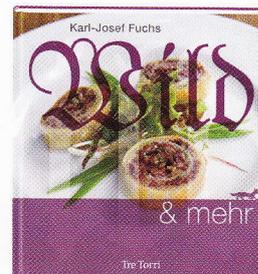




Wild&mehr

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 beschreitet der Patron des Romantik-Hotels und Restaurants „Spielweg“ im deutschen Münsterland neue Wege. Die Wildküche von Karl-Josef Fuchs ist alltagstauglich, leicht und gesund. 224 Seiten, Format: 28 cm x 29 cm gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend 4-farbig

Tre Torri Verlag GmbH
ISBN: 978-3-937963-80-8
Erhältlich im Handel und unter
www.tretorri-shop.de.

Rehmedaillons mit glacierten Kirschen

dazu ein frischer, grüner Spargel

Zutaten

Für 4 Personen:

16 Kirschen
2 EL Zucker
2 EL Kirschsafte
1 EL dunkler Balsamico-Essig
1 TL eingelegter grüner Pfeffer
20 Stangen grüner Spargel
Salz
1 TL Butter
8 Rehmedaillons (à ca. 70 g)
2 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer

Zubereitung:

Die Kirschen waschen und gegebenenfalls entsteinen. In einer Kasserolle den Zucker karamellisieren. Mit dem Saft ablöschen, die Kirschen zugeben und kurz kochen lassen. Den Balsamico-Essig und den grünen Pfeffer zugeben, die Kasserolle von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen. Vom Spargel das untere Drittel schälen. In Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und

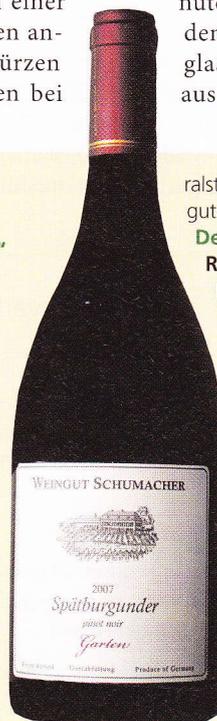
gut abtropfen lassen. In Butter anbraten und salzen. Rehmedaillons in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei

180 °C Ober- und Unterhitze ca. 4 Minuten fertig braten. Die Medaillons auf dem Spargel anrichten und mit den glasierten Kirschen servieren. (Rezept aus o.a. Buch)

Wein des Monats

„Spätburgunder Himmelreich“
2007, Weingut Schumacher,
Herxheim, Weinbauggebiet
Pfalz, Deutschland

Weingut Schumacher, das „kleine Hofgut“ der Mönche, liegt im Herzen der Rheinpfalz, wo an der Deutschen Weinstraße schon im März über 50.000 Mandelbäume blühen, wo in den kleinen Winzerhöfen Feigen reifen und im Herbst Edelkastanien geerntet werden, liegt Herxheim am Berg. Die Weine werden begünstigt durch das vorzügliche Herxheimer Kleinklima, was besonders für die arrondierte Himmelreich-Lage gilt, und durch den mine-



ralstoffreichen Kalkboden. Beides gibt sehr gute Voraussetzungen für reifes Lesegut.

Der Wein:

Rebsorte: Pinot noir

Beschreibung: (93 Falstaff): Duft von Kirschen und Waldhonig, süßliche, sehr samtige Reife im Aroma, im Mund kraftvoll, schmelzig verspielt, markanter Nachhall

Ausbau: traditionelle Maischegärung biologischer Säureabbau, 19 Monate in Barriquefässern;

Lagerfähigkeit: großes Potential

Kontakt:

Weingut Schumacher, Hauptstr. 40, D-67273 Herxheim am Berg, Telefon: 0049 6353-93590, Fax : DW 22
E-Mail: weingut-schumacher@t-online.de
Homepage: <http://www.schumacher-weine.de>

Fotos: Carl Gros für CPA, Krabichler