

Buchtip: Das große Buch vom Wild

Entdecken Sie Wild in seiner ganzen Vielfalt. Im neuen Titel „Das große Buch vom Wild“ bilden 110 genussvolle Rezepte den optischen und kulinarischen Höhepunkt – von unverzichtbaren Klassikern der Wildküche, über regionaltypische Gerichte bis zu neuen, raffinierten Interpretationen. Neun renommierte Spitzenköche wie Markus Bischoff, Bobby Bräuer oder Nik Gygax geben in dem neuen Standardwerk ihre besten Wildrezepte preis. Im umfangreichen Warenkundeteil erfährt der Leser alles Grundlegende über Haar- und Federwild, von Rothirsch, Reh und Elch bis Fasan, Wachtel und Wildente einschließlich verschiedener Exoten. **„Das große Buch vom Wild“: Teubner Edition: 320 Seiten, mit etwa 600 Farbfotos, Hardcover im Schmuckschuber, 3 Lesebändchen, Format: 23x 30 cm, ISBN: 978-3-8338-0695-7, Euro 69,90**



Rehgeschnetzeltetes aus der Keule

mit Zimt-Tagliatelle

Zutaten: 4 Personen

Rehkeule

600 g Rehkeule ohne Knochen
2 Möhren, 10 g Ingwer
1 rote Zwiebel, 1-2 EL Öl
Salz, Prise Zucker, 1/2 TL Currypulver
1/2 TL Szechuan oder schwarzen Pfeffer
1 EL Tomatenmark,
1/2 l Kirschsaff
100 ml Rotwein,
je 25 ml Madeira und Sherry
1 Rosmarinzweig
1/2 Stange Staudensellerie, geputzt
4 Essiggurken,
1-2 EL gehacktes Koriandergrün

Zimt-Tagliatelle:

300 g Mehl, 3 Eier, Salz,
1 gestrichener TL gemahlener Zimt,
1 EL Öl

Zubereitung

Das Rehfleisch in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Möhren, den Ingwer und die Zwiebel schälen und klein würfeln. Für die Pasta verkneten Sie die Zutaten zu einem glatten Teig, bei Bedarf etwas Wasser zufügen und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Braten Sie inzwischen die Fleischstreifen kräftig in Öl an. Das gewürfelte

Gemüse mit dem Ingwer kurz mitbraten, dann alles mit Salz, Zucker, Curry und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark unterrühren und eine Minute mitbraten. Löschen Sie das Geschnetzeltete mit Kirschaft ab, dann Rotwein, Madeira und Sherry sowie den Rosmarin zugeben. Rollen Sie den Nudelteig mit der Maschine dünn aus und schneiden Sie

die Teigplatten in Tagliatelle. Den Sellerie und die Essiggurken fein würfeln, mit dem Koriandergrün unter das Geschnetzeltete mischen und alles noch zwei Minuten garen. Kochen Sie inzwischen die Zimt-Tagliatelle in Salzwasser al dente. Dann Nudeln abgießen und mit dem Geschnetzelteten auf vorgewärmten Tellern anrichten. ■

Wein des Monats

„Legends“, Rotwein-Cuvée 2010, Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland

Nach seiner Ausbildung zum Weinbaumeister, staatlich geprüften Winemanager und internationalen Önologen sammelte Erich Scheiblhofer praktische Erfahrungen in Kalifornien und Australien. Mit dem Jahrgang 2000 schafft er eine neue Weinlinie mit dem Ziel, vollmundige und kräftige Rotweine mit großem Potential zu vinifizieren. Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz finden perfekte Reifebedingungen auf den heißen Schotterböden der Gemeinde Andau. Außerdem kann er auf über 20 Jahre alte Rebstöcke zurückgreifen, welche er von seinem Vater übernommen hat. Auszeichnungen: „Austrian International Wine Challenge –



Sieger“, „Goldin London“, „Falstaff – Sieger“ und „Winery of the year 2008“.

Der Wein:

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, 16 Monate in neuen französischen Barriquefässern ausgebaut.

Kostnotiz: Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

Serviervorschlag: Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen

Kontakt:

Erich Scheiblhofer
Halbturnerstraße 1a, 7163 Andau
Tel: 02176/2610, Fax: 02176/26104
E-Mail: wein@andau.com
Homepage: www.andau.com