

TOTAL STEIBOCK-MENÜ



Ein bärenstarkes Team

Thonbrötchen und Hüttenkäsebrötchen

Prosecco
Hansruedi Adank, Fläsch
Maienfelder Pinot Blanc 2011
Familie Peter Bär

Capuns Sursilvans

Maienfelder Pinot Noir 2011
Familie Peter Bär

Hirschpfeffer mit Tatsch
Pfirsichhälften mit Preiselbeeren
marinierte Kastanien
gedämpftes Rotkraut

Apfelröste mit Vanilleglace

Apéro - Thonbrötchen und Hüttenkäsebrötchen

14 Personen



Thonbrötchen

180 gr. Thon
2 EL Kapern
1 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 EL Mayonnaise
2 EL saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer

1 kleine Zwiebel, Kapern

gut abtropfen, mit Gabel zerzupfen
fein hacken
fein hacken
fein hacken

alles gut vermischen
auf gebackenes Brot legen
garnieren

Hüttenkäsebrötchen

5 Oliven, grün, ohne Stein
30 gr. Tomaten getrocknet im Öl
1 Bund Basilikum
300 gr. Hüttenkäse
Salz und Pfeffer

Basilikum und Oliven garnieren

fein hacken
abtropfen, fein hacken
in feine Streifen hacken
alles in Schüssel geben und sorgfältig mischen
abschmecken
auf gebackenes Brot legen
Oliven halbieren, geschnittene Seite unten

Brot

1 Knoblauchzehe
Olivenöl

Parisette, Wurzelbrot usw. in feine Scheiben schneiden
durchpressen
mischen, bepinseln
im auf 220 °Grad heissen Ofen golden backen (ca. 6-10 Minuten)

Capuns Sursilvans

Für 4 Personen

Zubereitungszeit

60 Minuten + ca. 20 Minuten im Ofen garen

Zutaten

100 g Salsiz
100 g Salametti
100 g luftgetrockneter Landjäger
100 g Speckwürfel fein (später zur Garn.)
100 g Reibkäse
250 g Mehl
2 Ei
1 dl Milch
1 dl Wasser
3 EL Joghurt Nature
Pfeffer
Muskatnuss
0.5 Bund Schnittlauch
0.5 Bund Petersilie
0.5 Bund Krauseminze
1 Knoblauchzehe
24 Mangoldblätter
1 EL Bratbutter
1 EL Rapsöl
1.5 dl Hühnerbouillon
1.5 dl Rahm



Zubereitung

1. Fleisch in sehr kleine Würfelchen schneiden. Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Milch und Wasser mischen. Zum Mehl rühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Joghurt Natur nach Bedarf darunter mischen. Anschliessend Fleisch darunter mischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schnittlauch fein dazuschneiden, Petersilie, Minze und Knoblauch hacken und begeben. Gut mischen und den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen Mangoldblätter in siedendem Wasser kurz blanchieren. Mit eiskaltem Wasser abschrecken und trockentupfen. Auf die Arbeitsfläche legen. Stiele wegschneiden. Pro Blatt ca. 1 EL Füllung in der oberen Mitte platzieren, Längsseiten der Blätter auf die Füllung legen, Blätter einrollen oder zu Päckli falten. Bei grossen Blättern eventuell den Rest des Blattes wegschneiden.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Bratbutter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Capuns portionenweise beidseitig kurz anbraten. In eine ofenfeste Form legen. Bouillon mit Rahm verrühren. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Flüssigkeit über die Capuns giesen. Form mit Alufolie abdecken. Capuns in der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen. Nach ca. 10 Minuten Form herausnehmen, die Capuns mit Speckwürfeln und Reibkäse bedecken und fertigbaren.

Hirschpfeffer mit Tatsch

(4 Personen)

Die Beize und das Einlegen des Pfeffers während ca. 10 Tagen habe ich natürlich zur Vorbereitung des Kochabends schon gemacht. Das nachfolgende Rezept ermöglicht es, die Zubereitung des Rohpfeffers nachzuvollziehen.



1 kg **Hirschfleisch** in ca. 40 gr schwere Stücke schneiden und zugedeckt
Brust oder Schulter für ca. 10 Tage in untenstehende Beize legen. In dieser
Zeit 3 Mal umrühren.

