

# Wildgerichte – einmal anders

Spitzenköche präsentieren ihre Alternativen zum obligaten Rehschnitzel und Hirschpfeffer

VON CHRISTIAN MEYER

**H**erbstzeit ist Wildzeit. Überall werden Gerichte vom Reh und vom Hirsch angepriesen. Nur sind diese längst nicht mehr so deftig, wie wir sie kennen, sondern werden neu interpretiert. «Rehschnitzel in einer üppigen Rahmsauce ist in der Spitzenküche nicht mehr aktuell», sagt Reto Lampart vom Sterne-Restaurant Lampart's im solothurnischen Hägendorf. Er setzt eher auf ein rosa gebratenes, zartes Stück vom Rehrücken oder vom Hirschfilet an einem aromatischen Jus. Den heute verpönten «Fruchtsalat», etwa Pfirsiche und Kirschen aus der Dose, ersetzt Lampart etwa durch eine farbenfrohe Garnitur mit Kürbischutney und -püree oder mit Quitten.

Als leichte Beilage eignen sich goldgelb angerösteter Buchweizen oder auch ein Selleriepüree. Heiss begehrt bei den Gästen im «Lampart's» sind grosse Fleischstücke vom Wild, etwa Schmorbraten von der Hirsch- oder Rehschulter. Dazu serviert Reto Lampart einen leichten, mit Hagebutten versetzten Jus.

**SPITZENKUCH STEFAN MEIER** vom Zuger «Rathauskeller» bevorzugt ebenfalls leichte Kost: Lieber als den traditionellen Hirschpfeffer serviert er seinen Gästen ein Hirschragout an brauner Sauce (siehe Rezept). Auf die üblichen Beilagen wie Rotkraut und goldgelb gebratene Spätzli mag er jedoch nicht verzichten. Sie gehören einfach zum Herbststeller, auf den wir uns seit den ersten kühlen Tagen nach dem Sommer freuen.

«Für das Hirschragout verwende ich nur erstklassiges Fleisch vom Schlegel. Das hat halt seinen Preis», sagt Stefan Meier (15 Punkte «Gault Millau»). Gelegentlich serviert er auch kaltes Reh- oder Hirschfleisch, wie Roastbeef aufgeschnitten. Diese Delikatesse gelingt auch Ungeübten auf Anhieb: Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne rundherum anbraten, im Ofen niedergaren oder bei 180 Grad Celsius fertig braten. Mit einem elektronischen Temperaturmessgerät, welches man auf 58 Grad Celsius einstellt, wird die gewünschte Garstufe – rosa gebraten – problemlos erreicht. In feine Scheiben geschnitten, überzeugt der kalte oder lauwarm servierte Braten auch Liebhaber von sehr zartem Fleisch. Dazu passen beispielsweise knusprige Bratkartoffeln oder Pommes allumettes.

**IN SACHEN EINHEIMISCHES** Wild kann Daniel Lehmann vom Hotel-Restaurant Moosegg (16 Punkte «Gault Millau») aus dem Vollen schöpfen. Sein Betrieb mit prächtiger Aussicht auf Langnau im Emmental liegt mitten in einem wildreichen Gebiet. Entsprechend gestaltet das ehemalige Mitglied des Schweizer Koch-Nationalteams seine Karte.

Beliebt bei seinen Gästen ist neben den traditionellen Wildgerichten etwa kaltes Hirschsiedfleisch. Dazu passen



Spitzenkoch Stefan Meier richtet im Zuger «Rathauskeller» sein Hirschragout an. SANDRA ARDIZZONE

## HIRSCHRAGOUT-REZEPT VON STEFAN MEIER, RESTAURANT RATHAUSKELLER, ZUG

**Zutaten 4 Personen:**  
900 g Hirschragout vom Schlegel  
1–2 EL Mehl  
Mirepoix: 50 g Knoblauchsellerie, gerüstet, 1 Zwiebel geschält, 1 Karotte gerüstet, 50 g Lauch grün; alle Gemüse in kleine Würfel geschnitten, (ca.

