



## Einfach Wild

Carpaccio und Piccata, Paella und Pizza: dieses Kochbuch bietet neben Hirschleber, Hasenrücken & Co. neue Rezepte, die in dieser Form für Wildfleisch und Wildfleischprodukte noch nie angedacht wurden. Es entstand aus der Zusammenarbeit des Tiroler Jägerverbandes mit drei führenden Tourismusschulen in Tirol mit dem Ziel, für das qualitätsvolle heimische Wildfleisch innovative Verwertungsmöglichkeiten anzubieten. Nach einer Einführung in die Jagdkultur und in die Verarbeitung der heimischen Wildarten werden rund 40 Rezepte geboten. Ernährungsphysiologie zum Wildbret, Getränkeempfehlungen, ein Glossar und die wichtigsten Begriffe auf Englisch, Französisch, Italienisch und Russisch runden das Buch ab. Die ganzseitigen Speiseabbildungen stammen von Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design. Einfach Wild – Die moderne Wildküche. Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Höbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber



133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.; ISBN 978-3-7022-2978-8, 29.95 EUR

# Gebeiztes Gamsfilet rosa gebraten an Apfel-Sellerie-Salat und Beersauce

## Zutaten

1 Gamsrückenfilet ca. 400 g

### Für die Beize:

50 g Zwiebel  
50 g Karotten  
50 g Sellerie  
250 ml Rotwein  
1 Spritzer Essig  
Fett und Butter zum Braten  
Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt,  
Wacholderbeeren  
1 Stk. Nelke, Pfefferkörner

### Für den Apfel-Sellerie-Salat:

200 g Sellerieknolle  
200 g Äpfel  
50 ml Schlagobers,  
80 g Mayonnaise  
Salz, Zitronensaft, Zucker

### Für die Beersauce:

1 Stk. Orange  
65 ml Rotwein  
4 EL Preiselbeermarmelade  
3 EL Ribiselmarmelade  
2 cl Zitronensaft  
Ingwer, Cayennepfeffer  
1 TL englischer Senf  
60 g Waldbeeren zum Garnieren

## Zubereitung:

Das Gamsrückenfilet mit dem in Scheiben geschnittenen Wurzelwerk und den Gewürzen in ein Geschirr geben. Mit Wein und Es-

sig gut bedecken, mit Folie abdecken und ca. 24 Std. kühl stellen. Aus der Beize nehmen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Fett ringsum scharf anbraten, Fett ableeren, in Butter ca. 5 Min. (je nach Größe) nachbraten, in eine Folie wickeln und kalt stellen. Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden, in Wasser mit etwas Salz und Zitronensaft 2 Min. kochen, abschütten und kalt abschwemmen, gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, fein reiben, in eine Schüssel geben und mit den Selleriestreifen, etwas Zitro-

nenensaft, Salz, Zucker, Schlagobers und Mayonnaise abmischen. Den Apfel-Sellerie-Salat auf Teller gefällig anrichten, anschließend das in dünne Scheiben geschnittene Gamsfilet auflegen und mit Beersauce garnieren. Von der Orange Zesten reißen. Orange auspressen, den Saft mit dem Rotwein, der Preiselbeer- und Ribiselmarmelade und dem Zitronensaft aufkochen. Das Ganze mit Ingwer, Cayennepfeffer und Senf abschmecken und passieren. Die Zesten kurz blanchieren und in die Sauce geben. (Rezept aus o.a. Buch) ■

## Wein des Monats

**Regis VII 2007, Weingut Horst und Irene Pelzmann, Berg Weinbaugebiet Carnuntum, Niederösterreich**

Der Wein des Monats kommt aus einer der östlichsten Weinbaugemeinden in Österreich. Die alte, traditionelle Weinbaugemeinde Berg liegt nahe der Stadt Hainburg in den südöstlichen Ausläufern der Hundsheimer Berge. Durch den Einfluss des pannonischen Klimas gedeihen hier besonders fruchtige Weine. Horst Pelzmann, der den Betrieb im April 1993 von seinem Vater Herbert übernahm, spezialisierte sich auf sortenreinen Qualitätswein. Auf einer Fläche von 4.5 ha gedeihen die Sorten Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder,



Chardonnay, Sylvaner, Riesling-Sylvaner, und Blaufränkisch in den Weingärten unter naturnaher Bewirtschaftung.

### Der Wein:

Regis bezeichnet die Herkunft des Weines, der auf den Südhängen der Königswarte reift. REGIS VII. ist eine Cuvee aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, im Barrique ausgebaut mit ausgeprägten Schoko- und Cassisaromen.

### Speisenempfehlung:

Wildgerichte, Steaks, reifer Käse

### Kontakt:

Weingut und Buschenschank  
Horst und Irene Pelzmann  
Hauptstraße 27, 2413 Berg  
Tel: +43 2143 2588  
E-Mail: weingut.pelzmann@aon.at