

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

318. Chochete vom 08.11.2022
mit Hans Peter Giger

HERBST MACHT WILD AUF WILD



MENÜ

Apéro

Pizza ganz Wild

Suppe

Feine Wildrahmsuppe

Hauptgang

Rehschnitzel auf Wildjus mit Rosenkohlblättchen an Speck-Rahmsauce, karamellisierten Maroni und Bandnudeln

Dessert

Gefüllte Bratäpfel mit Vanille-Crème

WEINE

Rose, Pinot Noir 2021

Rosé de Province Raetia Graubünden AOC
Komminoth Weine, Maienfeld

Rotwein, Blauburgunder 2021

Maienfeld Blauburgunder Graubünden AOC
Komminoth Weine, Maienfeld

Rotwein, Syrah 2017

Maienfeld Syrah Barrique Graubünden AOC
Komminoth Weine, Maienfeld

Eiswein, Riesling-Sylvaner 2018

Truttiker Essentia Riesling-Sylvaner
«Sauternes von Truttikon»
Zahner Weingut, Truttikon

PIZZA GANZ WILD

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Koch-/Backzeit: 10-12 Min.
Ruhezeit: 75 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

160 g Rehschnitzel (fein geschnitten)
2 Tage in die Beize

Beize:

3 dl Rotwein
30 g Rüebli (klein geschnitten)
20 g Sellerie (klein geschnitten)
3 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
½ Knoblauchzehen
½ Zwiebel (klein)
1 Gewürznelke

Teig:

250 g Mehl
250 g Hartweizengriess Semola
1 Tl Salz (15g)
1 Pack Trockenhefe (7g)
½ Tl Zucker
2 El Olivenöl
1 cl Milch
3 dl Wasser (lauwarm)

Belag:

60 g Steinpilze (frisch oder eingelegt)
120 g Champignon (klein geschnitten)
2 Knoblauchzehen (gepresst)
1 rote Zwiebel (halbiert, dünn geschnitten)
240 g Galbani Mozzarella Cucina gerieben
etwas Oregano
etwas Olivenöl
½ Dose Pelati
½ Tl Zucker



ZUBEREITUNG

- Mehl, Hartweizengriess und Salz in einer grossen Schüssel miteinander vermischen. Trockenhefe mit 3 dl lauwarmen Wasser und 1 cl Milch verrühren und zum Mehl geben. Olivenöl hinzufügen. Kurz mit einem grossen Löffel verrühren, dann auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche ca. 5 min mit den Händen gut durchkneten. Pizzateig an einem warmen Ort in der Schüssel zugedeckt mindestens 30 min gehen lassen.
- Den Pizzateig auf Mehl bestreuter Fläche in 4 gleichgrosse Stücke teilen, zu Kugeln formen und erneut in der Schüssel zugedeckt 60 min gehen lassen (zwei Schüsseln verwenden, damit die Teigkugeln nicht zusammenkleben).
- Backofen und 1 Backblech in der mittleren Schiene gut vorheizen Ober- und Unterhitze: 250 °C, alternativ Umluft: 230 °C.
- Pizzateigkugeln auf Mehl bestreuter Fläche mit den Händen zu 4 runden nach Belieben dicken Pizzas ziehen und auf Backpapier legen und belegen.
- Pelatisauce abgiessen und Oregano, Knoblauch und Zucker daruntermischen, den Teigboden damit austreichen und mit Zwiebeln belegen dabei einen ca. 1.5 cm breiten Rand frei lassen.
- Pizza mit Pelatistücken, den Pilzen und dem Rehfleisch aus der Beize belegen und den Mozzarella darüber verteilen und ca. 8 bis 10 min backen.

FEINE WILDRAHMSUPPE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

100 g	Wildfleisch, Reh oder Hirsch
3 cl	Rotwein, trocken
1	Kartoffel, klein, fein gerieben
1 El	Öl
5 dl	Wildfond
25 g	Speck, durchwachsen, fein gewürfelt
1 dl	Rahm
1 El	Cognac
1	Zwiebel, klein, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
	Salz, Pfeffer
1 El	Petersilie, frisch gehackt



ZUBEREITUNG

- Wildfleisch in sehr dünne Streifen schneiden, bei hoher Temperatur in heissem Öl anbraten, mit dem Rotwein ablöschen, ca. 5 min kochen lassen und Pfanne beiseitestellen.
- in einer hohen Pfanne den Speck anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und ein paar Minuten dünsten, mit Wildfond und Cognac ablöschen, die geriebene Kartoffel dazugeben und ca. 10 min köcheln.
- Wildfleisch hinzugeben, mit dem Pürierstab pürieren, bis es eine feine leicht cremige Suppe gibt.
- den Rahm mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, er soll nicht ganz fest werden, 4 Klecks Rahm zum Dekorieren der Suppe beiseitestellen, den Rest in die Suppe geben
- mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- vor dem Servieren mit dem Rahmklecks und Petersilie dekorieren.

REHSCHNITZEL AUF WILDJUS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Koch-/Backzeit: 35 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

520 g	Rehschnitzel
etwas	Salz
2 El	Bratbutter
1½ dl	Wildjus (beigestellt)
200 g	Bandnudeln (breit)
2 El	Butter



Rezept für Wildjus unter

<https://www.chefsculinar.at/so-geht-wildjus-3039.htm>

ZUBEREITUNG

- Nudelwasser aufsetzen und Nudeln zeitlich passend zum Anrichten fertigstellen, mit der Butter verfeinern z.B, (Kochzeit Garofalo Pappardelle ca. 30 min).
- Wildjus aufkochen, eventuell nach Geschmack nachwürzen und leicht eindicken, warm halten bis zum Anrichten.
- Das Fleisch fein schneiden ca. 2cm dick und vorsichtig etwas flacher klopfen und mit etwas Salz würzen.
- Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine ofenfeste Form mitwärmen.
- In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel auf höchster Stufe pro Seite knapp eine halbe min braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 70 Grad heißen Backofen warm stellen bis zum Anrichten.
- Fleisch auf Wildjus-Spiegel legen, Nudeln, Rosenkohlblätter und Maroni drapieren, auf die Maroni noch ein Zweiglein Rosmarin stecken und sofort servieren!

