

WEINTIPP DES MONATS

Perfekter Begleiter zu Wildgerichten

Ein Wildgericht bietet alles, was der Herbst hervor bringt – von Pilzen, über Marroni bis hin zu Preiselbeeren und Spätzle. Dazu empfiehlt die Complimenti AG einen gereiften, samtigmilden Rotwein ohne störende Tannine.

Haag. – Hier sind die Rotweine aus der südlichen Rhône ideal. Die Cave de Cairanne – eine Kellerei in der Gemeinde Cairanne in der Nähe von Châteauneuf-du-Pape – keltert den wunderbaren Rotwein «Temptation». Der berühmte Önologe aus dem Rhônegebiet, Jean-Luc Colombo, stand bei diesem Wein Pate. Er wird aus den klassischen Rotweinträumen dieses Gebietes – nämlich Grenache, Syrah und Mourvèdre – gekeltert. Seine Aromen erinnern an einen Ausflug in die Lavendel- und Rosmarinfelder der Provence. Das Aroma-Potpourri reicht von Erdbeer- und Himbeernoten über viele mediterrane Gewürznoten bis zu Nuancen von Trüffel. Ein geschmeidig-saftig-milder und bekömmlicher Rotwein, der generell zu Schmor- und Grillgerichten hervorragend passt.

Erhältlich bei Complimenti AG, Haag.



Saftig-mild: Rotwein «Temptation». Bild pd

Gerichte mit Geschichte

Wilde Seite des Gaumens

Die Tradition der herbstlichen Wildgerichte ist eng verbunden mit der Geschichte der Jagd, und die wiederum ist eng verzahnt mit der gesamten Entwicklungsgeschichte der Menschheit.

Vaduz. – Von den Anfängen des Menschen als Jäger bis ins 7. Jahrhundert hinein durfte zu jeder Zeit alles Wild an jedem Ort mit allen Mitteln gefangen oder erlegt werden. In der Schweiz gilt ein Höhlenmensch am Wildkirchli (Säntisgebiet) als erster Schweizer Jäger. Jagd prägte die Kultur, Sozialordnung, Sprache, Musik und Kunst. Selbst Mythos und Religion erscheinen zuerst im Umkreis der Jäger und Sammler. Denn eine erfolgreiche Jagd war die Voraussetzung für das Überleben. Das Fleisch war unerlässliche Grundlage der Ernährung. Die Bedeutung der Jagd wandelte sich erst durch die Domestizierung von Tieren. Später lösten Ackerbau und Viehzucht die Jagd in ihrer lebensnotwendigen Funktion ab.

Jagd ist eine Notwendigkeit und ein wertvolles Kulturerbe dazu. Längst haben sich in der Jagd die Gewichte vom Nutzen auf das Schützen verlagert. In der stark übernutzten Zivilisation, wo sich die Ansprüche von Land- und Forstwirtschaft, Tourismus, Verkehr, Freizeit und Sport reiben, verstehen sich die Jägerinnen und Jäger als Fürsprecher des Wildes.

Gamsfleisch entdecken

Wildfleisch ist äusserst vitaminreich. Hirsch und Reh sind die am häufigsten konsumierten Wildarten. In den Bergregionen gilt auch Gamsfleisch als Spezialität. Das dunkle, aromatische und saftige Fleisch jüngerer Gämsen und Kitze ist in der Küche sehr ge-

schätzt. Im Gegensatz zum Rehfleisch ist es in der heimischen Jagd auch in ausreichenden Mengen erhältlich.

Wer frisches Gamsfleisch beim Einzelhändler, im Kaufhaus oder Supermarkt erwirbt, kauft in der Regel gut ein, vorausgesetzt, das Gamsfleisch ist nicht schwärzlich verfärbt und schimmert auf seiner Oberfläche nicht metallisch. Wer direkt beim Jäger einkauft, hat ebenfalls gute Karten. Tiefkühlware hat den Vorteil, dass sie nicht so schnell verdirbt. Man sollte jedoch darauf achten, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum beim Erwerb länger als

mind. 8 Wochen entfernt ist. Frisch gekauftes Gamsfleisch kann man bis zu drei Tagen im Kühlschrank bei Temperaturen um 7 Grad aufbewahren, dann sollte es verarbeitet werden. Tiefgekühltes Gamsfleisch kann bis zu 12 Monate gelagert werden.

