

Fünf Gang Wildmenue

(Rezept für 4 Personen)

Kürbissuppe

300 g Kürbis
1 – 2 Würfel Gemüsebouillon
Rahm

Kürbis schälen, in Stücke schneiden, in wenig Bouillon kochen, pürieren, nach Belieben würzen, mit Rahm verfeinern.

Herbstsalat

Verschiedenen Blattsalate
Olivenöl und Balsamico-Essig
Feigen und Tomaten zum Garnieren
1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Waldpilze
Salatkräuter zum Würzen

Gemischte Blattsalate auf Teller verteilen, mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln. Tellerrand mit Feigen und Tomatenscheiben garnieren.

Frische Waldpilze mit gehackten Zwiebeln in Olivenöl dünsten, mit Salatkräutern würzen, mit wenig Balsamico-Essig ablöschen, auf die Salate verteilen.

Gamsgeschnetzeltes mit Trauben und Steinpilzrisotto

320 g Gamsfleisch (untere Spälte)
je 24 weisse und rote Trauben
Bratbutter
100 g Risotto-Reis
20 g getrocknete Steinpilze

Risotto nach gängigem Rezept zubereiten, gegen Ende der Kochzeit getrocknete Steinpilze daruntermischen.

Untere Spälte vom Gams von Hand schnetzeln. Trauben halbieren, entkernen. Fleisch in Bratbutter heiss anbraten, würzen. Trauben beigegeben und kurz ziehen lassen. Alles auf Tellern anrichten.



Hirschschnitzel an Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kürbis und Birnen mit Preiselbeeren

4 Schnitzel à 180 g
240 g Spätzli
je ca 120 g Rosenkohl, Rotkraut, Kürbis
2 Birnen, halbiert
Prelselbeeren

Pilzrahmsauce und Beilagen vorbereiten. Hirschschnitzel rosa braten, auf Tellern mit den Beilagen schön anrichten, servieren.

Mascarponecrème mit Walbeeren

2 Eigelb
50 g Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
300 g Mascarpone
2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Esslöffel Zucker
200 g Waldbeeren
ev. Rahm zum Garnieren

Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Mascarpone darunter-rühren. Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen. Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone Masse ziehen.

Waldbeeren kurz aufwärmen, pürieren, abkühlen lassen und dann unter die Crème ziehen, nach Belieben garnieren.

„En Guete“

wünschen

Heidi und Werner Bürge

Restaurant Säntisblick

9107 Urnäsch

Tel. 071 364 13 23