



## 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 qualitätsvolle 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 Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Hölbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber 133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.; ISBN 978-3-7022-2978-8, 29.95 EUR



# Risotto mit Hirschkaminwurzeln und Wildtaubenbrust

## Zutaten

8 Wildtaubenbrüste à 60 g  
Olivenöl zum Braten  
65 ml Rotwein  
250 ml Wildfond  
1 EL kalte Butter  
Salz, Pfeffer

### Für den Risotto:

50 g fein geschnittene Schalotten  
3 EL Olivenöl  
150 g Risottoreis  
125 ml Weißwein  
50 g Butter  
350 ml klare Fleischsuppe  
150 g Hirschkaminwurzeln, 2 Stk.  
(eine davon in kleine Würfel, die andere in dünne Scheiben schneiden)  
etwas Schnittlauch  
40 g geriebener Parmesan  
Salz

Die Wildtaubenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in etwas Olivenöl anbraten und bei 170 °C im Ofen ca. 2 Min. garen. Bei 80 °C warm stellen. Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Auf die Hälfte einreduzieren und abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter einrühren und passieren.

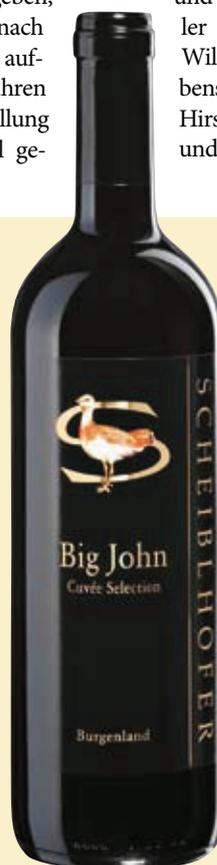
Die fein geschnittenen Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Reis dazugeben, salzen, mit Weißwein ablöschen; nach und nach mit der Fleischsuppe aufgießen und unter ständigem Rühren fertig kochen. Vor der Fertigstellung Butter und die in kleine Würfel ge-

schnittene Hirschkaminwurzeln, Schnittlauch und Parmesan begeben. Risotto auf Teller anrichten, etwas Sauce begeben. Die Wildtaubenbrüste tranchieren und daneben setzen. Die in Scheiben geschnittenen Hirschkaminwurzeln beidseitig anbraten und dekorativ arrangieren. ■

## Wein des Monats

**„Big John“ Cuvée Selection, WG Scheiblhofer, Weinbaugebiet Neusiedler See, Burgenland**

Das Weingut Scheiblhofer liegt in Andau im Seewinkel des Burgenlandes. Als wärmste Gemeinde Österreichs bieten sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine. Gründer des vergleichbar jungen Weingutes ist Johann Scheiblhofer (Big John), der erst seit 27 Jahren als leidenschaftlicher Winzer wirkt. Besonders auffallend sind das tolle Preis-/Leistungs-Verhältnis seiner Weine sowie die bemerkenswerte Vielfalt. Bei den Landesprämierungen erreichte Johann Scheiblhofer mit über



300 Goldmedaillen und einer Vielzahl an Landessiegern die bisher meisten Auszeichnungen.

### Der Wein:

Anbaugebiet: Neusiedler See  
Jahrgang: 2010  
Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

**Kostnotiz:** dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair  
Serviovorschlag: dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen  
Trinkbar: ab sofort bis 2021

### Kontakt:

Weingut Johann Scheiblhofer,  
Halbturnerstraße 1, 163 Andau  
Tel: 0 2176/2610  
Fax: 0 2176/26104  
Homepage: www.scheiblhofer.at  
E-Mail: wein@andau.com