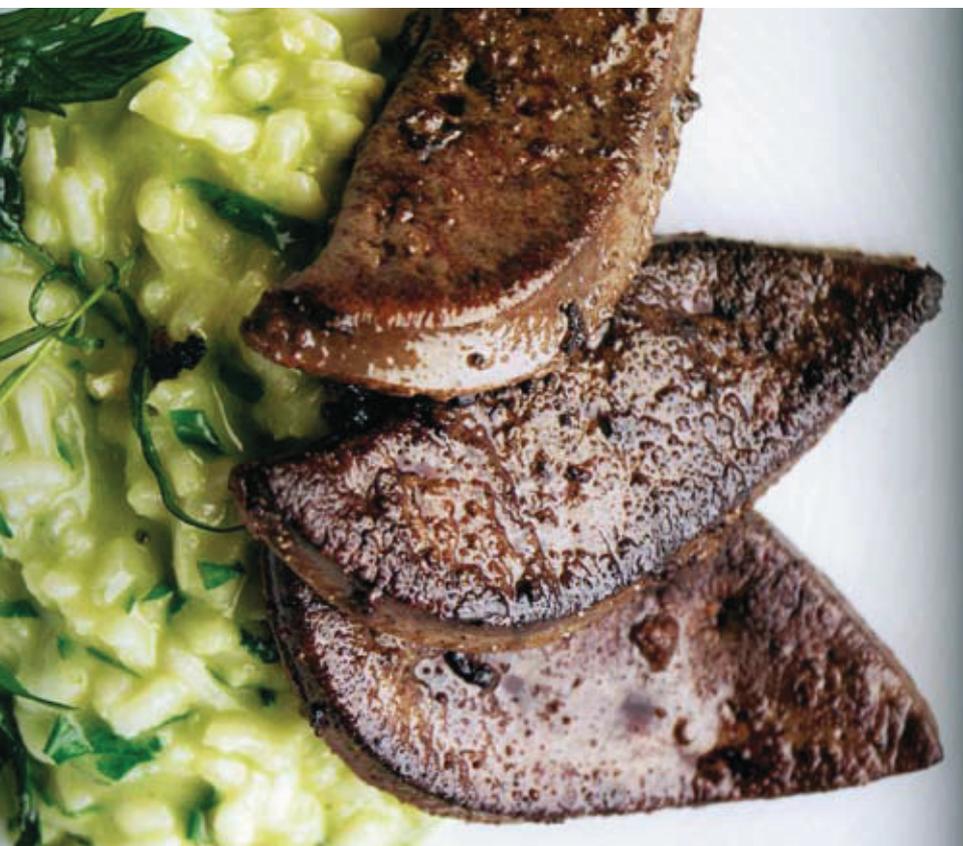


## Buchtipp: Wild – Die Kochschule

Das aktuellste 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



# Gebratene Rehleber an Risotto mit Gartenkräutern – schöne Vorspeise

## Zutaten

### Für 4 Personen:

#### Risotto:

1 Schalotte  
70 g Butter  
200 g Risottoreis  
1/8 l Weißwein  
400 ml Wildsuppe  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
60 g frisch geriebener Parmesan  
60 g Butter  
100 g frische Gartenkräuter (Estragon, Petersilie, Basilikum, Kerbel)  
1-2 EL Bärlauchpesto

#### Rehleber:

1 Rehleber  
Butter, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter andünsten. Den Reis dazugeben und so lange mitdünsten, bis alle Körner mit Butter überzogen sind und glänzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Den Reis köcheln lassen, dabei immer wieder so viel Brühe zufügen, dass die Oberfläche gerade eben bedeckt ist. Immer wieder umrühren, damit nichts am

Topfboden ansetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Reiskörner sollten weich sein, im Inneren aber noch einen kleinen, bissfesten Kern haben. Parmesan, restliche Butter und die gehackten Kräuter unterrühren. Falls nötig noch einen Schuss Brühe und eventuell das Bärlauch-Pesto zugeben. Die

frische Rehleber in 5 mm dünne Scheiben schneiden, abwaschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Leber von beiden Seiten sanft braten. Dann erst mit Salz würzen. Den Risotto mit der Leber anrichten, eventuell mit frittierten Kräutern garnieren. ■

## Wein des Monats

„Baron Salvadori Anticus“, 2010, Kellerei Nals Magreid, Südtirol.

Die Kellerei Nals Margreid ist tief verwurzelt in Südtirol und jederzeit offen für neue Methoden und Technologien, die hochwertige Qualität fördern. In dem kleinen, handwerklich orientierten Kellereibetrieb fließt eine Vielfalt an Weinberglagen, Böden, Rebsorten und Mikroklimen zu einem harmonischen Ganzen zusammen.

#### Der Wein:

Aus den besten Weingütern des Ansitzes Baron Salvadori in Margreid stammen die Merlot- und Cabernet-Trauben für diesen edlen Wein. Merlot und Caber-



net werden getrennt vergoren und in kleinen Eichenholzfässern 12 Monate lang ausgebaut. Daraufhin werden beide Weine assembliert und dann für weitere 10 Monate im kleinen Eichenholzfass ausgebaut.

**Kostnotiz:** Komplexes Granatrot und ein Bukett, das intensive Aromen von reifen Waldfrüchten bis hin zu Cassis und würzigen Noten in sich vereint, prägen das Erscheinungsbild des Anticus Merlot-Cabernet Riserva Baron Salvadori. Die Weichheit und Eleganz des Merlot vereinen sich hier mit der Kraft und Charakterstärke des Cabernet zu einer harmonischen und eleganten Einheit.

**Kontakt:** Kellerei Nals Margreid, Heiligenbergerweg 2, I-39010 Nals, Tel.: +39 0471 678 626 Fax +39 0471 678 945; info@kellerei.it; www.kellerei.it