

# Wildcocktail mit Pilzen

## Raffiniertes, leichtes Wildgericht

### Zubereitung

Das Wildfilet zuputzen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Speck klein würfeln und in heißem Olivenöl auslassen. Die Wildfiletscheiben beifügen und rasch anbraten. Mit Salz, geschroteten Pfefferkörnern und Wacholderbeeren bestreuen und mit dem Weinbrand flambieren. Alle Zutaten aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

Jetzt die Pilze in das verbliebene Bratfett geben und kurz anschwitzen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Sekt auffüllen. Obers angießen und alles reduzierend kochen. Von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Danach die Mayonnaise, grüne Pfefferkörner, Apfelessig und Preiselbeerkompott untermischen. Zuletzt mit Salz kräftig abschmecken.

Zum Anrichten die Wildfiletscheiben auf beliebigen Salatblättern anrichten und mit der Pilz-Preiselbeercreme sowie mit den filetierten Orangenspalten servieren. Dazu passt Toastbrot.



### Wein des Monats

#### Ebeia Roble, Ribera del Duero DO 2016 Bodegas Portia, Burgos

Bodegas Portia gehört zur Gruppe Faustino und wurde vor rund 10 Jahren mit einem wahren Paukenschlag eröffnet! Längst ist das im Weinbaugebiet Ribera del Duero gelegene Weingut ein heller Stern am spanischen Weinhimmel und zeigt eindrucksvoll das ganze Potenzial der spanischen Nationalrebsorte Tempranillo.

**Auge:** violettes Rot

**Nase:** Duft nach Ribisel, elegante florale Noten, zarte Vanilleanklänge

**Gaumen:** tolle Holznoten, reife samtige Tannine, gut eingebundene Säure

**Sorte:** Tempranillo

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2021

**Artikelnummer:** 17032 16 , Einzelpreis pro Fl. € 9,90

**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



### Zutaten für 4 Personen:

500 g Wildfilet (Reh, Hirsch)  
400 g Pilze  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 TL geschrotete Pfefferkörner  
1 TL geschrotete Wacholderbeeren  
80 g Bauchspeck  
1 Stamperl Cognac  
Saft von einer Zitrone  
1 Glas Sekt  
1/8 l Obers  
4 El Mayonnaise  
1 El grüne Pfefferkörner  
3 El Apfelessig  
2 El Preiselbeerkompott  
Salatblätter und Orangenspalten zum Garnieren

### Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an: [sik@bezirksblaetter.com](mailto:sik@bezirksblaetter.com)  
Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.