

Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Wildgerichte





Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Wildgerichte

Berner Platte · Plat bernois

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Rindszunge, geräuchert	320 g	800 g
Speck, geräuchert	160 g	400 g
Rippchen vom Nierstück (gepökelt, geräuchert)	200 g	500 g
Berner Zungenwurst	160 g	400 g
Siedfleisch, Hohrücken, dressiert	320 g	800 g
Gemüsebündel (Bouquet garni) für Bouillon	120 g	300 g
Zwiebeln, geschält	40 g	100 g
Lorbeerblätter	0,5	1
Gewürznelken	1	2
Thymianzweige	1	2
Salz	4 g	10 g
Bohnen, fein, gerüstet	400 g	1000 g
Butter	20 g	50 g
Speck, geräuchert	40 g	100 g
Zwiebeln, geschält	40 g	100 g
Bohnenkraut, frisch	2 g	4 g
Bouillon	80 g	200 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Kartoffeln, festkochend, geschält	480 g	1200 g
Salz	8 g	20 g

Vorbereitung

- Siedfleisch in heissem Wasser blanchieren.
- Bohnen waschen, blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abschütten.
- Zwiebeln halbieren und die Schnittflächen in einer Lyoner Pfanne rösten.
- Gewürzsäcklein mit Lorbeerblättern, Gewürznelken und Thymian bereitstellen.
- Speck (ohne Knorpel und Schwarte) für die Bohnen in 5 mm grosse Würfel schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Bohnenkraut waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Kartoffeln in gleichmässige, ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Zubereitung

- Rindszunge und Speck in kaltem Wasser aufsetzen und knapp am Siedepunkt weich sieden.
- Rippchen und Zungenwurst in Wasser bei ca. 82 °C pochieren.
- Siedfleisch in heissem gesalzenem Wasser aufsetzen und knapp am Siedepunkt sieden.
- Nach der Hälfte der Kochzeit Gemüsebündel, Röstzwiebeln und das Gewürzsäcklein begeben.
- Butter erhitzen, Speckwürfel und gehackte Zwiebeln andünsten.
- Bohnen begeben und mit Bouillon, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer weich dünsten.
- Kartoffelwürfel in Salzwasser weich sieden oder dämpfen.

Anrichten

- Bohnen auf einer Platte anrichten.
- Alle Fleischsorten in gleichmässige Tranchen schneiden und auf den Bohnen anrichten.
- Salzkartoffeln separat oder direkt auf der Platte anrichten.

Hinweise für die Praxis

Je nach Jahreszeit kann die Berner Platte mit geschmorten Bohnen, Dörrbohnen oder Sauerkraut serviert werden. Speck und Rippchen können auch zusammen mit den Dörrbohnen oder mit dem Sauerkraut gegart werden.

Garzeiten des Fleisches: Siedfleisch ca. 90 Minuten, Rindszunge ca. 120 Minuten, Speck ca. 60 Minuten.

Bison-Mignons mit Thymiankruste und Frühlingszwiebelpüree Mignons de bison en croûte de thym à la purée d'oignons de printemps

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Bisonfilet, dressiert	480 g	1200 g
Senfpulver, englisches	15 g	40 g
Weisswein	15 g	40 g
Thymian, frisch	10 g	25 g
Frühlingszwiebeln, ohne Stängel	240 g	600 g
Weissmehl	15 g	40 g
Olivenöl	60 g	150 g
Rotwein	200 g	500 g
Zucker	8 g	20 g
Wild-Demi-glace	200 g	500 g
Salz		
Pfeffer, schwarz, aus der Mühle		
Vollrahm, 35%	60 g	150 g
Gin	20 g	50 g

Vorbereitung

- Bisonfilet in 60 g schwere Mignons schneiden (2 Mignons pro Person).
- Fleisch auf einer Seite ca. 2 mm tief gitterartig einschneiden.
- Englisches Senfpulver mit Weisswein vermischen und glatt rühren.
- Thymian waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken.

