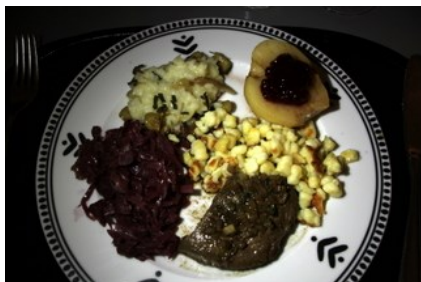


## Wild – 30. August 2020



Reh-Ravioli  
Marroni-Risotto  
Pochierte Birnen mit Preiselbeerkonfitüre  
Rotkraut  
Quark-Spätzli  
Hirsch-Medaillons  
Pfirsich-Crumble

### Reh-Ravioli

#### Zutaten

##### Teig

300g Weissmehl  
300g Vollkornmehl  
1/4 TL Salz  
3 1/4 dl Wasser

##### Füllung

300 g Rehfleisch, fein gehackt  
3 Schalotten, fein gehackt  
1 1/2 Rüebli, fein gehackt  
60 g geriebener Parmesan  
1 Eigelb  
1 dl Rotwein  
1 dl Gemüsebouillon  
4 Salbeiblätter, fein gehackt  
1 Lorbeerblatt

##### Salbeibutter

6 Salbeiblätter, gehackt.  
Butter

#### Zubereitung

##### Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde bilden, Wasser hineingießen, zu einem festen, elastischen Teig verarbeiten, auf etwas Mehl ca. 5 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, bis zur Verwendung zugedeckt ruhen lassen.

### **Füllung**

Butter erhitzen, Fleisch portionenweise dazugeben, ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen. Schalotten, Rübli und Salbei in derselben Pfanne ca 5 Minuten andämpfen. Wein dazugiessen, etwas einkochen. Bouillon dazugiessen aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch und Lorbeerblatt beifügen, ca. 15 Minuten köcheln. Füllung auskühlen, Parmesan und Eigelb daruntermischen, würzen.

### **Ravioli**

Teig fein ausrollen, in Quadrate schneiden (6-8cm). Die Hälfte der Quadrat auslegen und in der Mitte füllen, die Ränder mit Wasser bestreichen und mit der zweiten Hälfte der Quadrat zudecken. Teigränder mit einer Gabel gut andrücken, dabei Luft herausdrücken.

Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen auf einer Platte anrichten.

### **Salbeibutter**

Restliche Salbeiblätter in Butter leicht anbraten, über die Ravioli geben.

## **Pochierte Birnen mit Preiselbeerkonfitüre**

### **Zutaten**

3 dl Weisswein  
4 1/2 dl Wasser  
6 EL Zucker  
3 TL Lebkuchengewürz  
6 Birnen, geschalt, halbiert, Kerngehäuse entfernt  
Preiselbeerkonfitüre

### **Zubereitung**

Wein mit Zucker und Lebkuchengewürz in einer Pfanne aufkochen. Birnen begeben, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, dabei Birnen einmal wenden. Birnen im Sud auskühlen. Birnen aus dem Sud nehmen, mit Preiselbeerkonfitüre anrichten. Wenig Sud darüberträufeln.

## **Rotkraut**

### **Zutaten**

1 1/4 EL Butter  
1 1/4 Zwiebel, in Ringen  
2 1/2 Lorbeerblätter  
2 1/2 Nelken  
1 1/4 kg Rotkabis, geviertelt, Strunk entfernt, fein gehobelt  
1 1/4 Apfel, grob gerieben  
1 Birne, grob gerieben  
1 1/4 TL Zucker  
1 1/4 TL Salz  
2 1/2 dl Rotwein  
1 3/4 dl Gemüsebouillon  
2 1/2 EL Aceto balsamico bianco

### **Zubereitung**

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken andampfen. Kabis, Apfel und Zucker begeben, kurz mitkämpfen, salzen. Wein dazugiessen, ca. 1 Min. einkochen, Bouillon und Aceto dazugiessen. Kabis zugedeckt unter gelegentlichem Ruhren bei kleiner Hitze ca. 2 Std. weich köcheln.

## **Marroni-Risotto**

### **Zutaten**

#### **Marroni**

wenig Olivenöl  
100 g Zwiebeln, geviertelt  
100 g tiefgekühlte geschalte Marroni, aufgetaut, grob gehackt  
2 EL Salbei, fein geschnitten  
1 TL Zucker  
2 TL Wasser  
1/4 TL Fleur de Sel

#### **Risotto**

1 EL Olivenöl  
50 g Zwiebeln, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
300 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)  
100 g tiefgekühlte geschalte Marroni, aufgetaut, grob gehackt  
3 dl Weisswein  
7 dl dl Weisswein  
80 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

### **Zubereitung**

#### **Marroni**

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln ca. 3 Min. rührbaren. Marroni und Salbei begeben, kurz mitbraten. Zucker und Wasser begeben, salzen. Topping beseitstellen.

#### **Risotto**

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch andampfen. Reis begeben, unter Rühren dunsten, bis er glasig ist, Marroni begeben. Die Hälfte des Weins dazugiessen, fast vollständig einkochen. Restlichen Wein und Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach zum Reis giessen, sodass dieser immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Kasse daruntermischen, würzen. Risotto mit dem Marroni-Topping anrichten.

## Quark-Spätzli

### Zutaten

250 g Mehl  
1 TL Salz  
300 g Magerquark  
4 frische Eier

### Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Quark und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Ofen auf 60 °C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

## Hirsch-Medaillon

### Zutaten

1 1/4 EL Butter  
8 Hirschmedaillons, je ca. 60 g  
1/2 TL Salz  
wenig Pfeffer  
2 1/2 Schalotten, fein gehackt  
1/2 dl Aceto balsamico  
2 1/2 Zweiglein Thymian  
3 dl Gemüsebouillon  
1 1/4 EL Maizena bzw. Mehl  
1 3/4 EL Wasser  
2 1/2 Zweiglein Thymian, zerzupft

### Zubereitung

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, warm stellen.

Schalotten in derselben Pfanne andämpfen. Aceto dazugiessen, fast vollständig einkochen.

Thymian begeben, Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln.

Maizena (Mehl) mit Wasser anrühren, unter Rühren dazugiessen, ca. 2 Min. einköcheln.

Sauce absieben, wieder zurück in die Pfanne giessen. Hirschmedaillons mit den Quarkknöpfli und der Sauce anrichten, Thymian darüberstreuen.

## **Pfirsich-Crumble**

### **Zutaten**

105 g helles Dinkelmehl

105 g Rohrzucker

90 g Haferflocken

3/4 TL Zimt

120 g Butter, in Stücken, kalt

750 g Pfirsiche, entsteint, in Achteln

Butter für die Form

### **Zubereitung**

Mehl und alle Zutaten bis und mit Zimt mischen, Butter begeben, von Hand mischen, bis die Masse krümelig ist. Pfirsiche in der vorbereiteten Form verteilen, Crumble darauf verteilen.

Ofen auf 250 °C vorheizen, ca. 25 Minuten backen.