



Buchtipp: Die neue große Wildkochschule von Karl-Josef Fuchs.

Keine Angst vor Wild! „Die neue große Wildkochschule“ führt in Schritt-für-Schritt-Anleitungen an den richtigen Umgang mit Wildbret heran und zeigt die Vielfalt der Wildgerichte. Jetzt erscheint der Klassiker überarbeitet mit neuen Rezepten. Die Auswahl an leckeren und unkomplizierten Wildgerichten präsentiert eine große Geschmacksvielfalt und raffiniert-bodenständigen Genuss. Rezeptideen für EinsteigerInnen und Fortgeschrittene werden Schritt für Schritt erklärt und zeigen, dass Wild nicht nur etwas für Profis ist. Grundsaucen und Küchentricks werden verständlich erklärt und auch die Desserts für das große Wildmenü fehlen nicht. Im praktischen Bezugsquellenverzeichnis sind zahlreiche Einkaufsadressen für Wildbret im Handel und Internet notiert.



Umfang: 224 Seiten; Format: 28,0x29,0 cm
Ausstattung: Hardcover mit zahlreichen Farbfotos
Tre Torri Verlag GmbH - www.tre토리.de
ISBN: 978-3-941641-51-8, 51,30 Euro

Feinstes Rehmousse mit Rehrücken

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 ausgelöster Rehrückenstrang
- 1 El Sonnenblumenöl
- 150 ml Wildfond
- 15 Blatt Gelatine
- 100 g geschlagene Sahne
- 75 g Pfifferlinge
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Butter
- 225 ml Wildconsommé
- 3 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Rehrückenstrang in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten und im Ofen in etwa 10 Minuten rosa braten (Kerntemperatur 80 Grad). Auf einem Gitter erkalten lassen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie ausschlagen. Den lauwarmen Wildfond mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. 6 Blatt eingeweichte Gelatine zugeben, darin auflösen und den Fond in einer Schüssel mit Eis kalt rühren. Wenn der Fond fest zu werden beginnt, die Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zwei Drittel davon auf den Ter-

rinenboden (2 cm) geben und kalt stellen. Pfifferlinge putzen, in Butter braten und würzen. Die lauwarme Wildconsommé mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. 9 Blatt eingeweichte Gelatine zugeben, Pfifferlinge und Kräuter dazugeben und wieder kalt rühren. Wenn sie zu gelieren be-

ginnt, die Hälfte davon in die Terrinenform dazugeben. Rehrückenfilet drauflegen und mit dem Rest der Consommé bedecken. Kurz kalt stellen und mit dem Rest des gelierten Wildfonds bedecken. Mousse für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. ■

Wein des Monats

Zweigelt Prämium 2006, Weingut Egermann, Illmitz, Weinbaugebiet Neusiedlersee, Burgenland

Das Weingut Egermann ist ein traditioneller Familienbetrieb, bei dem die Zufriedenheit seiner Kunden immer an erster Stelle steht. Sorgfältige und kompromisslose Arbeit im Weingarten sowie die schonende Verarbeitung im Keller sind die Grundvoraussetzungen, um Weine von höchster Qualität zu produzieren. Das pannonische Klima und die nährstoffreichen Böden tragen das Ihre dazu bei, damit die Trauben bis zu ihrer Ernte vollends ausreifen können. Wer Ruhe und Entspannung abseits vom Alltag sucht, wird in der dazugehörigen „Pension zur Sonne“ fündig. Die neuen Zimmer bieten jeglichen Komfort, den

man sich für seinen Urlaub wünscht - und auch verdient hat.

Der Wein:

Zweigelt Prämium – ein Wein für besondere Anlässe. Die 24-monatige Lagerung im kleinen Eichenfass ließ ihn zu einem eleganten Wein mit würzigen, aber dennoch dezenten Holznuancen heranreifen. Beim Schwenken des Glases entfalten sich Erdbeer- und Kirschnoten sowie der Duft nach dunkler Schokolade, der von einem Hauch Vanille untermalt wird.

Empfohlene Speisen: dunkles Fleisch, Wildgerichte, Braten

Kontakt: Weingut und „Pension zur Sonne“, Johann und Emarita Egermann, Apetloner Straße 28, 7142 Illmitz, Tel. 0043 (0) 2175/3293 www.egermann.info, Mail: egermann@egermann.info