ROSENKOHLBLÄTTER IN SPECK-RAHMSAUCE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

300 g Rosenkohl
5 cl Rahm
30 g Butter
30 g Speckwürfel (sehr fein geschnitten)
Salz, Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG

- Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blättchen zerteilen (der Strunk muss jeweils nachgeschnitten werden)
- In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen und die Rosenkohlblätter etwa 2 bis 3 min blanchieren. Dann abgiessen, in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Den Speck in einer passenden Pfanne kurz anbraten.
- Den Rahm und die Butter hinzugeben und kurz aufkochen.
- Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Rosenkohlblätter kurz vor dem Servieren in die Speck-Sahnesauce geben
- Auf mittlerer Hitze 3 bis 4 min (die Rosenkohlblätter müssen knackig bleiben) aufwärmen und untereinander rühren und sofort anrichten

KARAMELLISIERTE MARONI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 35 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

12 Maroni

oder

1 Pack Gefrorene Maroni, geschält

½ Zitrone (Saft davon)

80 g Zucker

1 Zweig Rosmarin (klein, die Nadeln davon)

½ Orange (3 cl Saft davon)

3 cl Gemüsebrühe

1 El Butter (kalt)



ZUBEREITUNG

- Gefrorene Maroni abgezählt in eine Pfanne geben, mit kaltem Wasser bedecken, den Saft einer halben Zitrone beifügen, erhitzen und ca. 5 bis 7 min bis zum gewünschten Biss am Siedepunkt ziehen lassen.
- *Oder aber mit frischen Maroni:*
 - *Die schonendste Art die Maroni zuzubereiten ist das Rösten im 200 Grad vorgeheizten Backofen.*
 - *Maroni in eine Schüssel mit Wasser geben und die schwimmenden schlechten aussortieren.*
 - *Schale der Maroni auf der gewölbten Seite grosszügig kreuzartig einschneiden und mit der Schnittfläche noch oben auf das Blech legen, so werden sie besser gar.*
 - *Das Blech in den Ofen schieben, eine feuerfeste Schale mit Wasser dazu stellen, damit die Maroni nicht zu trocken werden, bei 200 Grad ca. 20 min garen.*
 - *Die noch warmen Maroni schälen, die Haut mit einem Küchentuch abreiben oder mit einem scharfen Messer entfernen.*
- Zucker Rosmarinnadeln in einer unbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam goldgelb schmelzen lassen.
- Mit dem Orangensaft und der Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Maroni zufügen.
- Flüssigkeit unter Rühren dicklich einkochen lassen.
- Kalte Butter einrühren, bis die Sauce glänzt.

GEFÜLLTE BRATÄPFEL MIT VANILLE-CRÉME

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4 Äpfel, Boskop oder Holsteiner
½ Orange (Saft davon)
etwas Puderzucker

Füllung:

25 g Sultaninen
1 dl Rum
20 g Butter
20 g Zucker
25 g Schwarze Schokolade, fein gerieben
1 Bt Vanille-Zucker (Bourbon)
60 g Mandeln, gemahlen
½ Orange (Saft davon)

Vanille-Crème:

5 dl Milch
1 Vanille-Stengel
1 Bt Vanille-Zucker (Bourbon)
1 ½ El Stärkemehl (grosse Messlöffel gestrichen)
1 Ei
2 El Zucker (grosse Messlöffel gestrichen)



ZUBEREITUNG

Äpfel:

- Äpfel von Stielen und Kelchen befreien, waschen und von oben her das Kerngehäuse mit einem Frucht Löffel/Obst Ausstecher grosszügig auskratzen aber nicht durchstechen und die Schale von oben nach unten mehrmals einschneiden und in eine feuerfeste Schale stellen und den Saft einer halben Orange dazugeben. (Auf Wunsch kann auch noch ein 1 cl Rum dazu gegeben werden).

Füllung:

- Sultaninen mit 1 dl Rum über Nacht einweichen.
- In einem Gefäss Saft einer halben Orange, Butter, Zucker, Vanillezucker, Schokolade, Mandeln mit den eingeweichten Sultaninen verrühren und mit einem Teelöffel in die Äpfel füllen.

Vanille-Crème:

- Milch in einer Pfanne leicht erhitzen und den längs halbierten Vanille-Stengel mit ausgekratzttem Mark dazugeben.
- Stärkemehl, Ei, Zucker und den in einer Schüssel gut verquirlen und unter gutem Schwingen mit dem Schneebesen in die kochende Milch langsam einlaufen lassen.
- Pfanne zurück auf die Herdplatte stellen und den Inhalt unter gutem Rühren zur Konsistenz einer Crème aufkochen.
- Die Vanille-Crème in einer Schüssel kaltstellen und mit einer Klarsichtfolie abdecken, um beim Auskühlen die Bildung einer dicken Haut zu verhüten.
- Vor dem Anrichten die Vanille-Crème (am besten leicht lauwarm) nochmals gut mit dem Schneebesen durchschwingen.