



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



Hasenleber auf Apfeltoast

Ein Klassiker als Vorspeise zu einem Wildmenü

Zutaten

Für 4 Personen:

4 geputzte Hasenlebern
50 g Butter
2 feingeschnittene Zwiebel
4 Scheiben Toastbrot
geriebener Majoran
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung:

Die Hasenlebern – auch vom Kaninchen zu verwenden – sorgfältig häuten, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Äpfel nach Bedarf schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. 30 g Butter in der Pfanne erhitzen. Die Hasenlebern in der Butter bei milder Hitze anbraten und unter geschlossenem Deckel in der Pfanne ca. fünf Minuten dünsten lassen.

Die Lebern anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten. Im selben Fett die dünnen Apfelscheiben und die Zwiebelringe anbraten und dünsten. Das

Brot im Toaster knusprig toasten, leicht buttern und mit den gebratenen Apfelscheiben belegen. Pro Toast eine Hasenleber darauf anrichten und mit den Zwiebelringen fein garnieren.

Erst dann mit Salz und Pfeffer abschmecken, ansonsten würde die Hasenleber hart. Dazu passt hervorragend ein gemischter Blattsalat der Saison mit einem Balsamico-Dressing. ■

Wein des Monats

„Pinot Noir Reserve, 2008, Weingut Auer, Tattendorf, Weinbaugebiet Thermenregion

Im Familienweingut Auer wird das Streben nach höchster Qualität den Generationen weitergegeben, daraus resultieren jährlich exzellente Weine. Und auch der Tattendorfer Schwemmlandboden und das milde Klima der Thermenregion ist die perfekte Grundlage für St. Laurent und Pinot Noir: Die Pinot Noir Reserve wird ihrer Bezeichnung in jeder Hinsicht gerecht. Nur der allerbeste Teil von bereits selektierten Trauben aus den Spitzenlagen wird dafür verarbeitet. Die Verarbeitung erfolgt weitgehend manuell und extrem schonend, der Ausbau in



größtenteils neuen Barriques. Reserve ist immer ein kraftvoller, individueller, von Natur aus konzentrierter Wein mit allen Vorzügen der Sorten und Lagen, sowie bester Lagerfähigkeit.

Der Wein:

Rebsorte: Pinot Noir
Beschreibung: bei aller Kraft sortentypisch transparent, Frucht nach roten Beeren, Noten von Unterholz und Pilzen, kernige, reife Tannine, komplex, langer Abgang

Lagerfähigkeit: bis zu 15 Jahren

Kontakt:

Weingut Familie Auer
A-2523 Tattendorf,
Pottendorfer Straße 14
Tel. +43 2253/812 51
Mail: office@weingutauer.at
Home: /www.weingutauer.at