



Buchtipp:

Das Herbst- und Winterkochbuch



Die typischen Gemüse der kühleren und kalten Jahreszeit: Pilze, Kürbis und frischer Mais, Birnen, Nüsse und Kastanien, Kraut und Kohl, Karpfen, Wildspezialitäten, Ente und Gans, Glühwein und Punsch. Anschauliche Fotoabbildungen mit den Erläuterungen in der Zubereitung begleiten den Leser.

Das große Herbst- und Winterkochbuch aus dem Leopold Stocker Verlag, Großformat, 160 Seiten, 180 Farbbabb., Hardcover, € 15,80, ISBN 3-7020-0926-4

Marinierte Steaks vom Wildrücken

Ein schnelles Gericht vom edlen Wildfleisch

Zutaten

Für 4 Personen:

4 Steaks à 200 g
(Hirsch-, Wildschwein-, Rehrücken)
etwas Salz
Pfeffer grob geschrotet
5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
4 gestoßene Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
2 Lorbeerblätter
je 100 g Karotten, Sellerie, gelbe Rüben,
Zwiebeln und Petersilienwurzeln
3 EL Öl
1 EL glattes Mehl
1 EL Paradeisermark
1/2 l Rotwein
1/8 l Suppe
einige Spritzer Orangen- und Zitronensaft
etwas Worcestersauce

Zubereitung

Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, die Steaks in Olivenöl wenden und mit geschrotetem Pfeffer und Wacholderbeeren würzen. Mit Thymian, Lorbeerblättern und Knoblauchscheiben bestreuen und einige Zeit marinieren lassen. Währenddessen das Wurzelgemüse schälen und in kleine Wür-

fel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Steaks einlegen und scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratrückstand Zwiebeln und Wurzelwerk anrösten, mit Mehl stauben, mitrösten, Paradeisermark zugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit 1/4 l Rotwein und 1/8 l Suppe aufgießen und einkochen lassen. Das Fleisch in

die Sauce legen und gar dünsten. Dabei die Sauce mit Rotwein ergänzen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Sauce mollig einkochen und passieren. Mit Zitronen- und Orangensaft sowie Worcestersauce abschmecken.

Dazu passt ein Serviettenknödel und glacierte Apfelspalten sowie perfekt der Wein des Monats. n

Wein des Monats

„Judith“ 2007, Weingut Judith Beck, Gols, Weinbaugebiet Neusiedler See

Seit der Gründung 1976 ist das Weingut auf 13 ha Rebfläche gewachsen. Um weiterhin als Familienbetrieb den Reben beste Pflege angeeignen lassen und im Keller optimale Arbeit leisten zu können, ist keine wesentliche Flächenerweiterung mehr geplant. Qualität ist wichtiger als Größe. Das Sortiment reicht vom leichten Weiß- bis zum kräftigen Rotwein, die alle mit derselben professionellen Sorgfalt behandelt und verarbeitet werden. Doch die Leidenschaft der Familie Beck gehört den traditionellen



Rotweinsorten Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch.

Der Wein: 50 % Blaufränkisch, 30 % St. Laurent, 20 % Merlot

Alkohol: 13 % vol.

Ausbau: 20 Monate in Barriquefässern, 50 % neues Holz

Kostnotiz: Dunkles rubinrot mit hellem Rand, fruchtig-würzige Aromen in der Nase, reife Zwetschken und Kirschen, Rumtopf; fleischig und saftig, elegant und lang mit seidigem Abgang.

Kontakt: Judith Beck
A-7122 Gols, In den Reben 1
Tel.: 0 2173 2755, Fax: 0 2173 22175
E-Mail: judith@weingut-beck.at
Homepage: www.weingut-beck.at