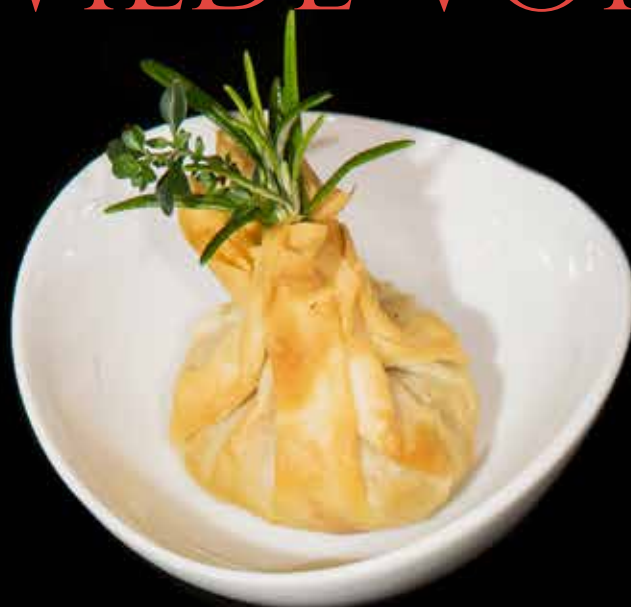


WILDE VORSPEISEN

Text und Fotos: Peter Vonow



Hirschwickel mit Alpkäse und Salsiz

Alle Zutaten mischen und abschmecken. Die Masse in vier gleich grosse Kugeln teilen. Diese in der Rohschinkenscheibe einrollen, in Klarsichtfolie einwickeln und durch Zusammendrehen gut verschliessen. Im Wasser bei 83°C etwa 15 Minuten pochieren. Aus der Folie nehmen und diagonal halbieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 160 g Hirsch-Hackfleisch
- 20 g Salsiz in kleine Würfel schneiden
- 20 g Alpkäse in kleine Würfel schneiden
- 50 g geräucherten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden
- 1 Zweig Oregano, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Gamsbeutel mit Strudelteig

Die Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Toastbrotwürfel in kleine Pfanne geben und mit der Milch mischen und aufwärmen. Geräucherten Bauchspeck bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pilze ebenfalls kurz braten. Zwiebel und Knoblauch kurz dünsten. Alle Zutaten auskühlen lassen und mit dem Gams-Hackfleisch mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abschmecken. In vier gleich grosse Portionen teilen und Kugeln formen. Teigblätter versetzt, sternförmig übereinanderlegen, mit der Butterseite unten. Wenig harte Brotkrümel in die Mitte platzieren und die Kugeln daraufsetzen. Den Teig über der Füllung zusammenfassen und vorsichtig

zusammendrücken. Den Ofen auf 160 °C (Heissluft) vorheizen. Die Gams-Beutel etwa 10–12 Minuten ausbacken und warm servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 160 g Gams-Hackfleisch
- 8 Stk. quadratische Strudelteigblätter, 15 x 15 cm
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden
- 2 EL Milch
- 50 g geräucherten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden
- 20 g Pilze, klein geschnitten
- 1 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stk. Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian, fein gehackt

Rehigel mit Brickteig

Das Rehfleisch mit den Gewürzen mischen und abschmecken. Vier gleich grosse Kugeln formen. Diese im Eiweiss wälzen und die Brickteigstreifen andrücken. In einer kleinen Pfanne im Erdnussöl bei ca. 160°C goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für 4 Personen:

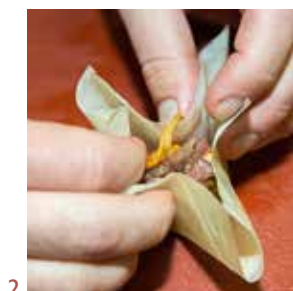
- 160 g Reh-Hackfleisch
- 20 g Kalbsbrät
- Salz, Pfeffer, Curry
- 1 Stk. Sternanis und
- 1 Stk. Kardamom im Mörser fein mahlen
- 2 Stk. Peppadew-Schoten in feinsten Würfel schneiden
- 1 Blatt Brickteig in kleine Streifen schneiden
- 2 EL Eiweiss



Tino Zimmermann, Stiva Veglia in Schnaus bei Ilanz.

Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2012 mit 14 Punkten.
Telefon 081 925 41 21
www.stiva.veglia.ch

- 1–3 Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen, wenden und mit Toastwürfeln belegen, damit der Saft beim Backen nicht ausläuft. Füllung mit dem Teig einpacken.
- 4–6 Rehfleischkugeln im Eiweiss drehen, damit die Brickteigstreifen kleben, vorsichtig umwickeln und in Erdnussöl goldgelb ausbacken.



- 7 Hirschfleischfüllung in Klarsichtfolie wasserdicht eindrehen, pochieren, Endstücke abschneiden und diagonal durchschneiden.

