

WILDSAUWURST

07. SEPTEMBER 2016

SEBASTIAN RENSING & MARKUS KÖSSLER, ZERMATT – REZEPT VON
KÜCHENCHEF TEAM CERVO MOUNTAIN BOUTIQUE RESORT



Die Wildschweinwurst ist ein Hausgemachtes Rezept das seit dem ersten Tag im Hotel Cervo gemacht wird und sich über die Jahre schon weit über die Landesgrenzen einen Namen gemacht hat. Serviert wird es als Einstieg zum Dinner, mit Hausgemachtem Kartoffelbrioche. Oder auf Walliser Sauerteigroggenbrot zu einem Glas Wein.

ZUTATEN

125g	Wildsauragout
25g	Kalbsleber, frisch
30g	geräucherter Rohspeck
30g	weisser Rohspeck
8g	Pökelsalz
Etwas	Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Sternanis, Pfeffer und Wacholder
2	Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
90g	Kalbsmaske
8dl	Gemüsefond
10g	Salz
1	Zwiebel
1	Apfel, reif
10g	Olivenöl



Zermatt. No matter what

Etwas Salz & Pfeffer
4 Einmachgläser

ZUBEREITUNG

Die Leber von der feinen Haut befreien und mit dem Speck in Würfel schneiden. Das Wildsauragout mit den restlichen Fleischwürfeln mischen. Alles mit Pökelsalz und Kräutern vermischen. Den frischen Knoblauch dazugeben und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Kalbsmaske in der Gemüsebouillon und dem Salz ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Maske mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Den Apfel und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Das marinierte Fleisch von Kräutern und Knoblauch befreien und im heissen Öl kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und danach die Zwiebel- und Apfelscheiben dazugeben, kurz mitdünsten.

Sämtliche Zutaten durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Etwas Sud von der Maske dazugeben, kurz mitdünsten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Einmachgläser füllen und den Deckel verschliessen.

Im Wasserbad bei 120°C im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen.

ANRICHTEN

Die Wildsawurst auf frischem Roggenbrot und mit Schnittlauch servieren.

WEINEMPFEHLUNG

2015 Humagne Rouge,
von Defayes & Crettenand aus Leytron

Ausbau: Stahltank
Traubensorte: Humagne Rouge

TIPPS FÜR DAS CERVO PURO

Das 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Restaurant mit grosser Sonnenterrasse machen neugierig, der Blick in die abwechslungsreiche Karte mit alpinem Profil und norditalienischem Touch hungrig. Hier findet man marktfrische Leckerbissen aus nachhaltiger Produktion und eine umfassende Auswahl passender Weine.