



Buchtipp: Die neue Wildküche

In der 4. und überarbeiteten Auflage präsentiert sich „Die neue Wildküche“ in völlig neuer Gestaltung und mit stark erweitertem Rezeptteil. Dieser Klassiker des deutschen „Wild-Papstes“ Olgierd Graf Kujawski ist jetzt mit einem besonders attraktiven Preis wieder lieferbar. Sie finden 50 neue Rezepte – insgesamt über 140 von bodenständig-deftig bis fein und kreativ. Großer Schwerpunkt: Küchentechnik mit 150 Schritt-für-Schritt-Fotos: Zerlegen, Ausbeinen, Füllen der einzelnen Wildteile und des Wildgeflügels, Herstellung von Terrinen und Pasteten. E. J. Graf Kujawski, Die neue Wildküche, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, mehr als 320 Farbbildungen, 224 Seiten, 19,80 Euro



Geschnetzeltes von der Wildleber

Innereien vom Wild als schmackhafte Delikatesse

Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Wildleber
50 g Butterschmalz
1 feingeschnittene Zwiebel
300 ml Fleischbrühe
geriebener Majoran
gemahlene Kräuter der Provence
Muskat

Pfeffer, Salz
60 ml Sahne
20 ml Calvados
40 g Butter
1 El Weizenmehl

Polentascheiben:

Für die Polentascheiben:
1/2 l Milch
120 g Fini´s Feinstes Polenta
100 g Mascarpone
20 g Parmesan
Salz, Pfeffer
Speiseöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Wildleber häuten, in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. In einer schweren Pfanne Butterschmalz erhitzen, Leberstücke mit Zwiebeln resch anbräunen. Fleischbrühe angießen, aufkochen und mit Gewürzen

aromatisieren. Mit Sahne und Calvados verfeinern. Butter in eine Schüssel geben, Mehl mit Gabel in die Butter einarbeiten und die Sauce mit Mehlbutter binden. Nicht mehr aufkochen, sonst trennt sich die Butter. Als Beilage eignen sich optimal gebratene Polentascheiben. Dafür Milch aufkochen, „Fini´s Feinstes Polenta“ einrieseln lassen und unter Rühren weich

kochen. Mascarpone und Parmesan untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Masse ca. 1 cm hoch auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Backblech streichen und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Danach mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen, in heißem Öl beidseitig anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. ■

Wein des Monats

„Porphy“ Lagrein Riserva 2006 DOC, Kellerei Terlan, Terlan, Weinbaugemeinschaft Südtirol

Die Weinberge liegen im Gebiet von Terlan auf einer auffallend rot gefärbten Porphyrunterlage. Es handelt sich dabei um ein vulkanisches Gestein mit großen Mineraliensprenglingen, geologisch Quarzporphyr genannt. Aus dem Zusammenwirken von Bodeneigenschaften und mikroklimatischen Bedingungen ergeben sich Weine mit ausgeprägtem gebietstypischem Charakter, der in der Kellerei Terlan bewusst erhalten und in die Flasche gebracht wird.



Der Wein: Rebsorte: Lagrein

Beschreibung: Farbe: granatrot mit violetten Reflexen; Duft: intensiv nach Bitterschokolade, Pflaumen und Veilchen; Geschmack: samtig, mit süßlich präsenten Tanninen, ausgeprägte Struktur, schönes Säurespiel und sehr nachhaltig im Geschmack.

Ausbau: Maischegärung, kontrollierte Gärführung mit schonender Maischewegung; biologischer Säureabbau und Reifung in Barriquefässern;

Lagerfähigkeit: 10-15 Jahre

Kontakt:
Kellerei Terlan, Silberleitenweg 7
I - 39018 Terlan (BZ)
Tel: +39 0471 257135,
Fax: +39 0471 256224
E-Mail: office@kellerei-terlan.com
Home: www.kellerei-terlan.com