

Ein kulinarischer Genuss, der verdient werden muss

HERBSTZEIT • Ein beliebter wie bekannter Klassiker der saisonalen Wildküche ist der Pfeffer. Trotz grossem Arbeitsaufwand sieht Kochprofi Urs Messerli in diesem Gericht positive Aspekte – nicht nur in Sachen Geschmack.

Alle, die gerne Wildbret auf dem Teller haben, schwelgen gegenwärtig in besonders genussvollen Zeiten. «In der Küche gehört die Wildzeit nach wie vor zu den klassischen saisonalen Spezialitäten, die nur während einer gewissen Zeitspanne gelebt und zelebrisiert werden», sagt Urs Messerli. Es gebe heute nur noch wenige Gerichte, die nicht ganzjährig angeboten würden. «Ein Klassiker unter den Wildgerichten, der seit Jahren auf den Speisekarten angeboten und den Tellern serviert wird, ist der Pfeffer.» Der Kochprofi nennt das Fleisch von Reh, Hirsch, Gämse und Wildschwein oder je nach Region eher etwas exotisch jenes von Hase oder Dachs, das zu einem schmackhaften Wildpfeffer verarbeitet wird. «Die Zubereitung ist eigentlich nichts Neues. Das Gute ist jedoch, dass für diese Gerichte praktisch alle Teile der erlegten Tiere verwendet werden können.» Messerli ist ein Verfechter der «Nose to Tail»-Küche, die nicht nur Edelstücke, sondern vom «Schnörli bis zum Schwänzli» alles verarbeitet. Alles, was sich nicht kurz braten lasse, könne eingebeizt und als Pfeffer gekocht und aufgetischt werden, bricht er gar eine Lanze für all die «minderwertigen» Stücke. «Es gilt einzig zu beachten, dass die Garzeit des Fleisches gleich lang ist. So kann vermieden werden, dass gewisse Stücke nicht zerfallen», so der Tipp des Punktekochs. Ein weiterer Vorteil in der Gastronomie sei, dass Weinreste in der Beize eine nützliche Verwendung finden würden.

Auf die Schnelle geht es nicht

Aus seiner langjährigen Erfahrung weiss Urs Messerli, dass jeder Pfeffer – vom Einbeizen bis zum Anrichten – mit viel Küchenarbeit verbunden ist und seine Besonderheiten hat: «Der Originalsaucen wird zum Beispiel am Schluss noch ein wenig Blut beigemischt, was nicht jedermanns Sache ist. Darum scheuen

«Im Pfeffer kann alles verwendet werden, das sich nicht kurz braten lässt.»

Urs Messerli

sich viele davor, Pfeffer selbst zuzubereiten und essen das typische Wildgericht lieber auswärts. Ein Glück für alle Wirte, die im Herbst Wildspezialitäten anbieten.» Praktisch jeder Koch und jede Köchin hätten ihre eigenen Rezepte und verwendeten spezielle Gewürzmischungen. Denn es sei unbestritten, dass letztlich die Sauce einem Pfeffer das gewisse Etwas verleihe.

«Ich selbst füge der Sauce jeweils extra viel Wildfond bei. Ein Teil davon dient mir als Basis für eine sehr schmackhafte Wildrahmsauce», gibt Messerli einen weiteren Tipp preis und lässt nicht unerwähnt, dass sich nicht nur Wildfleisch zum Einbeizen eigne. Ein Schweins- oder Kaninchenragout oder ein Stück Rindfleisch – aus ihm wird der «Suure Mocke» oder ein Brasato – könnten verwendet werden. Wer die Machart am Stück bevorzuge und nicht auf Wild verzichten wolle, nehme einen vom Metzger zubereiteten Rollbraten einer Hirschschulter beispielsweise.

Die kulinarischen Freuden vervollständigen würden schliesslich die Beilagen, die zu einem Pfeffer serviert würden, sagt der Inhaber der mille sens groupe AG. «Die Klassiker zu Wildgerichten – Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirli und Spätzli – sind allgemein bekannt wie beliebt. Doch es können dazu ebenso gut ein feiner, frisch zubereiteter Kartoffelstock, Nudeln oder Pizokel serviert werden», nennt Messerli einige der vielen Möglichkeiten, die



Pfeffer, ob vom Reh oder Hirsch, ist ein beliebtes Wildgericht.

zvg

Hirschpfeffer Jägerart

(Zutaten für 10 Personen)

Ragout

2 kg Hirschragout (40 g Würfel)

Marinade

7 dl Kochwein rot
1 dl Rotweinessig
100 g Mirepoix (Zwiebeln, Lauch, Rübli, Sellerie in kleine Würfel schneiden)
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
wenig Pfefferkörner weiss
2 g Wacholderbeeren
1 Thymianzweig, frisch
½ Rosmarinzweig, frisch

Sauce

80 g Preiselbeerkonfitüre
7 cl Erdnussöl
Salz, Pfeffer

10 g Paprika edelsüss
5 g Pastetengewürz
2 l Wildfond
3 dl Demi-glace
1 dl Schweineblut

Garnitur

120 g Saucenzwiebeln/Perlzwiebeln, frisch
110 g Speck, geräuchert
120 g Champignons, frisch
10 g Butter

Vorbereitung

Sämtliche Marinadenzutaten vermischen. Fleisch in der Marinade 10 bis 16 Tage zugelegt in den Kühlschrank stellen (zwischenzeitlich darin rühren).

Saucenzwiebeln rüsten, blanchieren und abtropfen lassen. Speck in dicke Stäbchen (Lardons) schneiden und blanchieren.

