

# Gams-Piccata an Fenchel-Tomaten-Gemüse

## Zutaten für 4-6 Personen:

8 kleine Schnitzel à 60 g aus der Gamskeule, 3 Eier, 100 g geriebener Parmesan, 50 g Mehl, Olivenöl zum Backen, Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin

## Für das Fenchel-Tomaten-Gemüse:

400 g Fenchelknollen, 320 g Tomaten, Olivenöl zum Braten, 2 Knoblauchzehen, 250 ml trockener Weißwein, 3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian, Basilikum), 125 ml Rahm, Salz, weißer Pfeffer

## Zubereitung

Die Schnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen, Parmesan und etwas fein gehackten Rosmarin beimengen und versprudeln. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und nicht zu heiß ausbacken. Kurz warm stellen. Die Fenchelknollen waschen, abtrocknen, den Wurzelansatz und die grünen Stängel abschneiden, der Länge nach achtern, in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Min. kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten blanchieren, häuten, vierteln, danach die Samen entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die fein gehackten Knoblauchzehen und Fenchelstücke rasch anbraten, die Tomaten dazugeben, salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, ca. 3 Min. kochen lassen. Mit den gehackten Kräutern und Rahm vollenden. Beliebig garnieren. Als Beilage empfehlen wir Semmel- oder Serviettenknödel.



Rezept aus dem  
Kochbuch

**EINFACH  
WILD**  
Die moderne  
Wildküche



**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 Fotos stammen von Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design.

### Einfach Wild – Die moderne Wildküche.

Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Höllbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber; Tyrolia Verlag.  
133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.  
ISBN 978-3-7022-2978-8, € 29,95



## Wein des Monats

**Mas'Est Teroldego delle Dolomiti IGT 2016,  
Bossi Fedrigotti, Rovereto**

Schon mehr als 600 Jahre sind die Grafen Bossi-Fedrigotti im Trentino ansässig und bereits mehr als 300 Jahre widmet man sich dem Weinbau mit viel Leidenschaft und Herzblut. Seit 2007 besteht eine Zusammenarbeit zwischen Bossi-Fedrigotti und dem berühmten Weingut Masi, mit dessen Expertise Weine und Image behutsam modernisiert wurden, immer jedoch mit Blick auf die Weinbautradition im Trentino.

**Auge:** tiefes Rubinrot, violette Reflexe

**Nase:** Waldbeeren, blumig nach Veilchen, Lakritze

**Gaumen:** satte, reife Fruchtnoten, frische Struktur mit weichem Tannin

**Sorte:** Teroldego

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2023

**Artikelnummer:** 26277 16, Einzelpreis pro Fl. € 11,10

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-4300 Wörgl - Wörgler Boden 1 & 15  
Tel. +43 5332 785578 - Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at - www.vinorama.at