



Sönd wöllkomm zum
Grillseminar
«Grill mal Wild»

Erleben Sie
«wild auf Wild»

Entdecken Sie
die Geheimnisse des Wild-grillens

haben Sie Spass
beim selber machen

Ihr Menü

Zum Aufwärmen

- ❖ Gin 27 Woodfire

Das «kleine Etwas» vor dem Hauptgang

- ❖ Flammkuchen mit Steinpilzen und Wildwurst
- ❖ Gegrillter Tatar vom Reh
- ❖ Rehleber Crostini

Hauptgang zum Schlemmen

- ❖ Wildschweinsteak, Perlhuhnbrust, Kürbispüree und glasierter Rosenkohl
- ❖ Reh-Rack, Reh-Bäggli, Polenta, Wirsing und Heidelbeeren
- ❖ Hackfleischbällchen vom Hirsch, Hirsch-Entrecôte, Wildjus, Schupfnudeln, Rotkraut

Und zum guten Schluss – vergnüglich Süsses

- ❖ Zimteis mit warmen Rotwein-Zwetschgen
- ❖ Flambierte Birnen mit Mascarpone Crème und gerösteten Pistazien



Zu den Rezepten

Flammkuchen

Rezept für zwei Flammkuchen von ca. 30cm Länge und ca. 17 cm Breite

Teig

250 g	Mehl
30 g	Olivenöl
120 g	Wasser
1/4 TL	Salz

Belag für Elsässer Flammkuchen

300-400 g	Crème fraîche
Etwas	Pfeffer aus der Mühle
Wenig	Muskatnuss frisch gerieben
Wenig	Salz
3 - 4	Steinpilze
1	Wildwurst

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Für den Teig: Mehl, Wasser und Salz in einer Schüssel mischen. Olivenöl begeben und mit einer Kelle oder einem Knethaken des Handrührgerätes zusammenmischen. Zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten. Anschliessend den Teig halbieren und jeweils dünn, oval ausrollen.

Belag

Die Crème fraîche mit den Gewürzen und dem Salz abschmecken. Mit dieser Masse die beiden Böden bestreichen. Die geschälte und in feine Scheiben geschnittene Wildwurst sowie die dünn geschnittenen Steinpilze über den Böden verteilen.

Bei ca. 200°C während 15-20 Minuten im Grill backen.

Alternativer Belag mit Lauch

1	mittelgrosser Lauch
---	---------------------

Lauch halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Diesen zusätzlich über den Belag (Wildwurst, Steinpilz, Crème fraîche) geben.

Gegrillter Tatar vom Reh

Rezept für 4 Personen

400 g	Rehrücken
100 g	Essigzwiebeln
2 TL	Abrieb einer BIO-Orange
2 EL	Olivenöl
2 TL	Englischer Senf
	Meersalzflocken
	Bunter Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Toastbrot
4 EL	Senfkaviar
2 EL	Mayonnaise
1 Handvoll	Erbsensprossen

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Den Rehrücken von Sehnen und Silberhaut befreien. Anschliessend der Länge nach in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer der Schnittflächen über Kreuz bis zur Mitte (ca. 1 ½ cm tief) einschneiden. Das Fleisch dann jeweils mit der nicht eingeschnittenen Seite auf einer heissen (250-300 °C) Grillplatte so lange grillen, bis am Grund der Einschnitte das Zellwasser austritt. Vom Grill nehmen und zusammen mit den Essigzwiebeln (siehe Rezept) fein schneiden.

Dann mit dem Orangenabrieb, dem Olivenöl und dem Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Toastbrotsscheiben bei direkter Hitze (250-300 °C) auf dem Grill knusprig grillen. Anschliessend jeweils eine Scheibe Toast auf einen Teller legen und einen Anrichtring durch das Brot drücken.

Achtung: Den Ring nicht gleich wieder entfernen, sondern mit dem Tatar füllen und die Oberfläche glattstreichen. Dann den Senfkaviar auf der glatt gestrichenen Fläche verteilen. Den Ring vorsichtig entfernen. Zum Schluss den Turm mit der Mayonnaise sowie den Erbsensprossen garnieren.

