



## Das Buch:

### Wild & mehr (Karl-Josef Fuchs)

Rotkohl und Klöße, Preiselbeeren und Birnen zu Rehbraten? Das war einmal. Moderne Begleiter von Wild sind bei Karl-Josef Fuchs Wildkräutersalate und Berglinsen, exotische Gewürze und frische Aromen. Auch bei der Zubereitung des Wildbrets beschreibt der Patron des Romantik-Hotels und Restaurants „Spielweg“ neue Wege.

In seinem Buch „Wild & mehr“ zeigt der Schwarzwälder Spitzenkoch einmal mehr, dass Wild zu seinen Favoriten gehört.

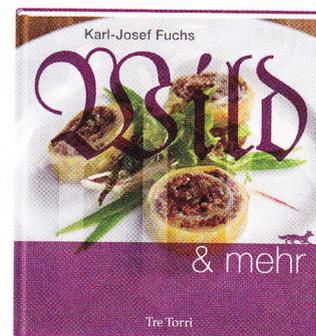
### Wild & mehr (Karl-Josef Fuchs)

Umfang: 224 Seiten, Format: 28 cm x 29 cm

Ausstattung: gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend 4-farbig  
Tre Torri Verlag GmbH

ISBN: 978-3-937963-80-8

Erhältlich unter: [www.tretorri-shop.de](http://www.tretorri-shop.de).



# Gebratener Tafelspitz vom Hirsch mit raffiniertem Meerrettichkartoffelgemüse

## Zutaten – 4 Personen

500 g Kartoffeln  
250 g fein gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotte, Knollensellerie, Lauch)  
50 g Butter  
500 ml Wildbrühe  
Salz, Pfeffer  
3 Stängel Basilikum  
4 Bärlauchblätter  
800 g Tafelspitz vom Hirsch oder Damhirsch  
Sonnenblumenöl zum Anbraten  
1 cm Meerrettichwurzel  
grobes Salz  
Bärlauchpesto

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse in einem Topf in Butter anschwitzen, die Kartoffeln zugeben und die Brühe zugeießen. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter abzupfen, zusammen mit dem Bärlauch in Streifen schneiden, zugeben und das Gemüse warm halten. Den Hirschtafelspitz in Sonnenblumenöl rundherum anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze fertig braten, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist.

Das Fleisch mit Alufolie abdecken, aber nicht einpacken und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 6 Minuten auf Serviertemperatur erwärmen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Das Gemüse auf Tellern anrichten. Das Fleisch gegen die Faser in Scheiben aufschneiden, mit grobem Salz und Pfeffer würzen und auf dem Gemüse verteilen. Den ge-

riebenen Meerrettich darüber streuen. Mit Bärlauchpesto garnieren. Sollte es keinen Bärlauch geben, kann das Gemüse auch mit Frühlingszwiebeln und etwas Knoblauch abgeschmeckt werden.

**Hinweis:** Normalerweise wird Tafelspitz vom Rind gekocht. Bei Wildfleisch ist er jedoch so zart und von optimaler Qualität, dass er auch problemlos kurz gebraten werden kann. ■

## Wein des Monats

### „Venus“ 2007, Weingut Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn, Weinbaugebiet Carnuntum, NÖ

Winzerin Birgit Wiederstein will, dass man den Jahrgang und den Boden im Wein erkennt. Jede einzelne Sorte soll ihr ganz eigenes Bukett mit der persönlichen Frucht entfalten können. „Ich liebe runde, samtig, weiche Rotweine mit einer femininen, zierlichen und ehrlichen Frucht, die nicht sofort beim ersten Hineinschnuppeln in das Glas all ihr Potential versprühen wie ein Feuerwerk. Sondern nach und nach sollen zarte Nuancen den verkostenden Sinnen dargeboten werden“, erklärt sie ihre Philosophie des Weingutes.



Bei den klassisch ausgebauten Weinen sieht sie den Reiz beim Verkosten in der präzisen, reinsortigen, ehrlichen Frucht, die unbeirrt ihren natürlichen Charme versprüht. Diese „Klassischen“ könnte man vielleicht am besten mit einer schönen, gepflegten, natürlichen Frau vergleichen. **Der Wein:**

60% Merlot, 40% Blaufränkisch

**Kostnotiz:** Die Maische wurde fußgestampft, um die feinen Tannine besser zur Geltung zu bringen. Lagerung: 16 Monate in mehrfach gebrauchten Barriques ergeben eine feinwürzige, elegante Cuvée mit Finesse und viel Frucht.

**Speisen:** passt gut zu Wildgerichten oder einfach solo zu genießen

### Kontakt:

Familie Wiederstein, 2464 Göttlesbrunn, Weinbergweg 1, Tel: 02162 8436 oder 0676/504 64 56

Mail: [winnerin@wiederstein.at](mailto:winnerin@wiederstein.at)

Homepage: [www.wiederstein.at](http://www.wiederstein.at)