Zubereitung

- Bison-Mignons auf der eingeschnittenen Seite mit englischem Senf bestreichen.
- Thymian, $\frac{1}{4}$ der Frühlingszwiebeln und Weissmehl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zwiebel-Thymian-Gemisch auf die mit Senf bestrichene Seite der Medaillons verteilen und gut andrücken.
- Restliche gehackte Frühlingszwiebeln, Rotwein und Zucker kochen, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist.
- Im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mignons mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl bei mittlerer Hitze saignant (blutig) braten.
- Wild-Demi-glace aufkochen, mit Vollrahm und Gin verfeinern und abschmecken.

Anrichten

- Rotes Zwiebelpüree in der Tellermitte anrichten.
- Bison-Mignons mit der Kruste nach oben darauf legen und mit der Sauce umgiessen.

Bollito misto mit Salsa verde · Bollito misto, sauce verte

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Siedfleisch, Huftdeckel, dressiert	400 g	1000 g
Kalbfleisch, dicke Schulter, dressiert	400 g	1000 g
Kalbszunge, ungesalzen	200 g	500 g
Bouillon	1600 g	4000 g
Zwiebel, gespickt	0,5	1
Pfefferkörner, weiss	2 g	5 g
Poulet, frisch, pfannenfertig	560 g	1400 g
Geflügelfond, hell	800 g	2000 g
Zampone	200 g	500 g
Karotten, geschält	240 g	600 g
Knollensellerie, geschält	210 g	520 g
Zwiebeln, geschält	180 g	450 g
Gemüsefond	400 g	1000 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		
Kartoffeln, festkochend, geschält	480 g	1200 g
Salz	6 g	15 g
Sauce		
Petersilie, glattblättrig, frisch	40 g	100 g
Sardellenfilets, abgetropft	6 g	15 g
Knoblauch, geschält	4 g	10 g
Kapern, abgetropft	8 g	20 g
Eigelb, pasteurisiert	20 g	50 g
Olivenöl, kaltgepresst	20 g	50 g
Zitronensaft, frisch	10 g	20 g
Salz		
Pfeffer, weiss, aus der Mühle		

Vorbereitung

- Siedfleisch, Kalbsschulter, Kalbszunge, Poulet und Zampone in siedendem Wasser blanchieren.
- Zuerst heiss, dann kalt abspülen.
- Karotten und Knollensellerie in dicke Stäbchen schneiden (1 × 1 × 4 cm).
- Kartoffeln und Zwiebeln in gleichmässige längliche Stücke schneiden.
- Petersilie waschen, zupfen und trockentupfen.

Zubereitung Gericht

- Bouillon mit gespickter Zwiebel und Pfefferkörnern aufkochen.
- Rindfleisch, Kalbfleisch und Kalbszunge darin weich sieden (Garzeit Rindfleisch ca. 1½ Stunden, Kalbfleisch und Kalbszunge ca. 1 Stunde).
- Zampone in Salzwasser ca. 50 Minuten garen.
- Poulet separat im Geflügelfond pochieren.
- Gegarte Kalbszunge kurz abschrecken und schälen.
- Gemüestäbchen im Gemüsefond weich kochen, würzen und herausnehmen.
- Kartoffeln ebenfalls im Gemüsefond weich sieden.
- Schenkel und Brüstchen des Poulets auslösen, häuten und tranchieren.

Zubereitung Sauce

- Petersilie, Sardellenfilets, Knoblauch und Kapern zusammen mit dem Eigelb im Mixer fein pürieren.
- Olivenöl in dünnem Strahl einrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Siedfleisch, Kalbsschulter, Kalbszunge und Zampone in Tranchen schneiden und auf einer Platte anrichten.
- Pouletstücke anrichten.
- Mit dem Gemüse und den Kartoffeln garnieren.
- Salsa verde in einer Sauciere separat dazu servieren.

Hinweise für die Praxis

Gemüse können beliebig ergänzt werden, z.B. mit Lauch, Kohlrabi, Wirz und ganzen Zwiebeln. Als weitere typische italienische Beilage werden Senfrüchte (Mostarda) dazu serviert.