Senfkaviar

Rezept für 2 Gläser

300 ml	Weissweinessig
120 ml	Wasser
50 g	Zucker
300 g	Senfkörner
1 EL	Nicht zu scharfe Chiliflocken
2	Gläser mit Schraubdeckel

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Den Essig und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker in der Mischung auflösen. Die Senfkörner und die Chiliflocken in die Flüssigkeit geben und alles 45 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Dann das Ganze heiss in die Gläser füllen. Die Gläser mit dem Deckel gut verschliessen und auf den Kopf stellen. Wenn das Glas abgekühlt ist, wieder umdrehen und an einem kühlen Ort ruhen lassen. Nach 2- 3 Wochen ist der Senfkaviar zum Verzehr bereit. Verschlossen und gekühlt ist er mindestens 10 Monate haltbar.

Essigzwiebeln

Rezept für 4 Gläser

500 ml	Himbeeressig
4 EL	Brauner Zucker
800 g	Rote Zwiebeln
4	Schraubgläser

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung



Den Essig erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in die Schraubgläser verteilen.

Die Essig-Zucker-Mischung aufkochen und über die Zwiebeln giessen, bis das Glas fast voll ist. Mit dem Schraubdeckel verschliessen und auf den Kopf stellen, bis sie ausgekühlt sind.

Reh Leber-Crostini

Rezept für 4 Personen

2	Stängel Staudensellerie
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 Blätter	Salbei
500 g	Rehleber, geputzt
150 ml	Guter Whisky
4 Scheiben	Weissbrot oder Parisette
100 g	Essigzwiebeln
	Salz & Pfeffer

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Auf einer Grillplatte etwas Olivenöl erhitzen.

Den Sellerie, die Zwiebel, den Knoblauch und den Salbei ganz fein hacken. Dann alles ca. 10 Minuten grillen, dabei die ganze Zeit durchmischen.

Die Rehleber in feine Stücke schneiden und dazugeben. Unter ständigem Wenden grillen, bis die Leber durch ist, dann mit dem Whisky ablöschen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Weissbrot auf der heissen Grillplatte knusprig grillen und die Leber darauf anrichten. Das Ganze mit den Essigzwiebeln garnieren.

Kürbispüree

Rezept für 8 Personen

500 g	Hokkaidokürbis
4 EL	Honig
300 ml	Gemüsefond
30 g	Butter
2-3 EL	Gerösteter Sesam
2 TL	Gelbe Currypaste
	Meersalzflocken



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Den Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. In den Dutch Oven geben und mit dem Honig und dem Fond übergießen. Den Kürbis bei indirekter Hitze (180-200 °C) weich schmoren. Die Butter dazugeben und das Ganze mit einem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss den Sesam und die Currypaste unterheben und mit dem Grillsalz abschmecken.

Bramata-Polenta

Rezept für 6 Portionen

4 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauch, fein gehackt
1.5 dl	Weisswein oder Apfelsaft
1.2 l	Gemüsebouillon
1	Lorbeerblatt
225 g	Polenta Bramata (grobkörniger Maisgriess)
3.75 dl	Rahm
	Salz & Pfeffer
150 g	Sbrinz AOP

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Weisswein oder Obstsaft und Bouillon beifügen, danach aufkochen.

Das Lorbeerblatt und die Polenta beifügen, bei kleiner Hitze zugedeckt 20-26 Minuten köcheln lassen. Regelmässig umrühren. Rahm beifügen, abschmecken und erhitzen. Butter und Sbrinz unterrühren und servieren.

Wirsing

Rezept für 6 Personen

1	Weisse Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1	Mittelgrosser Wirsing
500 ml	Vollrahm
½ TL	Geriebene Muskatnuss
½ TL	Chiliflocken
	Meersalzflocken und bunter Pfeffer



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl im Topf erwärmen und die Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Wirsing vom Strunk befreien, fein schneiden und zu der Zwiebel geben. Einige Minuten unter ständigem Rühren ebenfalls anschwitzen. Vollrahm begeben. Den Muskat und die Chiliflocken dazugeben und alles 30 Minuten schwach köcheln lassen. Währenddessen immer wieder umrühren. Zum Schluss mit dem Grillsalz und dem Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken auch glasierte Heidelbeeren. Die frischen Heidelbeeren werden lediglich in der Butter geschwenkt.

Schupfnudeln

Rezept für 8 Personen

1200 g	Mehlige kochende Kartoffeln
	Salzwasser
4	Eier
400 g	Mehl
1.5 TL	Salz
	Pfeffer
	Bratbutter zum Braten
0.5 TL	Salz



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 25 Min weichkochen. Kartoffeln abtropfen, noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.

