

## **Restaurant Staldbach, Visp**

Walliser Reh

mit Lauch Merlot Risotto

und Wachholder Preiselbeeren Waldpilze

### **Lauch-Merlot- Risotto**

200 gr. Carnaroli Risotto Superfino Ferron

10 gr. Olivenöl

40 gr. Feingeschnittener Lauch

1 dl. Walliser Merlot

5 dl. Geflügelbouillon

20 gr. Butterflocken

40 gr. Geriebener Parmesan

Zubereitung:

Olivenöl und Lauch in Pfanne glasig dünsten, Carnaroli Reis dazugeben unter rühren glasig werden lassen. Mit dem Merlot ablöschen. Hälfte des Geflügelfonds dazugeben.

Immer rühren, restlichen Geflügelfond dazugeben.

15 Min. auf kleiner Hitze kochen lassen.

Zuletzt mit Butterflocken und Parmesan cremig rühren. 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.

### **Walliser Reh – Wachholder – Preiselbeeren – Waldpilze**

Rehfilets und Sauce

1 Rehrücken oder 800 gr. frische Rehfilets

1 Rosmarinzweig 1 Thymianzweig 09.201

3dl. Wildfond

1 gehackte Eschallotte

10 Wachholderbeeren

2 dl. Humagne rouge

50 gr. Butter

10 gr. grüner und roter Pfeffer

Meersalz und 100 gr. Creme fraîche 50 gr. Preiselbeeren

15 gr. Gin

200 gr. Steinpilze und Eierschwämmli

10 gr. Butter etwas Salz

### Zubereitung

Rehfilets parieren

Rehabschnitte und Parüren mit der Eschallotte glasig dünsten Gewürze dazugeben.

Mit Rotwein ablöschen und 3 dl. Wildfond dazugiessen.

Zur hälft einkochen lassen. Butter hinzufügen, salzen, absieben.

Den Ofen auf 18 Grad vorheizen

Die Rehfilets scharf anbraten, danach die Filets in einen Schmortopf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Pfeffer und Gewürze dazugeben

5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben.

Herausnehmen und zugedeckt noch etwas ruhen lassen.

Die Pilze in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Den Risotto auf heissen Teller geben, Die Rehfilets aufschneiden und auf dem Teller verteilen. Mit Wildjus, Waldpilzen, Creme fraîche und Preiselbeeren dekorieren.

Tannenspitzen auf das Rehfleisch dressieren.