CHF 10.– EURO 9.–

März 2017

JAGD & NATUR

Das Schweizer Jagdmagazin

Jagd auf Federwild

Fasane und Rebhühner

Einschiessen

So gehts!

Ferngläser

Blasers neuester Streich

www.jagdnatur.ch

Didis Frieden, Zürich

Die Hauptrolle gehört dem Wildfleisch

Wenn Markus Furtner nicht gerade für die Gäste im Zürcher Gourmetlokal «Didis Frieden» kocht oder neue Rezepte austüftelt, ist er im Jagdgebiet Pfungen unterwegs. «Das Revier ist mein Ausgang», sagt der passionierte Jäger und Küchenchef.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Rolf Kipfer

Markus Furtner: passionierter Jäger und Küchenchef

Die Küche von Markus Furtner vereint gekonnt eine gewisse Opulenz mit mediterraner Leichtigkeit. Kein Wunder: Der Vater ist ein bodenständiger Bayer, die Mutter kommt aus Italien. Weil aber den kleinen Markus bereits mit sieben Jahren das Jagdfieber gepackt hat, spielt Fleisch und ganz besonders Wildfleisch die Hauptrolle in «Didis Frieden», dem Restaurant nahe dem Zürcher Hauptbahnhof, wo er seit genau zehn Jahren mit Didi Bruna zusammenarbeitet. «Ich verarbeite nur ganze Wildtiere», sagt Furtner überzeugt, «das sind wir dem Tier und dem Gast schuldig.» Wohlgemerkt: nur sauber geschossene, selber oder von den Revierkollegen erlegte Tiere. Zumeist sind dies Rehe und Wildschweine. «Im letzten Jahr verarbeiteten wir 15 Rehe und 10 Sauen», erzählt der Küchenchef. Die werden dann in der Restaurantküche ausgebeint und von A bis Z verwertet. Aus den Knochen gibt es Fonds, aus dem Fleisch Ragout, Schnitzel, Hacktätschli, Rehlasagne, selbst gemachte Würste – und natürlich auch mal einen Rücken oder Medaillons. Direkt vom Bauern bezieht Furtner auch die Rinder. Seine drei Kochlehrlinge lernen dadurch mit ganzen Tieren umzugehen und dürfen auch mal mit auf die Jagd. «Die Erstjahres-Lehrtochter hat vor Kurzem einen Aufsatz über ihre Erlebnisse auf der Kugeldrückjagd geschrieben», erzählt er stolz. Und verschränkt dabei seine tätowierten Arme – bei genauerem Hinsehen entdeckt man auf der einen Seite einen Fuchs, auf der anderen ein Wildschwein.

Das Angebot in «Didis Frieden» ist vielseitig. Jeden Mittag liegt eine Karte mit acht verschiedenen Menüs auf – zum Beispiel mit Ragout vom Regensdorfer Wildsäuli auf Pappardelle –, dazu eine spezielle Saisonkarte sowie ein fünfgängiges Monatsangebot. Nie fehlen darf das beliebte Cordon bleu und das Wienerschnitzel. Alles, auch die Teigwaren, wird in der Küche unter Furtners Leitung selbstgemacht. Didi Bruna, der Pächter, schreibt die Karte von Hand, zeichnet seine berühmten «Comics» auf den Rand des Desserttellers, kümmert sich

um den meisterlich bestückten Weinkeller und hat auch die originellen Lampen aus umgekehrten Gläsern entworfen.

Früher ging Markus Furtner auch noch fischen. Heute liegt das nicht mehr drin: Der 39-Jährige ist voll ausgelastet mit seinem Beruf, den drei Kindern und seiner grossen Passion, der Jagd. Am späten Abend, wenn die Küche kalt ist, geht er regelmässig noch auf den Ansitz und passt den Wildsauen ab. «Mein Ausgang spielt sich im Revier ab», lacht er. Und wirkt rundum zufrieden.

Restaurant Didis Frieden
Stampfenbachstrasse 32
8006 Zürich
Tel. 044 253 18 10
www.didisfrieden.ch

Ruhetag
Samstagmittag und Sonntag

Kotelett und geschmorte Haxen vom Pfungener Reh mit Wurzelgemüse-Merlot-Sauce

Rezept von Markus Furtner für 4 Personen

Fleisch:

4 St.	Rehhaxen
8	Rehkoteletts am Stück
50 g	Erdnussöl
je 100 g	Karotten und Sellerie, geschält, in 5-mm-Würfeln
200 g	Zwiebeln, fein gehackt
5 St.	Wacholderbeeren, fein gehackt
5 g	Rosmarinnadeln, fein gehackt
2 St.	Lorbeerblätter
70 g	Tomatenpüree
5 dl	Merlot
4 dl	Wildjus
3 dl	Wasser

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Die Haxen mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Erdnussöl rundum braun anbraten, herausnehmen. Im gleichen Topf das Gemüse und die Zwiebeln andünsten. Wacholder, Rosmarin und Lorbeer beigeben, mitdünsten. Tomatenpüree beigeben, kurz anrösten. Mit Merlot, Wildjus und Wasser auffüllen, die Haxen beigeben, zugedeckt im Ofen bei 180 Grad rund 90 Minuten schmoren, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit die Rehkoteletts am Stück mit Salz und Pfeffer würzen, in Erdnussöl anbraten, 4 Minuten in den 180 Grad heissen Ofen geben, danach 30 Minuten bei 65 Grad drin lassen.

Die Haxen herausnehmen, warmstellen, Sauce nach Bedarf noch etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Koteletts aufschneiden, mit den Haxen anrichten.

Schwarzwurzelstreifen:

300 g	frische Schwarzwurzeln, geschält und mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen geschnitten
25 g	Butter
25 g	Schalotten
50 g	Weisswein
1 KL	Petersilie fein gehackt
1 KL	roter Pfeffer
Salz	

Rund 3 Liter Wasser aufkochen, genügend Salz beigeben. In einem anderen Topf die Schalotten in der Butter glasig andünsten. Die Schwarzwurzelstreifen im Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschütten und zu den Schalotten geben. Mit Weisswein ablöschen, einkochen, mit Petersilie vermischen und anrichten.