



### Buchtip: Die österreichische Wildküche

Eine umfangreiche Sammlung von Rezepten für unwiderstehliche Gerichte, die ganz leicht gelingen - für Kochkünstler sowie Genießer ist im Verlag Hubert Krenn erschienen. Und dass Wildgerichte nicht zwangsläufig wie früher mit schweren Saucen zubereitet werden müssen, beweisen die vielen köstlichen Rezepte in diesem Kochbuch.

Ca. 128 S., zahlreiche Fotos, 23,0 x 16,5 cm, Hardcover, ISBN-10: 3902351748, 9.95 Euro

# Gefüllter Hirschrücken

## mit Steinpilzen köstlich gefüllt

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

4 Hirschrückensteaks à 200 g  
200 g Steinpilze  
100 g Crème fraîche  
1 feingehackte Zwiebel  
gehackte Petersilie  
1 Eidotter  
1 gepresste Knoblauchzehe  
4 El Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die gehackten Pilze mit der Zwiebel im Olivenöl anbraten, den gepressten Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Anschließend die Crème fraîche dazugeben und unter ständigem Rühren einreduzieren lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Eidotter und die Petersilie einrühren, zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während die Pilze auskühlen, mit einem langen, dünnen und scharfen Messer in die Mitte des Hirschsteaks eine Tasche schneiden. Mit Hilfe eines Spritzsackes die Pilzmasse in die Steaks füllen, würzen

und von allen Seiten scharf anbraten. Die Steaks für ca. fünf Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben und danach für weitere fünf Minuten

an einem warmen Platz rasten lassen. Dazu passen gebratene feinblättrige Steinpilze, ein dunkler Balsamicofond und feine Spätzle. ■

### Wein des Monats

**„Blaufränkisch Reihburg 2008“, Weingut Schiefer, Welgersdorf, Weinbaugebiet Südburgenland**

Die Weine von Uwe Schiefer sind das Bekenntnis zu den Hauptorten der Eisenbergregion: beim Rotwein – der Blaufränkische. Alte Rebstöcke, beste Sonnenlagen und der bewusste Verzicht auf neue Technologien sind die Basis für Weine, in denen sich die Besonderheit des pannonischen Klimas mit den eisenhaltigen Lehm- und Schieferböden und die Leidenschaft fürs Weinmachen vereinen. Seine Weißweine stehen für südburgenländischen Genuss pur, keine moderne Technologie trübt den Geschmack,



vielmehr genießen Sie den echten Charakter der seit Generationen angebauten Sorten in Weinen, die kraftvoll die Leidenschaft des Winzers ausdrücken.

#### Der Wein:

**Rebsorte:** Blaufränkisch aus alten Weinstöcken (45-82 Jahre) von der Lage Reihburg am Eisenberg

**Beschreibung:** Alk. 13,5%, vielschichtig, mineralisch, enorme Dichte und Länge, Falstaffsieger mit 95 Punkten, ein perfekter österreichischer Rotwein

**Lagerfähigkeit:** bis zu 25 Jahren

#### Kontakt:

Weinbau Schiefer Uwe  
A-7503 Welgersdorf 3  
Handy: 0043 664 / 5219047  
Tel.: 0043 3362 / 2464  
Fax: 0043 3362 / 2464  
E-Mail: weinbau-schiefer@aon.at

Home: [www.weinbau-schiefer.at](http://www.weinbau-schiefer.at)