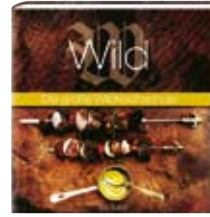




Wild – Die Kochschule



Das aktuelle Werk zum Thema bietet leichte, zeitgemäße Gerichte und Zubereitungsarten, die in kein Wildklischee passen. Mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen zeigt das Buch, wie leicht die Zubereitung von Wildgerichten ist – von den Grundlagen bis zu feinen Gerichten und überraschenden Variationen. Karl-Josef Fuchs hat in diesem Buch zwei seiner Leidenschaften zusammengeführt – das Jagen und das Kochen. Das Zubereiten von Wildgerichten ist seine ganz spezielle Passion. Kaum einer hat sich so intensiv mit dem Thema Wild und Wildbret auseinandergesetzt. Seine Erfahrung gibt er hier weiter und verrät sogar den einen oder anderen Kniff und Trick. Gebunden mit Schutzumschlag, durchgehend vierfarbig mit zahlreichen Farbfotos. Tre Torri Verlag GmbH, ISBN: 3-937963-21-9

Milzschnitten von der Gams

in Wildconsommé mit Steinpilzen und Eierschwammerln

Zutaten

Für 4 Personen:

Milzschnitten

250 g Milz von der Gams
250 g Wildfleisch
1 kleine Zwiebel
2 El Butter
2 El Petersilie
4 Scheiben Toastbrot

1l Wildconsommé
200 g Pfifferlinge und Steinpilze
1 Bund Schnittlauch
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Wildconsommé:

5 kg Wildknochen und Wildfleischreste
800 g Wurzelgemüse
2 Zwiebel, halbiert
Kräuterstängel
Lorbeer, Pfefferkörner, Nelke, Salz,
Wacholderbeeren, Senfkörner

Zubereitung:

Für die Wildconsommé Wildknochen und Wildfleischreste hacken, Gemüse und Kräuterstängel in kleine Stücke schneiden, Zwiebel auf der Herdplatte bräunen. Alles in kaltem Wasser ansetzen und langsam erhitzen, Gewürze zufügen und etwa 2,5 Stunden köcheln

lassen. Danach durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Für die Milzschnitten den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Milz und das Wildfleisch durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel schälen, feinst hacken und in 1 El Butter anschwitzen. Milz-Fleischmasse, Zwiebeln und Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot tosten und mit der

Masse bestreichen. Im Rohr etwa 5 Minuten backen. Wildconsommé erhitzen und kräftig würzen. Pfifferlinge und Steinpilze putzen, in der restlichen Butter anbraten und leicht salzen und pfeffern. Die Milzschnitten diagonal durchschneiden und mit den Pilzen in der Wildconsommé servieren. Mit Schnittlauch bestreut servieren. (Rezept aus o.a. Buch). ■

Wein des Monats

„MerVin 2006“, Merlot, Burggräfler Kellerei, Südtirol

Die Marlinger, seit 1984 Burggräfler Kellerei, wurde 1901 gegründet und gehört zu den ersten Weingensossenschaften in Südtirol. Derzeit bearbeiten 207 Mitglieder mit Fleiß und Freude am Beruf eine Anbaufläche von 143 Hektar. Es sind Klein- und Kleinst-Produzenten mit Weingärten in sonniger Hanglage. Sie liefern ihre Trauben aus Lana, Tschermers, Marling, Algund, Meran, Dorf Tirol, Riffian, Kuens und Schenna an. Ein paar kommen aus Pinzon, dem klimatisch verwöhnten Südtiroler Unterland. Sowohl die Lagen aus dem Unterland als auch die im Burggrafenamt zeichnen sich durch sehr viele individuelle und besonders



charakteristische Kleinklimate aus. **Der Wein:** Der Merlot stammt aus dem Burggrafenamt/Meran und wurde zwischen 300 und 400 m Seehöhe angebaut. Die Reifung erfolgte 18 Monate im Barrique. Und dieser fleischige Merlot wurde zu recht in die Top-Linie MerVin aufgenommen. Er verströmt intensiven Duft nach reifen, dunklen Beeren, nach feinen Gewürzen und kräftiger dunkler Schokolade. Am Gaumen ist er kraftvoll und voluminös, zeigt Dichte und geschmeidige Tannine. Der Wein passt perfekt zu Wild und Rind. **Kontakt:** Burggräfler Kellerei, Gampenstraße 64 I-39020 Marling, Tel: +39 0473 44 71 37, Fax: +39 0473 44 52 16, Mail: info@burggraefler.it Homepage: www.burggraefler.it