



## Buchtipp: Die neue Wildküche

In der 4. und überarbeiteten Auflage präsentiert sich „Die neue Wildküche“ in völlig neuer Gestaltung und mit stark erweitertem Rezeptteil. Dieser Klassiker des deutschen „Wild-Papstes“ Olgierd Graf Kujawski ist jetzt mit einem besonders attraktiven Preis wieder lieferbar. Sie finden 50 neue Rezepte – insgesamt über 140 von bodenständig-deftig bis fein und kreativ. Großer Schwerpunkt: Küchentechnik mit 150 Schritt-für-Schritt-Fotos: Zerlegen, Ausbeinen, Füllen der einzelnen Wildteile und des Wildgeflügels, Herstellung von Terrinen und Pasteten. E. J. Graf Kujawski, Die neue Wildküche, erschienen bei Stocker-Verlag Graz, mehr als 320 Farbbildungen, 224 Seiten, 19,80 Euro

# Gefüllte Hirschnitzel

Wild, Pilze und feiner Käse ergeben eine köstliche Komposition

## Zutaten

### Für 4 Personen:

8 aus der Unterschale geschnittene, ca. 3 cm dicke und 100 g schwere Schnitzel etwas Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
30 g Butterschmalz  
2 Eigelb  
60 g geraspelter Mozzarella oder Edamer  
2 El Semmelbrösel

### Füllung:

200 g Edelpilze (Steinpilze, Shiitake, Pfifferlinge, auch tiefgekühlte Ware)  
1 kleine Zwiebel  
20 g Butter  
30 ml Sahne  
1 Eigelb  
1 El fein gehackte Petersilie  
etwas Salz  
Pfeffer frisch gemahlen

## Zubereitung:

Pilze putzen und zusammen mit der Zwiebel fein hacken. Im Stieltopf die Butter erhitzen, Pilze und Zwiebeln anbraten und im eigenen Saft schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit einkochen bis die Masse fast trocken ist. Sahne mit Eigelb ver-

rühren, zur Pilzmasse geben und erhitzen, dann erkalten lassen. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

In die Hirschnitzel eine Tasche schneiden, mit der Pilzmasse füllen, mit Zahnstochern verschließen, pfeffern und salzen und in Butterschmalz von beiden Seiten rasch anbraten. Bei

geschlossenem Deckel in den Backofen setzen und 12 bis 15 Minuten garen. Käse, Semmelbrösel und Ei vermischen und auf die Schnitzel verteilen. Bei Oberhitze überkrusten lassen. Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt ein Kartoffelgratin, Spargel, Schwarzwurzel oder Kohlrabigemüse. Und natürlich der unten vorgestellte Wein des Monats. ■

## Wein des Monats

### Südtirol Lagrein Gries „Tenuta Kristan-Riserva“ Doc

Das Weingut der Familie Egger-Ramer liegt in Bozen in Südtirol. Der von Peter Egger-Ramer in fünfter Generation geführte Familienbetrieb hat als Firmenphilosophie den Grundsatz „Qualität statt Quantität“. Es werden vorwiegend Trauben der eigenen Produktion gekeltert, aber auch das Lesegut von langjährigen Partnern und Verwandten. Das Weingut verfügt über 15 Hektar Rebanbaufläche, die sich alle um Bozen in den Weinorten Gries, St. Magdalena, Frangart, St. Pauls, Eppan und im Eisacktal befinden. Die wichtigsten Weine im Hause Egger-Ramer sind der Lagrein



Gries „Tenuta Kristan“, der St. Magdalener Classico „Reisegger“ und der Müller Thurgau Valle Isarco „Sabbolino“.

**Der Wein:** gekeltert aus der autochthonen Südtiroler Rebsorte Lagrein

**Anbaugebiet:** ausgesuchte Lagen in Bozen – Zone Gries. Tenuta Kristan, **Charakter:** rubin- bis dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit erdigem Nachhall und spürbarem Gerbstoff

**Empfehlung:** wird am besten zu Wild, Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

**Kontakt:** Weingut Egger Ramer Guntschnastrasse 5, 39100 Bozen Tel. +39-0471-280541

Web. [www.egger-ramer.com](http://www.egger-ramer.com) Mail: [info@egger-ramer.com](mailto:info@egger-ramer.com)