

# Kulinarische Verwandlung

Wild liefert nicht bloss Schnitzel oder Braten, sondern auch viele andere Köstlichkeiten. So entsteht aus einem einfachen **Gampfeffer** eine überaus köstliche Gams-Mousetorte.

VON MICHAEL MERZ (TEXT)  
UND RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

Die Hörner waren elegant geschwungen lang und kräftig. Steinbockhörner, die über dem Pferdestall hingen. Sie faszinierten mich als Bub unglaublich. Auch weil Vater eine kulinarische Geschichte dazu erzählte, die mich genüsslich erschauern liess: Im Zweiten Weltkrieg hatte ihm ein Jägerfreund erlegte Steinböcke angeboten. Was er gerne annahm. Anderes Fleisch war damals ja streng rationiert.

Nur: Dieses Fleisch war auch nach endlosem Kochen noch zäh und trocken. Dazu kamen ein so penetranter Duft und Geschmack, die das Fleisch einfach ungeniessbar machten. Es fand dann anderweitig Verwendung. Nur die stolzen Hörner der Tiere erinnerten ihn und uns an die Geschichte.



Heute kocht für Sie

**Richard Stöckli**

Gault Millau: 16 Punkte  
Michelin: 1 Stern + 1 Bib Gourmand

Gourmetstübli / Alpenblick  
3812 Wilderswil BE  
Tel. 033 828 35 50  
Montag/ Dienstag geschlossen  
www.hotel-alpenblick.ch

So lässt sich erklären, weshalb es so lange dauerte, bis ich Fleisch von der Gämse ass. Genauso wie der Steinbock war diese für mich Bergwild, also nichts Gutes. Ich wusste noch nicht, dass der Steinbock zur Familie der Ziegen gehört, die Gämse aber – genauso wie das Reh – zur Hirschfamilie zählt.

## Gämse als Braten, Pfeffer oder Hamburger

Als ich dann zum ersten Mal Gämse ass, war ich – wie man so sagt – bekehrt. Seitdem gehört für mich Gämse als Braten, als Pfeffer, sogar als Hamburger auf die Tafel. Das Fleisch junger Tiere ist wunderbar zart in seiner Struktur und im Geschmack diskret würzig, etwas kräftiger als das Reh.

Einige meiner Freunde sind Jäger. Unter ihnen Benoit Violier, der Nachfolger von Philippe Rochat im Hôtel de Ville in Crissier VD und

einer der grossartigsten Köche der Welt. Wenn er nicht selber jagt, geht ein ganzes Netz von Freunden in der Gegend um den Genfersee auf die Pirsch und bietet ihm an, was kaum jemand sonst bekommt. Nicht nur Reh, auch Moufflons, Bergschafe, erhält er so – und natürlich auch Gämsen.

Klar auch, dass ein kulinarisch so anspruchsvolles Restaurant wie sein Hôtel de Ville nicht alles verwerten kann. Dafür gibt es viele andere Gastronomen, die ihm das kostbare Fleisch geradezu aus den Händen reissen.

Auch Richard Stöckli aus Wilderswil BE köchelt, was die lokalen Jäger rund um Interlaken erlegen und ihm zutragen. Alles wird verwendet, und so wird ein einfacher Gampfeffer Ausgangsmaterial für die köstliche Gamsmousetorte. Der Rest? Das ist Wissen, Können und – klar – etwas Geduld. ●

## Feintrinker

## Von einem kleinen, schönen Wein

Wir Weinliebhaber vergessen über der Begeisterung für grosse Weine oft die kleinen, auf ihre Art genauso schönen Weine. Wie jedes Ding haben auch sie ihre Zeit und ihre Gelegenheit. Der Glockengiesser 2014 aus Felsberg GR ist so ein «schöner» Wein. **Die Pinot-Noir-Rebe steht am Anfang.** Doch während Weine aus dem Gebiet der Herrschaft mit strikter Auslese und dem Ausbau im neuen Burghunderfässchen aus Eichenholz

glänzen, wachsen die Reben für den Glockengiesser in einem genossenschaftlichen Weinberg über dem Fluss bei Felsberg heran. **Einmal geerntet, vergären die Trauben klassisch** auf der Maische und kommen für den Ausbau in Stahltanks. Es sind also farbsatte Weine, die in den Tanks ganz sich selbst genügen. Sie entstehen eben aus rustikalerem Material, das keine stützende Holz Zugabe braucht. Aus dem kräftigen Rubin des