Beize

150 gr	Gemüse	Rüebli, Sellerie, Lauch in feine Stücke schneiden
7 dl	Rotwein	nur guten Wein verwenden
2 dl	Essig	
10	Wacholderbeeren	zerquetschen
10	Pfefferkörner	zerquetschen
1	Lorbeerblatt	
1-2	Knoblauchzehen	zerquetschen, alles in grosse Schüssel oder Steinguttopf geben
1 EL	Salz	

Um dem Gericht noch einen speziellen Geschmack zu verleihen, legt man der Beize noch einen Tannen-, Arven- oder Föhrenzweig bei.

Zum Anbraten und gar schmoren

2-3 EL	Oel	Das Fleisch wird am Vorabend in ein Sieb geleert und die Beize in einer Schüssel aufgefangen.
20 gr.	Tomatenmark	Im heissen Fett die Fleischstücke gut anbraten.
40 gr	Mehl	kurz mitdünsten
		beigeben, mitrösten bis nichts Weisses mehr zu sehen ist.
		Das Gemüse beigeben und ebenfalls kurz anbraten
		Auf kleinem Feuer ca. 1 ½ Std gar schmoren
		Fleischstücke aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Haarsieb giessen, ausquetschen. Wieder zum Fleisch dazugeben und abschmecken (Salz, Pfeffer, Essig, Preiselbeeren)
1 Reihe	schwarze Bitterschokolade	Zur Färbung und Bindung der Pfeffersauce die Schokolade der Sauce beigeben

WICHTIG: Pfeffer muss immer auf sehr heissen Teller serviert werden!

Beilage

4 Personen

70 gr	Speckwürfel	Diese Zutaten kurz in Butter anschwitzen und über das Gericht geben.
100 gr	Silberzwiebeln	
100 gr	Karamellierte Kastanien	Fertigprodukt! In Bratbutter erhitzen und auf Teller anrichten
4	Pfirsichhälften	gut abtropfen
4 EL	Preiselbeeren	Pfirsichhälften mit Preiselbeeren garnieren.

Tatsch

200 gr	Mehl	Das Mehl mit Milch Eiern, Eigelben und flüssiger Butter gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss abschmecken. Vorsichtig das geschlagene Eiweiss darunter heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und die Masse darin goldgelb ausbacken. Mit einem Holzlöffel in Stücke reissen.
3 dl	Milch	
2	Eier	
2	Eigelb	
2	Eiweiss steif geschlagen	
4 EL	Butter geschmolzen	
	Salz, Pfeffer Muskatnuss Butter zum Braten	

Gedämpftes Rotkraut

4 Personen

Gedämpftes Rotkraut (Rotkabis, Blaukraut)

1 kg	Rotkabis	Die äusseren Blätter entfernen, halbieren, waschen, fein schneiden oder hobeln, so dass der Strunk zurückbleibt. Die Bratbutter erhitzen, die geschnittene Zwiebel darin gut durchschwitzen (nicht gelb werden lassen). Das Kraut begeben und unter häufigem Aufschütteln gut dünsten. Ablöschen mit soviel Bouillon, Rotwein (nach Belieben) oder Wasser, dass das Kraut knapp bedeckt ist. Den geriebenen Apfel begeben. Weichdämpfen während gut einer Stunde. Unmittelbar vor dem Anrichten den Essig beimischen, so wird das Kraut wieder rötlich.
80 gr	Bratbutter	
1	Zwiebel	
1	Saurer Apfel	
2 dl	Rotwein	
2 dl	Bouillon	
2 EL	Essig	
	Salz, 1 Pr. Zucker	

Apfelröste mit Vanilleglace

4 Personen

4 Ei Butter
2 Ei Zucker

4 säuerliche Äpfel schälen und
in dünne Schnitze schneiden
80 gr. Ruchbrot
Puderzucker

1 Ei Rosinen
Teller mit Zimt und
Puderzucker bestäuben.



Butter und
Zucker in einer Pfanne schmelzen

in feine, kleine Würfel schneiden
bestreuen und alles in Pfanne geben und goldgelb
braten
zugeben und fertig braten

Apfelrösti in der Mitte anrichten und einen Nocken
Vanilleglacé daraufsetzen.

A Guata wünscht Peter