

Jäger und Koch aus Leidenschaft



Carpaccio vom Rehherz

an herzhafter Kräutervinaigrette
und frischem Meerrettich,
serviert mit winterlichem Linsensalat

Das Herz als Zeichen der Liebe, der Leidenschaft und des Lebens. Für manche Jäger Symbol des Daseins, Ursprung urtümlicher Gefühle und archaischer Juchzer. Für unsere treuen Vierbeiner ein Leckerbissen in rohem, wie auch in gekochtem Zustand und für den Feinschmecker und Jäger eine Veredelung der Tafel und ein Gaumenschmaus. Mancher Jäger getraut sich nicht, das edle Stück zu verarbeiten. Doch ob nach diesem Rezept oder zu einem Geschnetzelten mit Leber und Niere, mit Kräutern und Zwiebel kurz ansautiert – so fein ... Oder als kleiner Snack auf der Jagd gekocht und aufgeschnitten... Rezept für 4 Personen:

Carpaccio

- 2 Rehherzen, ganz
- ¾ l Rotwein
- ¼ l Gemüse oder Wildbouillon
- Salz und Pfeffer

Das Herz vom erlegten Reh wässern und von gestocktem Schweiss (Blut) säubern. Wenn es geht, nicht aufschneiden. Das Herz kann im Tiefkühler bis Ende Jagdsaison gelagert werden und bei mehreren Herzen später verarbeitet werden. Das Herz wird in Rotwein mit Wildbouillon oder auch Gemüsebouillon ca. 2 Stunden weichgekocht. Das Carpaccio kann warm oder kalt serviert werden.

Vinaigrette

- 3 dl Rapsöl, kann auch mit Olivenöl zubereitet werden
- 0,6 dl Kräuteresig oder Weisser Balsamico
- Rosmarin, Thymian, Kerbel, Schalotten
- frischer, geraffelter Meerrettich
- Schalotten, je nach Schärfe mehr oder weniger

Gutes Rapsöl mit dem Essig mischen, die feingehackten Kräuter mit den Schalotten dazu geben und emulgieren. Das Herz mit der Aufschnittmaschine oder



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 auf diversen Gastroführern wie «Best of Swiss Gastro» oder «Waltis Beizenführer» aufgeführt, und die Wertungen auf «Tripadvisor» sprechen für sich. www.restaurant-baeren-grueningen.ch



scharfen Messer fein aufschneiden und auf dem Teller nach Belieben drapieren, dazu den Linsensalat servieren und die Vinaigrette mit frisch gehobeltem Meerrettich dazu geben, fertig.

Linsensalat

- 500 g Linsen nach Wahl
- 150 g Getrocknete Früchte (Feigen, Aprikosen, Zwetschgen, Datteln)
- Vinaigrette (s. Rezept)
- Salz und Pfeffer

Die gemischten Linsen im kalten Wasser aufquellen lassen und anschliessend mit wenig Salz weichkochen. Die getrockneten Früchte in kleine Würfel schneiden. Die abgekühlten und weichgekochten Linsen mit den Früchten mischen und mit der schon vorbereiteten Vinaigrette würzen. Für eine «pfeffrige» Note kann am Schluss noch mit ein wenig Chiliflocken nachwürzen, um einen rassigen Salat zu erhalten.

