

Wildhackbraten, Wacholder-Sauser-Jus, Glarner «Ziger Höreli», Rüebli-Sellerie-Gemüse aus dem Ofen



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Wild-Hackbraten

400 g Hirschschulter und
200 g Schweinshals (beides beim Metzger als
Hackfleisch bestellen)
1 Schweinsnetz
1 Gipfeli oder Scheibe Weissbrot vom Vortag
1 dl Vollrahm
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
120 g Saisonpilze, geputzt, grob geschnitten
2 EL Rapsöl
½ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian
½ Zweig Rosmarin
1 Ei
1 EL Cognac
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
3 EL Rapsöl

Zubereitung Wild-Hackbraten

Gipfeli klein schneiden und im Vollrahm einweichen. Zwiebeln und Pilze in Öl anschwitzen und auskühlen lassen. Gipfeli, Zwiebel-Pilzmischung und Kräuter fein hacken und mit Hackfleisch, Kräuter, Cognac und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken und Masse gut durchkneten. Dann zu einem länglichen Laib formen und im Schweinsnetz satt einrollen und einpacken. Hackbraten auf ein tiefes, gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, ca. 15 Minuten braten. Danach Temperatur auf 150 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten fertig braten. Braten aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten Wacholder-Sauser-Jus

5 Wacholderbeeren
40 g Butter, zimmerwarm
2 dl Sauser
3 dl Wildfond, braun
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Crème fraîche

Zutaten «Ziger Höreli»

250 g Hörnli
1 mittlere Zwiebel (100 g)
20 g Butter
2 dl Vollrahm
50 g Schabziger
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zutaten Ofengemüse

400 g Rüebli
400 g Knollensellerie
2 EL Honig
2–3 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Wacholder-Sauser-Jus

Wacholderbeeren fein hacken, unter die Butter rühren und in Folie gerollt kühl stellen. Sauser aufkochen und sirupartig einkochen, mit Wildfond aufgiessen und nochmals auf einen Drittel einreduzieren. Kalte Wacholderbutter würfeln und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

Zubereitung «Ziger Höreli»

Hörnli in Salzwasser al dente kochen, abgiessen. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Rahm zugeben, Schabziger dazu reiben und so lange erwärmen, bis dieser geschmolzen ist. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Hörnli mit der Sauce gut mischen und nach Belieben noch etwas Schabziger darüber reiben.

Zubereitung Ofengemüse

Die Rüebli waschen, halbieren und in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden. Knollensellerie rüsten, grob schneiden und mit Rüebli, Thymian, Honig und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ca. 35 Minuten garen.