

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



Rehmedaillons mit Wildkräutersalat

dazu glasierte Kirschen und Brezelknödel

Zutaten

Für 4 Personen:

Rehmedaillons

8 Rehmedaillons aus dem Rücken
(à ca. 60 g)

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Sonnenblumenöl

Wildkräutersalat

150 g Wildkräuter (z.B. Sauerampfer, Löwenzahn, Wiesenkerbel, Minze, Melisse)

4 EL Olivenöl, 2 EL Balsamessig

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Glasierte Kirschen

100 g Kirschen

2 EL Zucker

50 ml Balsamessig

100 ml Rotwein

Brezelknödel

150 ml Milch

100 g Laugenbrezeln vom Vortag

2 Eigelbe

1 EL Öl, 2 EL Butter

2 EL gehackte Petersilie

1 Eiweiß

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Rehmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten je drei Minuten braten. Wildkräuter putzen, waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl und Balsamessig marinieren

und mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschen: Den Zucker erhitzen, bis er flüssig ist. Mit Rotwein und Balsamessig ablöschen. Den Fond etwas einkochen lassen, die Kirschen zugeben und darin glasieren.

Brezelknödel: Die Milch erwärmen. Die Brezeln in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Eigelbe, Öl, 1 EL zerlassene Butter und Petersilie unter-

rühren, zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in Klarsichtfolie einrollen (Durchmesser 6-7 cm) und mit Alufolie fixieren. Die Enden gut zudrehen und in leicht kochendem Wasser 25 Minuten garen. Herausnehmen und kalt stellen.

Die Teigrolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der restlichen Butter braten. (Rezept aus o.a. Buch) ■

Wein des Monats

„Merlot Reserve 2007“, Weingut Hirtl, Poysdorf, Weinbaugebiet Weinviertel

Rotwein im nördlichen Weinviertel? Ja, es gibt ihn auch dort, den tollen roten Tropfen. Jahr für Jahr arbeiten Andrea und Martin Hirtl in Poysdorf daran, das Beste aus den Weingärten und Trauben herauszuholen. Unter Berücksichtigung der klimatischen Einflüsse und des Bodens bringen sie die Weine nach sorgfältiger Kellerarbeit so in die Flasche, dass deren besonderer Charakter optimal zur Geltung kommt. Dementsprechend feinfruchtig präsentiert sich die gesamte Sortenpalette, die das ganze Jahr über ein individuelles Geschmackserlebnis garantiert.



Der Wein: Der Merlot Reserve 2007 wurde 30 Monate im Barrique ausgebaut und im November 2010 gefüllt.
Kostnotiz: dichtes, dunkles Granatrot, dunkler Kern, sehr hohe Viskosität, in der Nase sauber und ausgeprägt, vorne gleich viel süßliche Himbeere, etwas Lakritze und Vanille, weiche Röstaromen; am Gaumen trocken, milde Säure, pikante Frucht, sehr weiches Tannin, körperreich und trotzdem leichtfüßig, sehr gut eingebundener Alkohol, ist der perfekte Begleiter zu Wild, Rindfleisch und Käse.

Kontakt: Weingut Hirtl
Brunngasse 72, 2170 Poysdorf
Telefon und Fax: 02552/2182;
Handy: 0699/17000711
E-Mail: weingut.hirtl@utanet.at
Home: <http://www.weingut-hirtl.at>