Zubereitung

Hirschfleisch und Mirepoix abgiessen. Marinade auffangen, Fleisch und Mirepoix gut abtropfen lassen. Fleisch und Mirepoix trennen. Marinade aufkochen und passieren. Fleisch in heissem Öl rundherum sehr gut anbraten, würzen und herausnehmen. Mirepoix separat gut anrösten, Fleisch beigeben und mit der Marinade aufgiessen und einkochen. Wildfond und Demi-glace bis zur Höhe des Fleisches dazugeben und zugelegt weich schmoren. Fleisch herausnehmen und die Sauce/Fond zuerst mixen, dann passieren und abschmecken. Sauce zur richtigen Konsistenz einkochen, abkühlen und dann das Schweineblut beigeben, Fleisch beigeben und nicht mehr kochen lassen.

Saucenzwiebeln, Speck und Champignons in der Butter sautieren. Pfeffer anrichten, Garnitur darübergeben und mit Croutons garnieren.

Urs Messerli

fürs Auge und im Gaumen für Abwechslung sorgen.

Die alkoholfreie Alternative

Ein kräftiger Rotwein ist ein beliebter Begleiter zu Wildgerichten. Wer jedoch nach einer alkoholfreien Alternative sucht und nicht nur Wasser trinken will, steht nicht selten vor einer schwierigen Wahl. Nicht so Urs Messerli: «Ich habe

in diesem Jahr ein Produkt entdeckt, das den vergorenen Traubensäften in keinstreuer Weise nachsteht: die Wilddirektsäfte der Manufaktur Retter aus der Steiermark (Österreich). Werner Retter führt den gleichnamigen Obsthof in dritter Generation. Aus den besten Früchten keltet er hervorragende Tropfen – ohne Alkohol.» Für ihn seien die Säfte, die direkt aus der Frucht gepresst und nach

dem Keltern filtriert würden, eine grosse Erfahrung gewesen, sagt der Sensoriker und schwärmt: «Ich habe schon viele verschiedene Fruchtsäfte genossen dürfen, doch was ich als «Edition Sommelier WILD» vorgesetzt bekam, hat alles Bisherige übertraffen.» Für ihn sei selbstverständlich, dass diese Säfte ihren Preis haben und wohl deshalb nur in kleinen Mengen genossen werden. **Jürg Amsler**

Wild Preiselbeere, 2016, «Edition Sommelier»

Dieser Preiselbeersaft ist eine ideale, alkoholfreie Begleitung zum Hirschkraut oder anderen Wildgerichten. Er würde ebenso gut zu Käse oder sogar zu Süssspeisen passen. Durch die ausgeprägten Gerbstoffe erfährt das Geschmackserlebnis eine neue Dimension. Man kann den Saft – ähnlich einem Wein – in kleinen Schlucken in Abwechslung mit Wasser geniessen. Für mich ist der Preiselbeersaft der «Barolo» unter den Wildsäften, einfach unübertroffen. In der Nase zeigen sich feingliedrige, wildfruchtige Aromen von Unterholz, die an einen spontanvergorenen Wein erinnern. Im Gaumen entwickelt sich eine gute Säure mit viel Biss.



Der Obsthof Retter in der Steiermark ist in Österreich bekannt für seine Fruchtsäfte. Mit der «Edition Sommelier» als Direktsaft aus von Hand gepflückten Wildfrüchten geht Werner Retter noch einen Schritt weiter: Seine Mission sind Säfte als Weinersatz. Und sie können es durchaus mit edlen Weinen aufnehmen. Diese Essbegleiter sind alle unvergoren, unfiltriert, schonend in alten Kellergewölbungen gelagert, bis sich die Säurestruktur so verändert hat, dass eine klare Frucht und eine harmonische Weinstruktur zurückbleibt. Je nach Fruchtart passen diese Säfte zu kulinarischen Höhenflügen und können, gekühlt und in einem Weinglas serviert, einen valablen, alkoholfreien Weinersatz bieten.

Urs Messerli

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

An Geschmack kaum zu überbieten

DIREKTSAFT • Das Beste unter den Säften ist ein Fruchtsaft, der ausschliesslich aus der angeführten Frucht direkt gepresst und nach dem Keltern unfiltriert in die Flaschen gefüllt wird. Geschmack und Frische werden so erhalten. Werner Retters Direktsäfte sind allesamt Produkte aus wild wachsenden Früchten, aus Kirschen oder Beeren, die in einem aufwendigen Verfahren gesammelt, gepresst und in Flaschen abgefüllt werden, getreu seiner Philosophie: «Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen.»

Die Suche nach hochwertigen Wildbeeren führte Retter in den hohen Norden, nach Lappland. Hier fand er die kleinen Wildpreiselbeeren. Wegen der wenigen, aber sehr intensiven Sonnentage wachsen diese Beeren langsam und entwickeln hochwertige Inhaltsstoffe und ein ausgesprochenes Fruchtroma. Um den kräftigen Geschmack der Wildfrüchte zu erhalten, hat Werner Retter ein spezielles Verfahren entwickelt. Aufgrund der vielschichtigen Struktur benötigen die Direktsäfte, ähnlich wie Wein, mehrere Monate Reifung. Die Säfte aus gepressten Heidelbeeren, Preiselbeeren, Wildkirschen und Wildbirnen brauchen darum die Konkurrenz mit edlen Weinen nicht zu fürchten. Die Nektare sind eher Essensbegleiter als Durstlöcher.

sl

www.obsthof-retter.com



Werner Retter.

zvg