



# Kalter Braten auf rotem Zwiebel-Zuckerschoten-Salat

## Zutaten

**1 Rehoberschale**  
**1 Bund Suppengemüse**  
**2 Lorbeerblätter**  
**2 l Brühe**

**Für den Salat:**  
**5 rote Zwiebeln**  
**200 g Zuckerschoten**  
**5 Frühlingszwiebeln**  
**1 Chili-Schote**  
**1 Rispe Kirschtomaten**  
**Saft einer Limette**  
**2 Stängel Zitronengras**  
**4 El Sojasoße**  
**Salz**  
**Zucker**

**Zum Garnieren:**  
**Petersilie**  
**Thai-Basilikum**  
**Minze**

## Zubereitung

In einem Schmortopf das Rehwildbret von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und das klein geschnittene Suppengemüse leicht anbraten. Mit der Brühe ablöschen.

Wildbret wieder dazugeben und circa 40 Minuten bei 145 °C im vorgeheizten Backofen garen.

Das Gemüse für den Salat – außer Zitronengras – in dünne Streifen schneiden, und die Kirschtomaten halbieren. Aus Limettensaft, geriebenem Zitronengras, Sojasoße, Salz sowie Zucker eine Marinade herstellen und das geschnittene Gemüse darin circa 10 Minuten ziehen lassen.

Das Wildbret aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen rund 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Am besten bereitet man es bereits am Vortag zu.

Die gekühlte Oberschale dünn aufschneiden. Salat auf dem Teller anrichten, die Wildbretscheiben darüber legen und mit den übrigen Kräutern ausgarnieren.

Rezept von Viktoria Fuchs, Romantikhôtel Spielweg, Münstertal

## Die Gefährten

### Gräfin Dorothea Renata, Franken, 2016

Der Wein zum Gericht

Eine Ode an die Frauen in der Castell'schen Familie – mit der Linie „Die Gefährten“ ehrt das VDP. Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt die starken Frauen in der Familie. Gräfin Dorothea Renata etwa regierte nach dem Tod Ihres Mannes Graf Wolfgang Dietrich die Grafenschaft Castell – Charakterstärke war dabei Ihre wichtigste Eigenschaft.

Das drückt sich auch in dem ihr gewidmeten Wein aus. In der Cuvée vereinen sich Spätburgunder und Merlot zu einem dichten dunkel-

fruchtig-würzigen Wein. Heidelbeeren, Brombeeren und Kirsche betören in der Nase, während sich am Gaumen verführerische Aromen von Mokka und Bitterschokolade ergänzen. Ein Wein mit Kraft, weichen Tanninen und langem Abgang, der dem Wild seine Beerigkeit anbietet und auch Röstaromen gut standhält.

Der 2016er Jahrgang wurde Mitte Oktober selektiv von Hand gelesen und teilweise in Holzfässern ausgebaut. Am besten genießt man ihn bei 18 Grad Celsius.



Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt | Schlossplatz 5 | 97355 Castell | Tel: +49 (0)9325 60160  
weingut@castell.de | castell.de



Der Wein wurde ausgesucht vom VDP. Die Prädikatsweingüter. vdp.de

VDP