

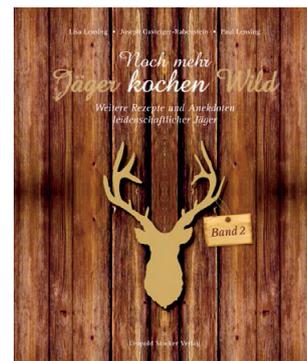


Noch mehr Jäger kochen Wild

Immer mehr Jäger jagen auch für den Kochtopf. Wenn sich nun leidenschaftliche Jäger bei der Zubereitung ihrer liebsten Wildgerichte in besagte Töpfe, auf die Finger und in ihre privaten Refugien blicken lassen, macht das neugierig – wie das erste Buch von Lisa Lensing und Joseph Gasteiger-Rabenstein eindrucksvoll beweist. Dieser Erfolg fordert eine Fortsetzung, und so wird schon das zweite Mal zum Schlüsseltrieb in die Küchen prominenter Jäger geladen! Wieder machen rund 60 Rezepte Lust auf Wild, wieder werden bekannte Jäger aus Adel, Wirtschaft und Jagdinstitutionen Österreichs und Deutschlands zu „Helden am Herd“. Und natürlich sind auch diesmal die Geschichten rund um die Jagd und ein bisschen Jägerlatein die optimale Würze für das Ganze. Einige Ansatzschnäpse sowie Desserts runden den Wildbret-Schmaus erst so richtig ab!

Lisa Lensing / Joseph Gasteiger-Rabenstein / Paul Lensing, Leopold Stocker Verlag: NOCH MEHR JÄGER KOCHEN WILD – Band 2

Weitere Rezepte und Anekdoten leidenschaftlicher Jäger, 192 Seiten, zahlreiche Farbbildungen, Großformat, Hardcover, Preis: € 39,90, ISBN 978-3-7020-1418-6



Hirschmedaillons mit Butterknödel

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Hirschrücken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Mehl
- Öl zum Anbraten
- 3/8 l Wildfond oder Rindsuppe
- 2 EL Preiselbeerkompott
- 10 Apfelspalten
- 2 Zweige Thymian, gezupft
- 2 TL Butter zum Montieren
- 1 Brokkolirose, geschnitten und knackig gedünstet

Butterknödel

- 200 g Butter
- 4 Eidotter
- 4 Eier
- 160 g Weißbrotbrösel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitung Hirschmedaillons

Den Hirschrücken gut zuputzen, in gleich große Medaillons schneiden und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons auf einer Seite in Mehl wenden. Öl in einer größeren Pfanne erhitzen. Medaillons zuerst auf der bemehlten Seite, dann auf der anderen Seite scharf anbraten und anschließend warm stellen. Mit Wildfond oder Rindsuppe aufgießen und gut einkochen lassen. Preiselbeerkompott, Apfelspalten und Thymian bei-

geben und mit kalter Butter montieren, das Fleisch in die Sauce legen.

Zubereitung Butterknödel

Die weiche Butter schaumig aufschlagen, die Eidotter nach und nach einrühren und weiterschlagen, danach die Eier langsam einrühren. Die Brösel begeben und mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss gut abschmecken. Teig kurz rsten lassen, danach Knödel daraus formen und diese in Salzwasser kochen. Die Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Sauce, gedünsteten Brokkoliröschen, Apfelspalten und Butterknödeln servieren. Das Rezept stammt aus o.a. Buch von Ferdinand Groton. ■

2011 Alter Rebstock, Weingut Reinisch-Johanneshof, Tattendorf

Das Weingut Reinisch-Johanneshof betreibt den Weinbau in vierter Generation in Tattendorf. Im Jahr 1923 stand ein Weingarten von 0,5 ha auf der Ried Mitterfeld. Heute werden 40 ha Rebland, überwiegend in den Rieden um Tattendorf, aber auch am Anninger in Gumpoldskirchen, bewirtschaftet. Die Region hat eine große Tradition im Weinbau. Schon die Römer kelterten entlang der sogenannten Thermenlinie Weine, und heute zählt der geologisch höchst interessante Landstrich an der westlichen Grenze der großen Pannonischen Ebene zu den vorzüglichsten Weinregionen des Landes.



Der Wein: Leuchtendes Rubingranat, in der Nase nuancenreiches Bukett mit Kirsch- und Waldbeeraromen, dezente würzige Noten, ein Hauch Orangenzesten, am Gaumen elegant und saftig, sehr gute Komplexität, perfekt integrierte Tannine, sehr harmonisch, gute Länge. Alkohol: 13 %
Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.
A-6300 Wörgl · Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at



MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926