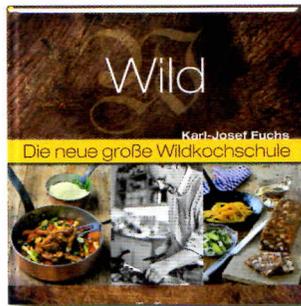


## Buchtipp: Die neue große Wildkochschule

von Karl-Josef Fuchs.



Keine Angst vor Wild! „Die neue große Wildkochschule“ führt in Schrittfür-Schritt-Anleitungen an den richtigen Umgang mit Wildbret heran und zeigt die Vielfalt der Wildgerichte. Jetzt erscheint der Klassiker überarbeitet mit neuen Rezepten. Die Auswahl an leckeren und unkomplizierten Wildgerichten präsentiert eine große Geschmacksvielfalt und raffiniert-bodenständigen

Genuss. Rezeptideen für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene werden Schritt für Schritt erklärt und zeigen, dass Wild nicht nur etwas für Profis ist. Grundsaucen und Küchentricks werden verständlich erklärt und auch die Desserts für das große Wildmenü fehlen nicht. Im praktischen Bezugsquellenverzeichnis sind zahlreiche Einkaufsadressen für Wildbret im Handel und Internet notiert.

Umfang: 224 Seiten

Format: 28,0x29,0 cm

Ausstattung: Hardcover mit zahlreichen Farbfotos

Tre Torri Verlag GmbH - [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)

ISBN: 978-3-941641-51-8

51,30 Euro



# Gams- oder Rehkeule mit Aprikosen-Zwetschken-Chutney

## Zutaten

### Für 4 Personen:

- 1 Gamskeule
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 18 Zwetschken
- 12 Aprikosen
- 100 g Zucker
- 40 ml Apfelessig
- 250 ml Weißwein
- 1 EL Senfpulver
- 1 EL Speisestärke

## Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gamskeule mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Sonnenblumenöl gut von allen Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten fertiggaren. Aus dem Ofen herausnehmen, in Alufolie gut einpacken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch nochmals 5 Minuten im heißen Ofen erwärmen. Für das Chutney die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einer

Pfanne erhitzen, bis er flüssig wird. Mit dem Apfelessig und Weißwein ablöschen.

Senfpulver und Früchte zugeben, einmal gut durchkochen und mit in kaltem Wasser angerührter Spei-

sestärke binden. Das Chutney mit der Gamskeule servieren. Dazu passen bestens Spätzle, Band oder Schupfnudeln und alternativ kann auch eine Rehkeule verwendet werden. ■

## Wein des Monats

„ERAH“ 2007, Weingut Haderburg, Alois Ochsenreiter, Buchholz, Salurn, Südtirol

Mitte der 70er Jahre wagte Alois Ochsenreiter den Schritt vom bäuerlichen Betrieb, der Trauben und Äpfel verkaufte, zum Weinbauern, zum Winzer, der seine Trauben weiterverarbeitet. Die Begeisterung für gute Weine und Sekt bestimmt seitdem die Arbeiten im Weinberg und im Keller. In den letzten Jahren konnten einige Weinberge in sehr guten Lagen erworben werden, die das Angebot des Weingutes ergänzen. Die Trauben für die Cuvée ERAH aus Merlot und Cabernet Sauvignon wachsen in Tramin, Kurtatsch und im Talgrund von Salurn, der Gewürz-



traminer in Tramin, im Ortsteil Rungg. Der Hausmannhof ist der Mittelpunkt des Weingutes. Oberhalb von Salurn – schon zum Ortsteil Buchholz gehörend – liegt das Anwesen.

### Der Wein:

40 Prozent Cabernet Sauvignon, 60 Prozent Merlot, Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques. Kostnotiz: Sattes, jugendliches Rubin, Noten von Dörrpflaume, Kakao und Vanille, kompakt und kantig, sattes Tannin, frische Säure, elegantes kräftiges Finale.

**Empfohlene Speisen:** dunkles Fleisch, Wildgerichte, Braten

### Kontakt:

Weingut Haderburg, Alois Ochsenreiter, Buchholz 30, I-39040 Salurn (BZ) Südtirol Tel.: +39 0471 889097, Fax: +39 0471 883892; E-mail: [info@haderburg.it](mailto:info@haderburg.it) Homepage: [www.haderburg.it](http://www.haderburg.it)