Glockengiesser steigen so die Düfte der dunklen Waldfrüchte. Die Aromen von Brombeere und Blaubeere finden sich auch im Mund wieder. **Etwas Süssholz schwingt dabei mit** und betont die samtweiche Struktur dieses Weins noch ein wenig mehr. Ein Genuss zu den Kuchendingen des Novembers. Zur Metzgete etwa, auch zur sautierten Kalbsleber, dem gebratenen Rehnüssli oder einfach zum hauchdünn geschnittenen Bündnerfleisch.



**Glockengiesser Felsberg, 2014 Pinot Noir**  
Volg Weinkellerei

Divino  
8400 Winterthur  
18.20 Franken  
www.divino.ch



## Gamsköstlichkeiten: Moussetorte, Tatar, Carpaccio und Pilzli

Ein Gericht für 6 Personen:

### Zutaten

► **Der Gamspfeffer:** Marinade: 600 g Gamspfefferfleisch (ohne Knochen); Rotwein (Merlot); Lorbeer, Nelke, Pfefferkörner; je 1 Handvoll Rüebl, Sellerie, Knoblauch (ohne Keimling); Kochen: 2 KL Tomatenpüree; Wasser

► **Mousse:** 400 g Gamspfeffer, fixfertig; 2 Blatt Gelatine; ½ dl Rahm; 2 dl Wildjus (1) vom Delikatessenhändler; etwas Portwein und Cognac; Crêpe: 2 Eier; 80 g Mehl; etwas Milch; etwas Schnittlauch

**Torte:** 150 g Champignons; 1 dl Wildjus (2) vom Delikatessenhändler; Portwein; 1 Gelatineblatt, eingeweicht

► **Tatar und Carpaccio:** 200 g Gamsrückenfilet; 4 grosse Champignonköpfe;

Portwein; Wacholderpulver; 1 EL gehackter Peterli; Rapsöl; Olivenöl; Sonnenblumenöl; Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

► Zum Pfeffer alle Zutaten ungewürzt in einer Schüssel vereinen und 14 Tage lang kühl stellen. Fleisch abtropfen lassen. Marinade ohne Gemüse und Gewürze aufkochen. Das Fleisch anbraten. Etwas Tomatenpüree mitbraten. Mit abgeseibtem Wein ablöschen, einköcheln. 2- bis 3-mal wiederholen. Mit Wasser auffüllen und im Backofen bei 90 Grad etwa 3 Stunden zugedeckt schmoren.

► Zutaten zum Crêpe vereinen. 2 Std. ruhen lassen. Dann dünne Crêpe backen. Gehackte Pilze andünsten, würzen. Abkalteten. Einkochten Pfeffer mit Portwein, Cognac, Salz und Pfeffer würzen. Fein pürieren. Wildjus (1)

leicht wärmen. Die in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter Gamspüree ziehen. Schlagrahm nach und nach unterheben. Springform mit Klarsichtfolie auslegen. Crêpe einlegen. Mit Pilzhäkel bestreuen, die Mousse darauf einfüllen. Glatt streichen.

► Wildjus (2) mit Portwein, Salz und Pfeffer würzen. Eingeweichte Gelatine (2) darin auflösen. Abgekaltet, aber noch nicht ganz fest auf Torte geben. 12 Stunden kalt stellen.

► Das Gamsrückenfleisch in Folie für 12 Std. tiefkühlen. Die Hälfte davon fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Wachholder und Rapsöl zum Tatar mischen. Die Champignonköpfe leicht anziehen. Kalt mit dem Tatar füllen. Den Rest des Fleisches in dünne Tranchen schneiden und auf dem Teller auslegen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Moussetorte in Stücke schneiden und mit dem Tatar dazusetzen.