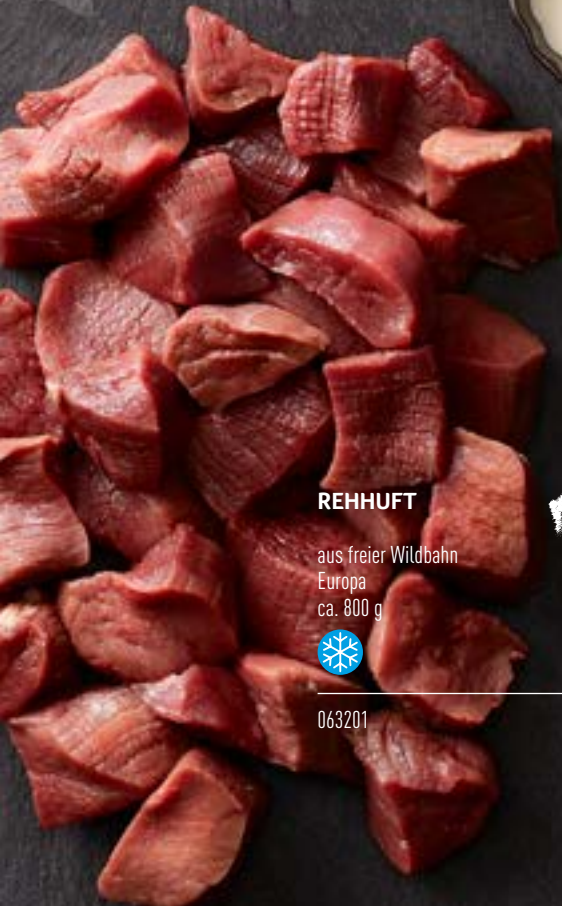


**PICOSA
MORCHELN,
GETROCKNET**

Türkei

563283

50 g 27.50



REHHUFT

aus freier Wildbahn
Europa
ca. 800 g



063201

kg 39.90

Gekonnt
gefüllt ✓

Sie sind oft etwas versteckt und gleichzeitig meist das Highlight einer Komponente: Farcen. Der Fantasie sind dabei fast keine Grenzen gesetzt.

VOM SCHERZ ZUM GENUSS

«Farce» hat mehrere Bedeutungen. In der Kulinarik kommen Farcen unter anderem als Füllung zum Einsatz. Und weil man sich früher mit gefülltem Fleisch manchmal einen Scherz erlaubte, wird der Begriff inzwischen auch als Synonym für Scherz oder eine Art Komödie verwendet. Auch heute noch ist die Farce oftmals eine Überraschung – jedoch meist eine positive, keine scherzhafte. Neben Fleisch und Fisch werden mit ihr zum Beispiel auch Pasteten, Terrinen oder Gemüse gefüllt. Wir füllen bei unserem Hauptgang Wirzblätter mit Rehhuft und ganz vielen Kräutern. Im Grunde genommen aber lässt sich sehr vieles in eine Farce mischen, von Nüssen über getrocknete Früchte bis hin zu Pilzen. Wichtig ist, dass die Masse frisch und vor dem Verarbeiten gut gekühlt ist. Auch während der Verarbeitung darf sie nicht zu heiss werden. Ausserdem muss der Garprozess exakt eingehalten werden. Denn die Gardauer und -temperatur entscheiden über Erfolg und Misserfolg. Kein Scherz!



TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Spanien
Ribera del Duero

696901

75 cl 28.90



HIRSCHKALBSRÜCKEN & GEBACKENE KARTOFFELCREME |
KRÄUTERFARCE & WIRZ | WALDPILZE & SCHALOTTEN-GEL



Rezept