

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2017»

Tatar von Wildfleisch, Wildfleisch-Hacktätschli, Hirsch-Trockenfleisch, Hirschfiletmedaillon, Wildwurst mit Capuns und Empanadas mit Wildfleischfüllung

Vorspeise von Renato Mariana

(für 4 Personen)

Wildfleisch-Hacktätschli

(für den beschriebenen Vorspeiseteller nur $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge zubereiten)

- 1 EL Bratbutter
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 400 g Wildfleisch, gehackt
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, gehackt
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 40 g Magerquark
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika
- 30-40 g Paniermehl
- 2-3 EL Bratbutter

Bratbutter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen. Zwiebel zugeben und glasig dämpfen. In eine Schüssel geben. Hackfleisch, Petersilie, Schnittlauch, Ei, Magerquark, Paniermehl und Gewürze zugeben und mischen. Alles gut durchkneten, bis die Masse gleichmässig ist. Zudecken und nach Möglichkeit die Masse 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 4 EL der Masse für die Empanadas auf die Seite stellen.

Hackfleischmasse in gleichgrosse Kugeln teilen, jede Kugel mit dem Handrücken flach drücken. Die Hackfleischtätschli auf einem leicht bemehlten Rüstbrett bereitstellen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Hackfleischtätschli portionenweise zugeben und rundum gut anbraten. Auf eine feuerfeste Platte anrichten und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad 15-20 Min. garen lassen.

Tartar

(für den beschriebenen Vorspeiseteller nur $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge zubereiten)

- 125 g Hirschfleisch (Huft oder Filetspez), frisch, von Hand fein geschnitten
- $\frac{1}{2}$ Schalotte, fein geschnitten
- 1 TL Senf, scharf
- 1 TL Brunoisegemüse (Rüebli, Sellerie, Kohlrabi, Lauch, sehr fein geschnitten)
- 1 EL Cognac
- $\frac{1}{2}$ TL Sauce Buenos Aires Ceposa oder Sambal Oelek
- $\frac{1}{2}$ TL Sauce Ampur Ceposa oder Cocktaillesauce
- 3-4 Tropfen Bergfeuer (von Marty) oder Cayennepfeffer
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Sprossen für Garnitur

Hirschfleisch in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten zugeben, gut mischen und abschmecken. Zugedeckt bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

Empanadas

- 125 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 TL Paprika
- 1 $\frac{1}{4}$ dl Wasser
- 50 g Butter
- 1 EL Öl
- 4 EL Hackfleischtätschli-Masse

Das Mehl auf einem Stück Haushaltspapier bereitstellen. Salz und Paprika zugeben und mischen. Wasser in einer Pfanne aufkochen, Butter und Öl zugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Das Mehl in einem Sturz zur Flüssigkeit geben und mit einer Kelle zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig aus der Pfanne nehmen, kurz durchkneten, in eine Schüssel geben und dann mit Klarsichtfolie bedeckt 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Wer den Teig nicht selber herstellen möchte, kann auch einen gekauften Kuchenteig verwenden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein mit Backreinpapier belegtes Blech bereitstellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn auswallen. 8 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung auf die Teigkreise verteilen, die Ränder mit wenig Wasser bepinseln und jeden Kreis zu einem Halbkreis falten. Ränder gut zusammendrücken

Die Empanadas im Backofen bei 220 Grad 5 Min. backen.

Garnitur

- 4 Scheiben gelbe Randen oder Küttigerrüebli
- 4 Scheiben Randen
- 4 Scheiben blaue Kartoffel
- 4 Scheiben Rettich
- Jungspinat
- Randensaft

Filetstück

- 1 EL Olivenöl
- 1 Hirsch-, Reh-, Gems- oder Wildschweinfilet
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Wildfleischfilet zugeben und rundum gut anbraten, je Seite 2-3 Min. je nach Dicke. Würzen mit Salz und Pfeffer. Eventuell im auf 75 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.

Hirschkalb Mostbröckli/Trüffel

- 20 g Hirschkalb Mostbröckli, hauchdünn geschnitten
- wenig Trüffel
- 2-3 Tropfen Zitronensaft
- 1 TL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de sel

Anrichten

Hirschkalb-Mostbröckli auf grösseren Vorspeiseteller anrichten, wenig Trüffel darüber hobeln mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildwurst

- 1-2 Capuns
- 1 EL Bratbutter
- 4 Scheiben Wildwurst

Anrichten

Wildcapuns in eine Pfanne legen und in wenig Milchwasser 12 Min. ziehen lassen. Aus der Pfanne nehmen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Wildwurstscheiben zugeben und kurz beidseitig anbraten. Auf dem Vorspeiseteller anrichten und mit 1 Scheibe Capuns belegen.

Jetzt das Wildfleisch-Hacktätschli, Tatar, Empanadas und Filet dazu anrichten. Ausgarnieren mit den Gemüsescheiben und Jungspinat.