



Rehfiletscheiben auf Toast

Gute Verwendungsart für die kleinen, zarten Rehfilets

Zutaten:

Für 4 Personen:

- › 4 kleine Rehfilets (von der Unterseite des Rückens)
- › 30 g Butterschmalz
- › Pfeffer aus der Mühle
- › Salz
- › 4 Scheiben Toastbrot
- › 4 EL Cumberlandsauce (darf auch Johannisbeer-, Erdbeer- oder Kirschenkonfitüre sein)

Zubereitung

Filets waschen, lockere Häute ablösen. Pfeffern und salzen. In heißem Fett bei mittlerer Hitze ca. 10–12 Min. braten. Zwischendurch mehrfach wenden. Filets zum Rasten in Alufolie wickeln. Mit Cumberlandsauce bestreichen. Filets schräg in dünne Scheiben schneiden. Toasts damit belegen. Auf einen Teller geben und ausgarnieren. **Hinweis:** Bei der Zubereitung eines ganzen Rehrückens lohnt es nicht,

die an der Unterseite des Rückens sitzenden kleinen Filets mitzubraten. Sie werden deshalb vorher ausgelöst und, wie zuvor beschrieben, für sich zubereitet. Als Vorspeise serviert oder als kleine Zwischenmahlzeit gereicht, bieten sie besondere Gaumenfreuden. Sind die Filets von angetrocknetem Blut schwarz gefärbt, werden sie in kaltem Wasser ca. 10–15 Min. gewässert, danach unter fließendem Wasser abgespült und mit Küchenkrepp trockengetupft. ■

Grillen und Wild

Jetzt im Sommer werden wieder die Griller angeworfen. Auch Wild ist eine schmackhafte Variante für alle Arten der Grillzubereitung.

Hier einige Tipps:

- › Verwenden Sie nur die besten Fleischstücke wie Filets, Rücken oder Schlögell.
- › Marinieren Sie Wildfleisch einige Stunden vor dem Grillen in einer Marinade aus Öl, Wacholderbeeren, Pfeffer, etwas Zitrone und Cognac.
- › Vor dem Grillen Marinade mit Küchenkrepp abtupfen.
- › Salzen erst unmittelbar vor dem Grillen, sonst trocknet das Fleisch aus.

Wein des Monats

„Vinitor“ Cuvée 2007, Weingut Rennhofer, Eisenberg, Südburgenland

Im idyllischen Weinbaugebiet Südburgenland wächst so manch versteckter Top-Wein. Einer davon ist der „Vinitor“ vom Weingut Rennhofer aus Eisenberg im Südburgenland.

Am Fuße des Eisenberges, in seinem begünstigten Talkessel, liegt das Weingut der Familie Rennhofer. Eine Familie, deren Leben und Arbeit von der Leidenschaft um den Wein geprägt ist. Mit viel Einsatz, naturnaher, integrierter Weingartenbearbeitung und modernster Kellertechnik gelingt es, Jahr für Jahr die Qualität zu steigern. Und überzeugen davon können Sie sich am Weingut oder in der Bu-



schenschank und danach entspannen in einem der Gästezimmer.

Der Wein:

Rebsorten: Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon

Verkostung: reife Beeren in der Nase, Karamell, rauchige Noten, Brombeeren, Vanille

Ausbau: 18 Monate in Barriques

Speisenempfehlung: Wildgerichte, aromatische Käsesorten

Kontakt:

Weingut Rennhofer, Am Naturpark 16, 7474 Eisenberg; Tel. 0664 / 506 76 80;

E-Mail: weingut@rennhofer.cc

Homepage: www.rennhofer.cc

Weinverkauf ab Hof ganzjährig, nach telefonischer Vereinbarung jederzeit und kurzfristig möglich.