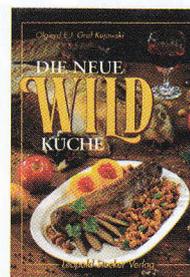




Buchtipp: Die neue Wildküche

Der Band bietet eine Vielzahl von Rezepten für die Zubereitung von Wild. Das Angebot reicht von bodenständig und deftig bis fein und raffiniert. Inhalt: Was man über Wild wissen sollte; Rehwild; Rotwild; Damwild; Rebhuhn; Fasan; Wildente; Wildgans; Wildtaube; Schwarzwild; Gamswild; Hase; Wildkaninchen; Schnepfe; Auer-, Birk- und Haselwild; köstliche Innereien vom Wild; Terrinen und Pasteten; Würste und Schinken; nicht alltägliche Wildzubereitungen; Menüs für verschiedene Anlässe; Getränke zum Wild; wertvolle Küchenhelfer.



E. J. Graf Kujawski, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, zahlreiche Farbabbildungen.

Beinscheiben vom Hirsch

auf feinem Gemüsebeet und Tomaten in raffinierter Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

2 aus der Keule geschnittene Beinscheiben á 500 g
Pfeffer aus der Mühle, Salz
gemahlener Thymian
gemahlene Wacholderbeeren
etwas Mehl, Lorbeerblatt
150 ml Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
200 g geputzte Karotten
150 g Sellerieknollen
5 mittelgroße Tomaten, enthäutet
150 ml Apfelsidre
150 ml Wildfond
1 Becher Sauerrahm

Zubereitung:

Beinscheiben mit Küchengarn in Form binden (verhindert das Auseinanderfallen der verschiedenen Muskelpartien), mit Thymian, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Karotten und Sellerie in Streifen, Tomaten in Spalten schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf dem Herd Öl im Bräter erhitzen, Beinscheiben von beiden Seiten anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Karotten und Sellerie in den Bräter geben

und anschwitzen. Pfeffern und salzen und den Cidre angießen. Beinscheiben auf das Gemüse legen, die Hälfte der Tomatenspalten zugeben und den Wildfond angießen. Deckel aufsetzen und für ca. 50 Minuten in den Ofen schieben. Beinscheiben und Gemüse aus dem Bräter nehmen und warmstellen.

Die Bratenflüssigkeit etwas reduzieren, den Sauerrahm zugeben und alle saufkochen. Die Sauce passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf einer Platte verteilen, von den Beinscheiben das Küchengarn entfernen, mit Sauce übergießen und mit den restlichen Tomatenspalten garnieren. ■

Wein des Monats

„Katholoss“ Cuvée, 2006,
Weingut Anton Mittl, St. Kathrein, Südburgenland

Ein Geheimtipp aus der Weinbaudylle Südburgenland sei heute verraten: Das kleine aber feine Weingut Anton Mittl in St. Kathrein keltert exzellente Weiß- und Rotweine. Das Südburgenland bringt kräftige, terroirtypische Weine, die Hauptsorten sind Blaufränkisch und Zweigelt sowie Welschriesling und Weißburgunder. Die Weißweine werden fruchtbetont mit viel Gehalt und Würze ausgebaut, die Rotweine von der Toplage in St. Kathrein erfreuen durch mineralische Würze, gehaltvollen Körper



und feinen Tanninen. Immer wieder werden die Top-Weine, darunter die Cuvée „Katholoss“ im In- und Ausland prämiert.

Der Wein:

Der Katholoss ist eine sehr gehaltvolle Cuvée der Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot, 14 Monate im Eichenfass gereift.

Trinktemperatur: 16 Grad

Speisenempfehlung: Wildspeisen, Steaks sowie zu anderen dunklen Fleischarten, Pasta

Kontakt:

Weingut Anton Mittl
7474 St. Kathrein 41
Tel 03365/2588, Fax 03365/2588
Mail: weingut.mittl@a1.net