



Buchtipp: Die neue Wildküche

In der 4. und überarbeiteten Auflage präsentiert sich „Die neue Wildküche“ in völlig neuer Gestaltung und mit stark erweitertem Rezeptteil. Dieser Klassiker des deutschen „Wild-Papstes“ Olgierd Graf Kujawski ist jetzt mit einem besonders attraktiven Preis wieder lieferbar. Sie finden 50 neue Rezepte – insgesamt über 140 von bodenständig-deftig bis fein und kreativ. Großer Schwerpunkt: Küchentechnik mit 150 Schritt-für-Schritt-Fotos: Zerlegen, Ausbeinen, Füllen der einzelnen Wildteile und des Wildgeflügels, Herstellung von Terrinen und Pasteten.

E. J. Graf Kujawski, Die neue Wildküche, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, mehr als 320 Farbbildungen, 224 Seiten, 19,80 Euro



Medaillons vom Reh mit Spargel

Jetzt gibt es den herrlichen Spargel – kombiniert mit Reh

Zutaten

Für 4 Personen

600 g Rehrückenfilet
1000 g Spargel (16 Stangen)
20 g Butterschmalz
800 g gekochte Kartoffeln
30 g Butter
Schalenabrieb von zwei unbehandelten Zitronen,
120 g gekühlte Butterstücke
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Beilagen: Spargel-Kartoffel-Püree, Spargel.

Zubereitung

Den Spargel schälen, aus den Schalen im Schnellkochtopf ca. 200 ml Sud ziehen. Den Spargel in Stücke schneiden, die Spargelspitzen separieren. Bis auf die Spitzen den Spargel im Sud ca. 20 Minuten dünsten. Die Spargelstücke herausnehmen, abtropfen lassen und im Mixer pürieren. Das Püree in einen Stieltopf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf ein Drittel einkochen. Die warmen Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken und mit dem Stabmixer unter Zugabe der Butter und des Spargelmuses zu einem Püree verarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und der abgeriebenen Zitrone würzen. Die Spargel-

spitzen in den Sud einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Min. garziehen lassen. Die aus dem Rehrückenfilet geschnittenen Medaillons (acht Stück) etwas klopfen, pfeffern und salzen. In der Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Tournedos von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten, aus der

Pfanne nehmen und warm stellen. Überschüssiges Fett vorsichtig abgießen. Den Bratensatz mit etwas Butter anlösen und unter Zugabe der restlichen Butter eine schaumige Sauce aufschlagen. Die Tournedos mit dem Spargel-Kartoffel-Püree, den Spargelspitzen und der Sauce anrichten. ■

Wein des Monats

„Monsignore“ 2009, Weingut Wiedeschitz, Deutschkreutz, Burgenland

Das Weingut der Familie Wiedeschitz befindet sich im Weinbauort Deutschkreutz im Blaufränkischland. Auf den Rieden dominieren die Rotweinsorten Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent. Ein kleiner Teil der Rebflächen ist mit Chardonnay, Riesling sowie Grüner Veltliner bepflanzt.

Die naturschonende Arbeit im Weingarten spiegelt sich in der Qualität der Weine wieder. Traditionsbewusstes Arbeiten im Einklang mit der Natur sowie neue Ideen und moderne Technologie bei der Verarbeitung der Trauben schaffen beste Voraussetzungen für



gehaltvolle Weine. Und einer der gehaltvollen Roten aus dem Hause Wiedeschitz ist der „Monsignore“.

Der Wein: Der Monsignore 2009 ist eine Cuveè aus Cabernet Sauvignon und Merlot und im Barriquefass ausgebaut.

Kostnotiz: gedecktes granatrot, dunkler Farbkerne, Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Rumtopf, schwarze Oliven, Pfeffer, etwas dunkle Schokolade, schön eingebundene Tannine, vielschichtig und würzig im sehr langen Nachhall

Empfehlung: passt hervorragend zu Wildgerichten

Kontakt: Langegasse 25
7301 Deutschkreutz, Tel: 02613-89 666
Mail: office@weingut-wiedeschitz.at
Home: www.weingut-wiedeschitz.at