1,5 cm), 1 Rosmarin-zweig, Lorbeerblatt und Nelke (nach Belieben)  
2 dl Rotwein  
4–5 dl Bouillon oder Wildfond  
2 EL Tomatenpüree  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**  
– Fleisch salzen, pfef-

fern, mit Mehl bestäuben und portionenweise im Schmortopf in heissem Öl oder Bratbutter allseitig anbraten. Fleisch herausnehmen.  
– Mirepoix im selben Topf leicht anbräunen. Tomatenpüree anfügen. Kurz weiterdün-

sten. Mit dem Rotwein ablöschen, Bratensatz auflösen. Das angebratene Fleisch, Bouillon oder Wildfond begeben. Schmortopf zugedeckt in die Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens stellen.  
Nach 45 Minuten auf 160 Grad schalten und weitere 50 bis 60 Mi-

nuten garen. Ab und zu umrühren.  
– Gegen Ende der Garzeit Fleisch aus dem Topf herausnehmen, warmstellen. Sauce durch Sieb passieren und zum Fleisch geben, eventuell nachwürzen. Dazu Rotkraut und Spätzli servieren.

eingelegte Eierschwämmchen an weissem Balsamico, Äpfel und eine aufgeschäumte, leichte Mayonnaise.

Ein Hochgenuss, jedoch eher Fortgeschrittenen zu empfehlen: rohe Wildgerichte wie Hirschtatar und carpaccio, wobei nur erstklassige, einwandfrei gelagerte Fleischstücke vom Wild verwendet werden dürfen. Bei der Herstellung sind weitere Vorsichtsmassnahmen zu treffen. Daniel Lehmann rät: «Zum Rohgenuss bestimmtes Wildfleisch muss aus hygienischen Gründen vor dem Servieren tiefgekühlt werden. Anschliessend sollten, wie bei der Verarbeitung von Geflügel, Messer und Schneidbretter gründlich gereinigt werden.»

Nun zum Paradedstück vom Hirsch: Sterne-Köchin und Kochbuchautorin Irma Dütsch präsentiert ihr originelles Hirschfilet-Rezept «en crépinette» (im Schweinsnetz). Dieses Netz gibt dem Gericht einen unvergleichlichen Geschmack.

**DAS GEWÜRZTE FLEISCHSTÜCK** brät man allseitig an und bedeckt es mit einem im Mixer hergestellten Brät aus Wildfleischabschnitten, Champignons, Salz, Pfeffer und etwas Rahm. Nun packt man das Ganze in das Schweinsnetz (beim Metzger vorbestellen), brät es nochmals ringsum an und gart es im Backofen bei 180 Grad auf den Punkt. Dazu passen in But-

ter sautierte Wild- oder Zuchtspilze, Rosenkohlblätter und Schupfnudeln oder Spätzli.

Zu guter Letzt noch ein Tipp für Preisbewusste: Das proteinreiche und fettarme Wildfleisch ist bei Schweizer Konsumenten äusserst beliebt. Doch Ende Saison lässt die Nachfrage etwas nach. Nun schlägt die Stunde der Schnäppchenjäger. Es lohnt sich, nach Aktionen Ausschau zu halten. Stellen Sie eine Sauce Bolognese oder Lasagne statt mit Rindfleisch mit Hirschfleisch her (Fleisch mit scharfem Messer fein würfeln) – und die kulinarische Überraschung am Tisch wird perfekt sein.

## ENTKORKT

### NOBLER WEIN

Von Château Maison Blanche in Yvorne war in meiner Kolumne wiederholt die Rede. Wenn ich schon wieder darauf zurückkomme, hat das mit einer Vertikaldegustation im Rahmen einer vor zehn Tagen stattgefundenen Pressereise der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux zu tun. Denn da kam ich aus dem Staunen nicht mehr heraus. Zwar weiss ich schon lange, dass die vielversprochenen Chasselas-Weine ebenso gut altern können wie hochgelobte Crus aus Bordeaux. Aber die Frische der Jahrgänge 2009, 2008, 2002 und 1997 war doch erstaunlich. Diese Weine sind nicht nur noch «trinkbar», sondern bereiten echt Freude. Einmal mehr zeigte sich, dass erst im Alter die ganze Grösse eines Weins sichtbar wird.

Das lehrte mich vor langer Zeit der inzwischen verstorbene Dr. André Parcé aus dem südfranzösischen Perpignan, Arzt, Banyuls-Produzent und Mitbegründer der illustren Académie Internationale du Vin. «Ein durstlöschender Wein», meinte er, «lallt von seiner Geburt an unartikuliert daher und verschwindet, bevor er gelernt hat, sich auszudrücken. Ein gefälliger Wein lallt und stammelt zunächst, buchstabiert lange und endet, bevor er sich gut ausdrücken kann. Ein nobler Wein dagegen spricht uns an: Zuerst ist es amüsantes Lallen, dann überlegtes Stammeln, schliesslich Buchstabieren und zum Schluss klares Sprechen, das in bestimmten Fällen zum Gespräch wird.»

