

Liebeswerkstatt: Halali im Mai

In den Schweizer Revierkantonen hat im Mai vielerorts die Jagdsaison auf Rehwild begonnen. Grund genug, dass die zarten Stücke unserer Haupt-Schalenwildart ab sofort wieder Hochsaison haben. Entgegen der weitverbreiteten Meinung, Wild gäbe es frisch nur im Herbst, spricht man in dieser Zeit vom Mai- oder Sommerbock. Damit ist die Jagd auf 'das männliche Rehwild gemeint. Vorzugsweise werden in den Monaten Mai und Juni Jährlinge oder Schmalrehe erlegt. Das sind einjährig Tiere, die oft zusammen anzutreffen sind. Das daraus gewonnen Wildbret ist sehr zart, kurzfasrig, fettarm und aromatisch. Es ist das nachhaltigste Fleisch überhaupt und in CULINARIUM-Qualität einer der beliebtesten Artikel aus der Liebeswerkstatt. Ob als Schnitzel, Steak, Paillard, Burger oder am ganzen Stück: Wildfleisch gehört auf dem Grill unbedingt in die vorderste Reihe. Sommerliche Wildstücke können ganz unkompliziert im Onlineshop der Liebeswerkstatt bestellt werden. Die Liebeswerkstatt ist das



Projekt des Jägers und Lebensmitteltechnologen Renato Mariana und seiner Partnerin Eliane Widin. Das Paar vermarktet und vertreibt Produkte, deren Rohstoffe aus freier Wildbahn stammen. Sämtliche Tiere werden nach allen Regeln der Metzgerkunst bei regionalen Betrieben verarbeitet. Die Rückverfolgbarkeit zu jedem einzelnen Tier ist bei der Liebeswerkstatt garantiert. Im Januar 2023 wurde das Engagement mit der CULINARIUM-Krone in der Kategorie «Produktion» gekrönt.

liebeswerkstatt.ch



MAIBOCK-SALAT AUS DER LIEBESWERKSTATT

ZUTATEN für 4 Personen

Teile vom Rehrücken oder
Rehschnitzel (400 Gramm)
Blattsalat, Cherrytomaten, Nüsse etc.

Zubereitung Maibock

Den Rehrücken oder die Schnitzelstücke (Raumtemperatur) nach Belieben salzen, pfeffern oder saisonal (z.B. mit Bärlauch, Rosmarin etc.) würzen. In einer Pfanne oder auf dem Grill rundherum kurz und scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen oder unter der Grillhaube bei maximal 60°C etwa 30-45 Minuten rosa durchziehen lassen. In hauchdünne Streifen

schneiden und im warmen Zustand unter Gemüse, Salat oder Früchte mischen.

Salat, Gemüse, Früchte

Nach Belieben zubereiten und marinieren. Falls vorgekochtes oder blanchiertes Gemüse (Spargeln, Champignons) verwendet wird, dieses lauwarm weiter verarbeiten. Die Salate nicht kalt, sondern bei Raumtemperatur anrichten. Zum Maibock eignen sich besonders fruchtige Marinaden und Saucen. Je nach Gusto können auch Früchte wie Erdbeeren oder Himbeeren beigefügt werden.

liebeswerkstatt.ch