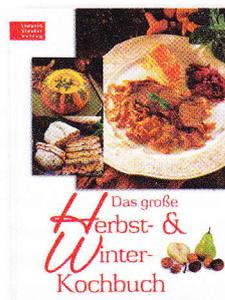




Buchtipp: Das Herbst- und Winter- kochbuch



Die typischen Gemüse der kühleren und kalten Jahreszeit: Pilze, Kürbis und frischer Mais, Birnen, Nüsse und Kastanien, Kraut und Kohl, Karpfen, Wildspezialitäten, Ente und Gans, Glühwein und Punsch. Anschauliche Fotoabbildungen mit den Erläuterungen in der Zubereitung begleiten den Leser. Das große Herbst- und Winterkochbuch aus dem Leopold Stocker Verlag, Großformat, 160 Seiten, 180 Farbabb., Hardcover, € 15,80, ISBN 3-7020-0926-4

Kastaniensuppe mit Hasenfilet

Schöne Herbstsuppe mit raffinierter Einlage

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg Kastanien (etwa 500 g netto)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Butter
- 3 EL ÖL
- 400 ml Gemüsefond
- 250 ml Obers
- 400 ml Wasser
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Rosmarinnadeln fein gehackt
- 2 Hasenrückenfilets à 125 g

Zubereitung:

Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen, Kastanien auf der gewölbten Seite über Kreuz einritzen; auf ein Backblech legen und im Backrohr so lange backen, bis sie platzen. Die Schale und die Häutchen abziehen, Kastanien grob hacken. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, Knoblauch ebenfalls schälen und zerdrücken. Butter und 1 El Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und 400 g Kastanien unter Wenden andünsten, mit Gemüsefond,

Wasser und Obers aufgießen und zugeeckt 20 Minuten bei milder Hitze garen. Danach die Suppe pürieren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die gehackten Rosmarinnadeln unterrühren. Die restlichen Kastanien in Öl knusprig rösten. Die Hasenrückenfilets parieren, salzen, pfeffern

und in Öl bei starker Hitze rundum fünf Minuten braten. Filets in Alufolie wickeln und zehn Minuten ruhen lassen. Danach in dünne Scheiben schneiden, je drei davon in ein Suppenteller geben und mit der Kastaniensuppe auffüllen. Zuletzt mit den knusprig gerösteten Kastanien bestreuen und sofort servieren. ■

Wein des Monats

„Schatzberg“ 2004, Weingut Jassek, Ragelsdorf, Weinbaugebiet Weinviertel

Ragelsdorf ist ein kleiner, verträumter und freundlicher Ort im westlichen Weinviertel. Und hier arbeitet Christian Jassek. Sein Ziel: Weine zu erzeugen die Charakter haben, mit wenig Schnick und noch weniger Schnack. Nach dem Motto: Guten Wein zu machen ist eine Fertigkeit – feinen Wein eine Kunst. „Es gibt jährlich etwas Neues, nie sind die Abläufe gleich, immer musst du am Drücker sein. Wenn möglich schon einen Schritt voraus, um zwei Wochen später zu merken, dass zwei Schritte weiter hinten besser gewesen



wären. Kein Rezept – nur die Idee im Kopf, nach vielen Schweißperlen das Ergebnis im Glas und dann noch der Aha-Effekt beim Verkosten – einfach darum. Erfolg mag man in Punkten messen, ich messe ihn an Ihrem Gesichtsausdruck beim Verkosten“, sagt Christian Jassek.

Der Wein:

Rebsorte: Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Blauburger

Charakteristik: Das Beste von Christian Jassek und das Beste aus der Lage Schatzberg. Dichter und großartig strukturierter Rotwein, der 33 Monate im Barrique reifte.

Kontakt:

Winzer Jassek 2053 Ragelsdorf 16, Telefon/Fax: 02944 / 26573, Mobil: 0664 / 465 0 798
Email: office@winzer-jassek.at
Web: www.winzer-jassek.at