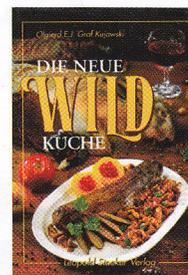




## Buchtipp:

### Die neue Wildküche

Der Band bietet eine Vielzahl von Rezepten für die Zubereitung von Wild. Das Angebot reicht von bodenständig und deftig bis zu fein und raffiniert. 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; nichtalltägliche Wildzubereitungen; Menüs für verschiedene Anlässe; Getränke zum Wild; wertvolle Küchenhelfer. E. J. Graf Kujawski, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, zahlreiche Farbabbildungen.



# Gefüllte Hirschnitzel

Wild, Pilze und feiner Käse ergeben eine köstliche Komposition

## Zutaten

### Für 4 Personen:

8 aus der Unterschale geschnittene, ca. 3 cm dicke und 100 g schwere Schnitzel  
etwas Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
30 g Butterschmalz  
2 Eigelb  
60 g geraspelter Mozzarella oder Edamer  
2 El Semmelbrösel

### Füllung:

200 g Edelpilze (Steinpilze, Shitake, Pfifferlinge, auch tiefgekühlte Ware)  
1 kleine Zwiebel  
20 g Butter  
30 ml Sahne  
1 Eigelb  
1 El fein gehackte Petersilie  
etwas Salz  
Pfeffer frisch gemahlen

## Zubereitung:

Pilze putzen und zusammen mit der Zwiebel fein hacken. Im Stieltopf die Butter erhitzen, Pilze und Zwiebeln anbraten und im eigenen Saft schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit einkochen, bis

die Masse fast trocken ist. Sahne mit Eigelb verrühren, zur Pilzmasse geben und erhitzen, dann erkalten lassen. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In die Hirschnitzel eine Tasche schneiden, mit der Pilzmasse füllen, mit Zahnstochern verschließen, pfeffern und salzen und in Butterschmalz von beiden Seiten rasch anbraten. Bei

geschlossenem Deckel in den Backofen setzen und 12 bis 15 Minuten garen. Käse, Semmelbrösel und Ei vermischen und auf die Schnitzel verteilen.

Bei Oberhitze überkrusten lassen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt ein Kartoffelgratin, Spargel, Schwarzwurzel oder Kohlrabigemüse. Und natürlich der unten vorgestellte Wein des Monats.

## Wein des Monats

„Südtirol Cabernet DOC Riserva Mumelter“ 2006, Kellerei Bozen, Südtirol

Die Kellerei Gries (gegründet 1908) und die Kellerei St. Magdalena (gegründet 1930) schlossen sich 2001 zur jüngsten Kellerei Südtirols zusammen. Der von den Mitgliedern gewünschte Zusammenschluss hat zum Ziel, mit den bereits erfolgreichen und anerkannten Qualitätsweinen noch größere Beliebtheit in Kennerkreisen zu erreichen. Dynamisch und konsequent und gestützt auf jahrzehntelange Erfahrung werden charakteristische und typische Südtiroler Weine erzeugt. Der vorgestellte



te Cabernet stammt aus dem Anbaugebiet Mumelterhof in Leitach bei Bozen in 330 m Seehöhe.

**Der Wein:** Nur sorgfältig ausgelesenes Traubengut wurde verwendet und unter traditioneller Rotweingärung gekeltert. Es folgte eine einjährige Lagerung in Barriques und vier Monate Stahltank.

**Charakteristik:** dunkelrubinrot, Geruch nach schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Preiselbeere, Pfefferschote, im Geschmack extraktreich und intensiv

**Begleiter:** Hasenbraten, Wild, Wildgeflügel, Hartkäse

**Kontakt:** Kellerei Bozen, 39100 Bozen, Grieser Platz 2, Tel. 0039 0471 270 909, Fax 0039 0471 289 110, Mail: info@kellerei-bozen.com, Homepage: www.kellerei-bozen.com