Leider kann ich keinen reifen Wein empfehlen, der noch auf dem Markt erhältlich ist. Aber aufgrund meiner Erfahrung weiss ich, dass der aktuelle, jetzt noch verhaltene, dezent florale und minerale Yvorne Château Maison

**Blanche 2014** die 10-Jahres-Hürde spielend nehmen wird. Legen Sie einige Flaschen in den Keller und warten Sie ab. Und noch ein Geheimtipp: Vor Ort auf dem Schloss gibt es noch 2013er zu kaufen, der sich zurzeit in absoluter Hochform zeigt (17,5 Punkte, www.maison-blanche.ch, ca. Fr. 20.–).

ANDREAS KELLER



### YVORNE CHÂTEAU MAISON BLANCHE GRAND CRU 2014

**Produzent:** Château Maison Blanche SA, Yvorne  
**Herkunft:** Waadt  
**Appellation:** Chablais AOC  
**Rebsorte:** Chasselas  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis mindestens Ende 2024  
**Passende Gerichte:** Süsswasserfische und -krebse, Waadtländer Käse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Zweifel Weine, Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich, Tel. 044 344 22 11, www.zweifelweine.ch, Fr. 25.–

## AUFGETISCHT

### Südliches Flair unter den Lauben

Das «Metzgerstübli» ist zwar beileibe nicht das einzige Restaurant unter den Lauben Berns. Dass es indessen eines der profiliertesten ist, verdankt es seiner klaren kulinarischen Handschrift. Ein starker Punkt ist auch das Servicepersonal, das eine Portion Pfliffigkeit mit Aufmerksamkeit und Sachkompetenz verbindet. So sitzt man denn an warmen Abenden gerne auf der Gasse, den Münsterturm vor Augen, während sich auf dem Tisch französisch-mediterran geprägte Gerichte ablösen. Zum Beispiel ein mit Zitrone mariniertes Chèvre chaud mit Basilikum und Gartensalat. Oder ein Avocado-Chili-Gazpacho mit Koriander-Pistou und gebratener Coquille Saint-Jacques, eine gelungene Assemblage von bekannten, aber selten auf diese Weise kombinier-

ten Elementen. Die Tagliatelle sind hausgemacht, wir probierten sie mit konfierten Tomaten und Parmesan. Nicht immer wird allerdings nur nach Süden geschaut, auch Einheimisches ist gut vertreten. Zum Beispiel mit dem Seeländer Freilandpoulet unter einer Zitronengras-Holunderblüten-Glasur, das von Taboulé-Salat begleitet wurde. Beim Dessert entschieden wir uns für das vorzügliche Sablé breton mit frischen Beeren, Honig-Marshmallow und Rhabarbersorbet, wobei uns die Tarte Tatin oder das Heidelbeersorbet auch gereizt hätten. Fernab vom Mainstream und mit Sachverstand zusammengestellt präsentiert sich die Weinkarte. Zu vernünftigen Preisen bekommt man originelle Tropfen auch glasweise. STEPHAN THOMAS



Küchenchefin Priska Nussbaum und Inhaber Andres Gilgen vom Restaurant Metzgerstübli, Münstergasse 60, 3011 Bern. Tel. 031 311 00 45. Geöffnet: Di–Sa, So/Mo geschlossen.

**KÜCHE** Saisonal, (süd)französisch inspiriert  
**SERVICE** Aufgeweckt und motiviert  
**AMBIENTE** Terrasse vor den Lauben  
**PREISE** A la carte: Menu provençal Fr. 78.–/Fr. 85.– (mit Dessert/Käse)

## AUFGEFALLEN

Jedes Jahr darf man aufs Neue gespannt sein, welcher **Modedesigner** diesmal die Flasche der **Limited Edition von Evian** gestalten wird. Nach **Paul Smith, Jean-Paul Gaultier oder Elie Saab** zeichnet nun der in New York lebende **Alexander Wang** dafür verantwortlich. Sein Design ist in zwei Versionen erhältlich, die beide den Barcode tragen, der charakteristisch ist für Wangs Design – einmal in Schwarz und einmal in Weiss. (SC)

Wangs limitierte Edition ist u.a. erhältlich bei Manor und Globus für Fr. 3.50.

