



Wild – Die Kochschule

Das aktuellste Werk zum Thema bietet leichte, zeitgemäße Gerichte und Zubereitungsarten, die in kein Wildklischee passen. Mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigt das Buch, wie leicht die Zubereitung von Wildgerichten ist – von den Grundlagen bis zu feinen Gerichten und überraschenden Variationen. Karl-Josef Fuchs hat in diesem Buch zwei seiner Leidenschaften zusammengeführt – das Jagen und das Kochen. Das Zubereiten von Wildgerichten ist seine ganz spezielle Passion. Kaum einer hat sich so intensiv mit dem Thema Wild und Wildbret auseinandergesetzt. Seine Erfahrung gibt er hier weiter und verrät sogar den einen oder anderen Kniff und Trick. Gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend vierfarbig mit zahlreichen Farbfotos. Tre Torri Verlag GmbH ISBN: 3-937963-21-9



Rehkoteletts in Pfifferlingrahm

mit feinen, hausgemachten Bandnudeln

Zutaten

Für 4 Personen:

Rehkoteletts:

12 Rehkoteletts
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sonnenblumenöl
1 Schalotte
200 g Pfifferlinge
1/4 l Wildbrühe
1/4 l Sahne
1 EL gehackte Petersilie

Nudelteig:

100 g Hartweizengrieß
5 Eier
3 Eigelbe
1 EL Olivenöl
400 g Mehl Typ 405

Zubereitung:

Die Rehkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in Sonnenblumenöl von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 200 Grad etwa acht Minuten fertig garen. Für die Sauce die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Die Pfifferlinge

dazugeben und mit Brühe und Sahne ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

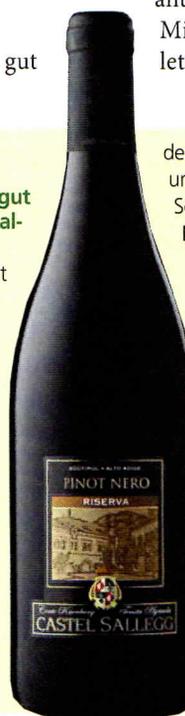
Grieß und Eier mit Salz und Öl gut

verrühren und zwei Stunden quellen lassen. Danach das Mehl einarbeiten und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine oder Nudelholz ausrollen und in Streifen schneiden. Etwas antrocknen lassen und in Salzwasser 4-5 Minuten bissfest kochen. Mit den Koteletts und der Rahmsauce servieren. ■

Wein des Monats

„Pinot Nero Riserva 2006“, Weingut Castel Sallegg, Weinbaugebiet Kaltern, Südtirol

Die Geschichte von Castel Sallegg ist seit 1851 durch die Familie geprägt: Erzherzog Rainer von Österreich erwarb in diesem Jahr das Schloss und umliegende Obst- und Weingüter. In direkter Erbfolge kam der Besitz an die Grafen von Kuenburg. Geschichte, Reben, Wein und Erde sind fest miteinander verbunden. In den Weinbergen, dem kostbarsten Gut des Familiensitzes, wird traditionelles Wissen mit modernen Erkenntnissen verbunden. Unterschiedliche Bodenbeschaffenheiten bilden optimale Voraussetzungen für den Weinbau. Die Rotweine ge-



deihen unter idealen Bedingungen auf Lehm- und Sandböden an den Ufern des Kalterer Sees.

Der Wein:

Ein Pinot Nero, der mit einem satten Granatrot in der Farbe besticht. Ein reifer Duft von eingelegten Früchten wie Himbeere und Kirsche sowie dezente Vanillenoten und milde Gewürze steigen in die Nase. Er schmeckt reif und rund, mit gut eingebundenen Tanninen und einem angenehmen Finale mit einem Hauch von Tabakwürze, Leder und Mandeln

Empfohlene Speisen: Dunkle Fleischgerichte, reifer Käse

Kontakt: Weingut Castel Sallegg, Unterwinkel 15, 39052 Kaltern (BZ) Italien, Tel.: 0039-0471-963132; Fax.: 964730

Internet: www.castelsallegg.it
E-Mail: info@castelsallegg.it