Eier verquirlen, mit Mehl, Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

Formen: Teig vierteln, auf wenig Mehl zu je einer Rolle von ca. 2 cm \varnothing formen. Mit einem Teighörnchen ca. 2 cm breite Stücke abstechen. Teigstücke mit wenig Mehl von Hand zu ca. 8 cm langen Schupfnudeln formen, die an den Enden etwas dünner werden.

Schupfnudeln portionenweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Schupfnudeln portionenweise ca. 4 Min, braten und würzen.

Rotkraut

Rezept für 8 Personen

1Stk. (ca. 1kg)	Rotkraut
1	grosse Zwiebel
3	Äpfel
1 l	Apfelsaft
1 l	Rotwein
1	Lorbeerblatt
1	Handvoll Risottoreis
	Salz & Pfeffer
	Apelessig zum abschmecken

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Zwiebel und das Rotkraut fein schneiden. Apfelsaft, Rotwein, Risottoreis, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten, anschliessen das Lorbeerblatt begeben. Die Schüssel gut abdecken und für eine Woche in den Kühlschrank stellen. Nach einer Woche alles in eine Pfanne geben und ca. 2h köcheln lassen, nach Bedarf Gemüsebrühe begeben. Immer wieder umrühren. Zum Schluss mit Apelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für was ist der Risottoreis?

Durch die Stärke im Risottoreis wird das Rotkraut leicht gebunden.

Rum-Rotwein-Zwetschgen

Rezept für 8 Personen

1 kg	Nicht zu reife Zwetschgen
300 g	Kristallzucker
350 ml	Rotwein
150 ml	Rum
1/2 TL	Vanillepulver
1/2	Zimtstange



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Zwetschgen halbieren und den Kern entfernen, in einen Dutch Oven geben, mit dem Zucker vermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Den Wein und den Rum zu den Zwetschgen giessen und die Vanille und Zimtstange dazugeben. Das Ganze auf dem Grill bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Danach die Zimtstange entfernen und die Zwetschgen mit der Flüssigkeit in saubere Schraubgläser füllen. Sofort verschliessen.

Die geschlossenen Gläser im vorgeheizten Grill bei 110-120 C indirekter Hitze 25 Minuten einkochen.

Flammbierte Birnen

Rezept für 4 Personen

2	Reife Birnen
250 g	Mascarpone
100 g	Vollrahm
½	Vanillestange
1 TL	Vanillezucker
2 EL	Honig
50ml	Williams Brand
2 EL	Ungesalzene, geröstete Pistazienkerne

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Mascarpone, Vanille, Rahm und Honig verrühren. Die Birnen auf der heissen Gussplatte mit der Schnittseite nach unten 2- 4 Minuten grillen, dann wenden und mit dem Williams-Brand flambieren.

Die Pistazienkerne fein hacken. Die Birnen zusammen mit der Creme anrichten und mit den Pistazienkernen bestreuen.

Ihre Meinung ist uns wichtig.

Danke, dass Sie den Event Revue passieren lassen und Ihre Eindrücke mit anderen teilen

Schnell und einfach:

QR-Code scannen und bewerten





gustarium.ch | breitenmoser-metzgerei.ch

Unsere Fachgeschäfte & 16/7 Shop

Breitenmoser Fachgeschäft Appenzell

Spar Frischmarkt

Unteres Ziel | 9050 Appenzell

Tel. +41 71 780 08 01

Breitenmoser Fachgeschäft Gais

Dorfplatz 14 | 9056 Gais

Tel. +41 71 790 04 26

Breitenmoser Fachgeschäft Teufen

Im Anker

Dorf 10 | 9053 Teufen

Tel. +41 71 333 27 55

Breitenmoser Fachgeschäft Rorschacherberg

Rosenegg

Goldacherstrasse 105 | 9404 Rorschacherberg

Tel. +41 71 855 31 11

GenussEcke Appenzell

Hauptgasse 13 | 9050 Appenzell

16/7 für Sie geöffnet – bediente Zeiten sowie Self-Checkout

Tel. +41 71 788 09 70

Shop mit vielen Spezialitäten

Genussladen im Breitenmoser Gustarium

Sägehüslistrasse 13 | 9050 Appenzell Steinegg

Tel. +41 71 788 09 81