



Wildcocktail mit Waldpilzen

Raffiniertes Wildgericht speziell für die wärmere Zeit

Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Wildfilet (Reh, Hirsch)
 400 g Pilze
 2 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 TL geschrotete Pfefferkörner
 1 TL geschrotete Wacholderbeeren
 80 g Bauchspeck
 1 Stamerl Cognac
 Saft von einer Zitrone
 1 Glas Sekt
 1/8 l Obers
 4 El Majonäse
 1 El grüne Pfefferkörner
 3 El Apfelessig
 2 El Preiselbeerkompott
 Salatblätter und Orangenspalten zum Garnieren

Zubereitung:

Wildfilet zuputzen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Speck klein würfeln und in heißem Olivenöl auslassen. Die Wildfiletscheiben beifügen und rasch anbraten. Mit Salz, geschroteten Pfefferkörnern und Wacholderbeeren bestreuen und mit dem Weinbrand flambieren. Alle Zutaten aus

der Pfanne nehmen und bereitstellen. Jetzt die Pilze in das verbliebene Bratfett geben und kurz anschwitzen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Sekt auffüllen. Obers angießen und alles reduzierend kochen. Von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Danach die Majonäse, grüne Pfeffer-

körner, Apfelessig und Preiselbeerkompott untermischen. Zuletzt mit Salz kräftig abschmecken. Zum Anrichten die Wildfiletscheiben auf beliebigen Salatblättern anrichten und mit der Pilz-Preiselbeercreme sowie mit den filetierten Orangenspalten servieren. Dazu passt Toastbrot. ■

Wein des Monats

„Am See Rot“ 2006, Weingut Haider, Neusiedl, Weinbaugebiet Neusiedler See, Burgenland

Das Weingut Haider liegt im Burgenland direkt in Neusiedl am See. Der Name „Haider“ ist im Nordburgenland für seine vinophile Tradition bekannt. Der Betrieb umfasst 12 ha Weingärten und wird seit Generationen als Familienbetrieb geführt. Das reichhaltige Sortiment an Qualitätsweinen erstreckt sich von trockenen, fruchtigen Weißweinen über gehaltvolle, kräftige Rotweine bis hin zu hochgradigen Prädikaten wie Trockenbeerenauslese und Eiswein.

Vater Heinrich Haider widmet sich den frischen, fruchtigen Weißweinen, Sohn Thomas ist für die



kräftigen, langlebigen Rotweine verantwortlich. Die zahlreichen Auszeichnungen sprechen für das Können des Vater-Sohn-Teams und verheißen eine erfolversprechende Zukunft.

Der Wein:

Sorte: 80 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 18 Monate im neuen Barrique, französische Eiche, kräftiges Dunkelrot, dunkelbeerige Frucht, dezente Eichenwürze mit angenehmen Röstaromen, kompakt, kräftige Tannine, ausdrucksstarker Abgang, hohes Lagerpotenzial.

Auszeichnung: Goldmedaille bei awc vienna 2008, Siegerwein bei Weinerlebnis Neuhofen 2008

Kontakt:

Weingut Heinrich & Thomas Haider, Franz Liszt Gasse 15, A-7100 Neusiedl am See, Tel./Fax 02167/2485-4
 E-Mail: weingut.haider@aon.at
 Home: www.weinguthaider-neusiedl.at