Gamsfleisch ist dunkel und sehr aromatisch, kann jedoch etwas fett sein. Stammt es von älteren Tieren, schmeckt es etwas streng und wird daher häufig vor der Zubereitung in die Beize gelegt. Besonders geschätzt sind in der Küche Kitze und einjährige Tiere. (pd)



Gamsmedaillons: Vitaminreich und wohlschmeckend

Bild pd

Rezept für Gamsmedaillons

Zubereitung

- 480 g Gamsmedaillon
- 8 Scheiben Bauchspeck à 20g
- 2 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Edelweissfrischkäse à 20g
- 160 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Zwiebel
- 1 EL gehacktes Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Gamsmedaillons mit Speck umwickeln und mit einem Bindfaden fi-

xieren. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer gut würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten, mit Frischkäse belegen und im Ofen bei 200 Grad fertig garen. Von den Tomaten die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel fein hacken, in Olivenöl anschwitzen, Salz und Basilikum dazu geben. Tomatenwürfel kurz anschwitzen, abschmecken und mit den Medaillons servieren. Kleiner Tipp: Eine Folienkartoffel mit Sauerrahm ist eine feine Ergänzung. (pd)

GASTKOLUMNE

Steinpilze, die Könige in der Küche

Ein Spätsommertag wie im Bilderbuch. Die Wiesen noch saftig, die Sicht klar, es ist Steinpilzzeit in den Bündner Bergen.

Von Gion Rudolf Trepp

Maienfeld. – Der ideale Tag für eine Wanderung zu unserem Maiensäss ob der Via-Mala-Schlucht mit einer Flasche Maienfelder Blauburgunder und einem Sack Risotto im Rucksack.

Zum vollendenden kulinarischen Hochgenuss fehlen nur noch frisch gesammelte Steinpilze. Unter Fichten und an geheimen Orten, in die uns unser Tat (Grossvater) einweihete, finden wir sie. Dieses Jahr nicht ganz so zahlreich wie sonst, aber gerne in Begleitung eines Fliegenpilzes. Sorgsam und demütig drehen wir die Steinpilze mit ihrem hellen Stiel und dem braunen glatten, nicht filzigen Hut aus dem Boden.

Der schmale Weg über gefährliche Schluchten, vorbei an spritzigen Wasserfällen führt uns zur frisch gemähten Wiese bei unserem Maiensäss. Wir öffnen den Blauburgunder, heizen den Ofen ein und putzen die Pilze mit einem feuchten Tuch. In der heissen Pfanne zieht der Risotto im Olivenöl glasig an, ein Schluck Wein zum Ablöschen, danach lassen wir ihn in der Bouillon köcheln. Die Steinpilze der Länge nach schneiden, nur salzen und pfeffern und in Olivenöl anbraten, so schmeckt der König der Küche am besten.

Der Steinpilz hat seinen Namen vom festen Fleisch, es ist härter als bei den meisten anderen Pilzen. Auch Edelpilz oder Herrenpilz genannt, ist er in der Küche vielseitig einsetzbar, ob beim Braten, Kochen oder Dünsten, er behält seine Konsistenz. Besonders getrocknet versprüht er einen berauschenden Duft. Früher wurde der Steinpilz als das Fleisch der armen Leute bezeichnet, sein Eiweiss ist dem tierischen sehr ähnlich. Er rege zudem die Durchblutung an, sei entspannend für Muskeln und Gelenke, heisst es.

Der Risotto ist al dente, wir geben die gebratenen Steinpilze dazu, noch einen Mocken Butter und geriebenen Parmesan – der kulinarische Hochgenuss ist vollendet! Vor dem Maiensäss, mit dem dampfenden Teller und einem Glas Blauburgunder in der Hand klingt der Tag im Sonnenuntergang aus – das Glück auf Erden.

Genuss am Samstag  
22. September 2012 12-17 Uhr  
zu Gast für Sie  
• Urs Hecht  
Brenner des Jahres  
• Villiger  
THE WORLD OF CIGARS  
**Edel-Brände & Zigarren**  
Buchserstrasse 3, 9469 Haag  
Tel. 081 740 31 03  
Infos: complimenti.com  
Complimenti.com  
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM

Gasthaus zum Löwen  
Bendern  
  
Damian Beck empfiehlt:

ab sofort  
**Wild-Wochen**  
– zudem immer frische Fische

→ Aktuelle Tagesmenüs  
auch auf unserer Homepage!

7 Tage durchgehend geöffnet!

Kirchagässle 1 / 9487 Bendern / Tel. +423 373 36 88  
www.gasthauszumloewen.li / gasthaus\_zum\_loewen@adon.li

Frische, saisonale Schweizer Küche  
Peruanische Spezialitäten  
  
Hot Stone mit feinstem Fleisch  
Cordon bleu-Spezialitäten  
**Schweizerhof**  
PUB • RESTAURANT • HOTEL  
**Aktuell: Wildzeit!**  
Familie Sprecher & Team  
Bahnhofstrasse 14, 7302 Landquart  
Telefon 081 322 12 38, www.schweizerhof-landquart.ch  
Restaurant: Dienstag bis Sonntag 9.30–14 Uhr / 16.30–22 Uhr  
Pub: Mi/Do, 17–24 Uhr Fr und Sa, 17–2 Uhr

Rainer ist Wild auf Wild  
Wildspezialitäten aus heimischer Jagd  
Tischreservation unter Tel. +423 265 50 40  
**TURNA**  
HOTEL  
Hotel Turna, Malbun | +423 265 50 40 | www.turna.li



Chefkoch des Restaurants Falknis in Maienfeld: Gion Rudolf Trepp. Bild Archiv