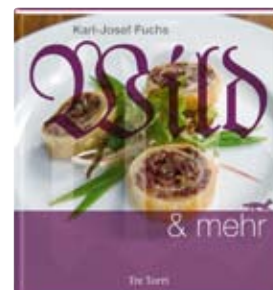




Wild&mehr

Rotkohl und Klöße, Preiselbeeren und Birnen zu Rehbraten? Das war einmal. Moderne Begleiter von Wild sind bei Karl-Josef Fuchs Wildkräutersalate und Berglinsen, exotische Gewürze und frische Aromen. Auch bei der Zubereitung des Wildbrets



beschreibt der Patron des Romantik-Hotels und Restaurants „Spielweg“ im deutschen Münsterland neue Wege.

Die Wildküche von Karl-Josef Fuchs ist alltagstauglich, leicht und gesund.

224 Seiten, Format: 28 cm x 29 cm

gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend 4-farbig
Tre Torri Verlag GmbH

ISBN: 978-3-937963-80-8

Erhältlich im Handel und unter

www.tretorri-shop.de.

Hirschrückenmedaillons

Raffiniert mit Austern und Kalbsbries

Zutaten

Für 4 Personen:

Portweinschalotten

250 ml Portwein
24 kleine Schalotten
Butter zum Anbraten
100 ml dunkler Wildfond
2 TL kalte Butter

In einem Topf zunächst den Portwein auf die Hälfte reduzieren. Schalotten schälen und in Butter anschwitzen. Portwein und Wildfond zugeben, kurz aufkochen und die kalte Butter einmontieren.

Hirschrückenmedaillons

12 Austern (Fin de Claires)
12 Hirschrückenmedaillons (à ca. 80 g)
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter
12 Kalbsbriesscheiben (Metzger)
1 EL Olivenöl
2 Spritzer Zitronensaft

Die Austern öffnen und auslösen. Hirschrückenmedaillons in Öl braten, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Anschlie-

ßend kurz ruhen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Kalbsbriesscheiben darin braten und anschließend auf die Medaillons legen. Austern kurz in Olivenöl und etwas Zitronensaft schwen-

ken. Jeweils 1 Auster auf die Medaillons mit dem Kalbsbries legen und mit den Portweinschalotten servieren. Beilage: Klassischer Risotto Tipp: Kalbsbriesscheiben beim Metzger vorbestellen. ■

Wein des Monats

„Olivin“ 2007, Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein, Oststeiermark

Das Weingut Winkler-Hermaden liegt auf dem Kapfensteiner Kogel, einem erloschenen Vulkankegel. Auf mehr als 36 ha Rebfläche werden Trauben für gehaltvolle Weißweine und Rotweine von internationalem Format kultiviert. Die Kombination von traditionellen, über Jahrzehnte bewährten Grundlagen, mit neuen modernen Entwicklungen und Technologien gehört zum Selbstverständnis der Familie. Der moderne „Drachenkeller“ zur Verarbeitung findet seine perfekte Ergänzung im historischen „Löwenkeller“ zur



Fasslagerung und dem „Langen Keller“ im alten Meierhof für die Reifezeit in den Barriques. „Olivin“, der wertvollste Zweigelt des jeweiligen Jahrgangs, ist ein Geheimtipp in der internationalen Rotweinszene.

Der Wein:

Rebsorte: Blauer Zweigelt

In Barriques aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut, intensive komplexe Weichselfrucht, reife Tannine, Almkräuter, schokoladige Räuchernoten, kraftvoller Körper mit Lagerpotential
Lagerfähigkeit: Trinkreif bis 2017

Speisen: Wildgerichte und Steaks

Kontakt:

Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein 105, 8353 Kapfenstein
Tel: 0 3157 2322,
Home: www.winkler-hermaden.at,
Mail: weingut@winkler-hermaden.at