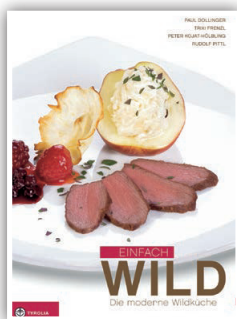


Medaillons vom Reh mit Knödel-Pilz-Gröstl

Zutaten für 4 Personen:

Pro Person 3 Medaillons vom Rehrücken à 50 g,
50 g Öl, 4 cl Weinbrand, 250 ml Rotwein,
250 ml Wildfond, 50 g Butter zum Montieren,
Salz, Pfeffer, 4 St. pochierte Birnenhälften,
80 g Preiselbeerkompott

Für das Knödel-Pilz-Gröstl:
80 g Jungzwiebeln, 200 g Steinpilze,
100 g Bauchspeck, 4 gekochte Semmelknödel
in Scheiben geschnitten, Öl, Butter,
Salz, Pfeffer, Knoblauch



Einfach Wild

Carpaccio und Piccata, Paella und Pizza:
Dieses Kochbuch bietet neben Hirschleber,
Hasenrücken & Co. neue Rezepte, die in dieser
Form für Wildfleisch und Wildfleischprodukte noch
nie angedacht wurden. Es entstand aus der
Zusammenarbeit des Tiroler Jägerverbandes
mit drei führenden Tourismusschulen in Tirol mit
dem Ziel, für das qualitativ hochwertige heimische
Wildfleisch innovative Verwertungsmöglichkeiten
anzubieten. Nach einer Einführung in die Jagdkultur
und in die Verarbeitung der heimischen Wildarten
werden rund 40 Rezepte geboten.

Ernährungsphysiologie zum Wildbret,
Getränkeempfehlungen, ein Glossar und die
wichtigsten Begriffe auf Englisch, Französisch,
Italienisch und Russisch runden das Buch ab.

Die ganzseitigen Speiseabbildungen stammen von
Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design.
Einfach Wild – Die moderne Wildküche. Tyrolia-Verlag,
Hrsg. in Zusammenarbeit m. d. Tiroler Jägerverband von
Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Höbling;
Rudolf Pittl, Mitherausgeber

133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.;
ISBN 978-3-7022-2978-8, 29.95 EUR

Zubereitung

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Öl
beidseitig braten. Danach aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten
Rohr bei ca. 150 Grad 5-8 Minuten rosa fertiggar. In der Pfanne den
Bratenrückstand mit Weinbrand und Rotwein ablöschen, auf ein Drittel
einreduzieren und mit dem Wildfond auffüllen und passieren. Vor dem
Servieren die Sauce mit Butter aufmixen.

Jungzwiebeln blättrig schneiden, die Steinpilze in Scheiben und den
Speck in feine Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, Speck
beigeben und leicht rösten. Steinpilze, Knödelscheiben und Jungzwiebeln
beigeben, mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
Gröstl auf Tellern anrichten, Medaillons darauf platzieren und mit der
Wildsauce nappieren. Mit den Birnenhälften und Preiselbeeren garnieren.



Wein des Monats

**2012 Mas'Est Rosso Vigneti delle
Dolomiti IGT, Bossi Fedrigotti, Rovereto**

Die Grafschaft Bossi Fedrigotti besteht schon seit über
600 Jahren und seit über 300 Jahren beschäftigt
sie sich mit Wein. Im Jahr 2007 gingen sie eine
Partnerschaft mit dem Veroneser Weinhaus Masi
ein, das seither für die Weingärten, die Kellerei
und den Vertrieb verantwortlich ist.

Der Wein:

Glänzendes Granatrot mit purpurroten Reflexen,
in der Nase reich duftend nach Pflaumen, reifer
roter Frucht, Hagebutten und Dörrobst, am
Gaumen mächtiger Körper, Waldbeeren,
würzige Komponenten und edle Röstaromen,
gut strukturiert, feinkörnige Tannine und langer
eleganter Abgang.

Alkohol: 13 % vol.

Erhältlich bei:



MORANDELL
FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926



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

