



## Buchtipp: 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 Gyax 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: 23 cm x 30 cm, ISBN: 978-3-8338-0695-7, Euro 69,90**



# Gamskoteletts mit Topinambur-Bratkartoffeln

## Zutaten

### Für 4 Personen:

#### Gämsenkoteletts

8 Gämsenkoteletts mit langen Knochen  
Salz  
Pfeffer  
1-2 EL Öl,  
1 Knoblauchzehe geschält  
4 Wacholderbeeren  
1 Stängel Zitronengras, längs halbiert  
1 Majoranstängel,  
1 EL Butter

#### Topinambur-Bratkartoffeln:

600 g Topinambur, gut gewaschen, nicht geschält  
1 rote Zwiebel, geschält und gewürfelt  
50 g roher, geräucherter, durchwachsener Speck, fein gewürfelt  
2-3 EL Öl,  
geriebene Muskatnuss  
eine Prise Zimt und Kümmel  
1 TL gehackte Minze

## Zubereitung

Die Koteletts salzen und pfeffern. Erhitzen Sie das Öl in einer feuerfesten Pfanne und braten Sie die Gämsenkoteletts auf beiden Seiten je eine Minute an. Anschließend im Ofen bei 200 Grad für etwa vier Minuten fertig garen. Heraus-

nehmen, in Alufolie einschlagen und drei Minuten rasten lassen. Die Topinambur mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Braten Sie die rohen Topinamburscheiben mit den Zwiebel- und Speckwürfeln in Öl an. Alles mit Salz, Muskat, Zimt und Kümmel würzen und mit Minze bestreuen. Zerdrücken Sie nun den Knoblauch sowie

die Wacholderbeeren. Beides mit Zitronengras und Majoran in Butter anschwitzen. Die Koteletts aus der Folie nehmen und in der aromatisierten Butter schwenken. Richten Sie je zwei Koteletts mit den Topinambur-Bratkartoffeln auf vorgewärmten Tellern an. Mit Bratbutter beträufeln und sofort servieren. Dieses Rezept stammt aus o.a. Buch. ■

## Wein des Monats

**„Orpheus“, Rotwein-Cuvée 2009, Weingut Gabriele Schlager, Sooss, Thermenregion**

Für die Winzerin Gabriele Schlager ist die nachhaltige naturnahe Bewirtschaftung von höchster Priorität. In den Weingärten gedeihen die Reben in Nachbarschaft zu selten gewordenen heimischen Kleesorten und Gräsern. Es werden herausragende Weine mit überdurchschnittlichen Qualitäten den geschätzten Kunden zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten. Der schonende Umgang mit den Trauben im Weingarten und die behutsame Verarbeitung im Keller stehen im Vordergrund. Das Potential und die Eigenständigkeit der Weine der Thermenregion



werden spürbar. So wurde das WG Schlager als erstes Weingut zum zweiten Mal als bestes Weingut Niederösterreichs geehrt, es gehört zum Kreis der Besten im Falstaff (BEST BUY), war erfolgreich bei der Austrian Wine Challenge und bei regionalen Prämierungswinekosten.

#### Der Wein:

Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

**Kostnotiz:** betörende Beerenfrucht- und Tabakaromen, so geheimnisvoll und verzaubernd wie das Leierspiel des größten Sängers der griechischen Mythologie

#### Kontakt:

Weingut Familie Schlager  
Hauptstraße 32, 2500 Sooss  
Tel. und Fax: 02252/88988  
E-Mail: weingut.schlager@aon.at  
Web: www.sooss.at/schlager