

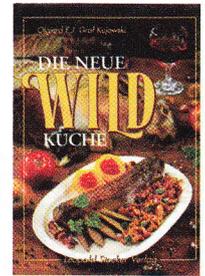


## Buchtipp: Die neue Wildküche

Der Band bietet eine Vielzahl von Rezepten für die Zubereitung von Wild.

Das Angebot reicht von bodenständig und deftig bis fein und raffiniert. 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 Farbbildungen.



# Rehblatt mit kandierten Maronen

## Schmackhaftes Reh in einer raffinierten Zubereitung

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

1 Rehblatt mit Unterbein (ca. 1100 g), zerstoßener Thymian,  
5 zerdrückte Wacholderbeeren,  
2 TI Weinbrand,  
Pfeffer aus der Mühle, Salz,  
30 g Butterschmalz,  
1 kleingeschnittene Zwiebel,  
300 ml Wildknochenfond,  
100 ml Sahne,  
750 g Maronen,  
30 g Butter,  
5 EL Zucker,  
80 ml Sahne.

### Zubereitung:

Rehblatt mit Weinbrand beträufeln und 10 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180° C vorheizen. Das Wildbret mit Thymian, Wacholderbeeren, Pfeffer und Salz würzen. Fett im Bräter erhitzen und das Blatt beidseitig anbraten, den Bratensatz zwischendurch mit etwas Brühe anlösen. Gegen Ende des Anbratvorganges die Zwiebel zufügen. Restlichen Wildfond zugeben und zugedeckt auf der untersten Schiene im Backofen ca. 80-90 Min. schmoren. Das Blatt in Alufo-

lie einschlagen, beiseite stellen. Sahne zum Fond gießen, zu einer cremigen Sauce einkochen. Sauce durch ein Sieb gießen.

Kandierte Maronen: Maronen an beiden Seiten mit dem Käsemesser kreuzweise einschneiden, auf ein Backblech geben und im Backofen (oberste Schiene über dem Bräter) ca. 12-15 Min. rösten. Maronen schälen und beiseite stellen. Im Stieltopf Butter erhitzen, Maronen zufügen und

mehrfach durchheben, zwischendurch mit Zucker bestreuen. Wenn der Zucker bräunt, Maronen mit dem Schaumlöffel herausheben, beiseite stellen. Sahne in den Stieltopf geben, unter ständigem Rühren leicht karamelisieren lassen. Maronen in den Sahnezucker-Sirup geben und durchmischen. Das Blatt auf einer Platte anrichten, Maronen und Gemüse beilegen und mit der Sauce servieren. ■

### Wein des Monats

„Nit'ana“ 2006, Weingut Hans & Christine Nittnaus, Gols, Weinbaugebiet Neusiedlersee. Seit 300 Jahren wird von Familie Nittnaus in Gols, dem größten Weinort Österreichs, Weinbau betrieben. Das pannonische Klima und günstige Bodenverhältnisse schaffen hier die besten Bedingungen für die Herstellung großer Qualitäten. Das Familienweingut wird seit 1986 von Hans und Christine bewirtschaftet. Mit ihrer gemeinsamen Liebe zum Wein, viel Engagement und innovativen Ideen haben es die beiden geschafft, das Markenzeichen des Weingutes, eine geometrisch stilisierte Weintraube, zu



einem Synonym für höchste Qualität in Sachen Wein zu etablieren. Der Name des Weines „Nit'ana“ bedeutet „nicht aus einer Sorte“.

#### Der Wein:

Cuveé aus Zweigelt, Merlot, Syrah und Blaufränkisch, 16 Monate im Barrique, ein hervorragender Speisebegleiter mit Reifepotenzial. (90 P. Falstaff, 89P. A la Carte, Goldmedaille auf der AWC)

**Speisempfehlung:** Wildspeisen, Steaks sowie dunklen Fleischarten

**Kontakt:** Weingut Hans & Christine NITNAUS, Untere Hauptstraße 105 A-7122 Gols, Tel. 02173-2186, Fax DW 4

E-Mail: h.c.nittnaus@aon.at

Homepage: www.nittnaus.net