

# Rehgeschnetzelt auf Tagliatelle

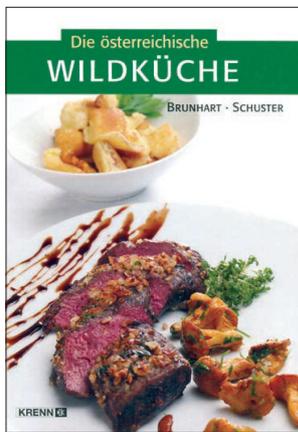
## Zutaten für 4 Personen:

600 g Rehrücken geputzt,  
Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter zum Garnieren  
1 dl Portwein-Wildjus,  
1 dl Pilzschaum aus 300 g Pilzabschnitten,  
600 ml Wasser, 10 Pfefferkörner,  
1 Lorbeerblatt, 2 cl Cognac,  
Petersilienstängel,  
150 g Schlagobers, Salz

## Nudelteig:

5 Eier, 500 g griffiges Mehl,  
1 TL Olivenöl, Salz

## Buchtipp: 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

## Zubereitung

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten, im Kühlschrank rasten lassen und ausrollen. Etwa 4 mm breite Tagliatelle schneiden. Für den Portwein-Wildjus 40 g Zucker hellbraun karamellisieren und mit 3 dl Portwein ablöschen. Auf leicht sirupartige Konsistenz einkochen. Mit 450 ml Wildfond auffüllen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Einen Zweig Rosmarin und einen Zweig Thymian zugeben und auskühlen lassen. Durch ein Sieb streichen.

Für den Pilzschaum die Pilze mit den Gewürzen ins Wasser geben, kochen und um die Hälfte reduzieren. Den Fond durch ein Sieb seihen. Den Schlagobers beifügen, aufkochen und zuletzt den Cognac hinzufügen. Abschmecken und mit dem Mixstab aufschäumen.

Den Rehrücken in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischwürfel kurz und scharf in Öl anbraten und auf einen Teller geben. Den Portwein-Wildjus in dieselbe Pfanne gießen und den Pilzschaum in einer anderen Pfanne erhitzen. Das Fleisch zum Wildjus geben und kurz aufkochen. Die Nudeln krantzförmig auf einem Teller anrichten und das Geschnetzelt in der Mitte platzieren. Den Pilzschaum auf den Nudeln verteilen. Mit Kräutern ausgarnieren. Rezept aus unten angeführtem Buch.



## Wein des Monats

### 2013 Rubin Carnuntum Zweigelt, Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Gerhard Markowitsch lässt sich nicht leicht aus der Ruhe bringen und schon gar nicht in seinen Weinstil reinreden, sondern vertraut voll auf sein Fingerspitzengefühl. Der Erfolg mit seinen kraftvollen und geschmeidigen Rot- wie Weißweinen gibt ihm recht.

#### Der Wein:

Tiefdunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase fruchtbetont mit Wildkirschen und feinen Mokkanoten, dazu Lebkuchengewürz und etwas Schwarzbrot, einladende Stilistik, am Gaumen saftig und ausgereift, rote Beeren und gebrannte Nüsse, engmaschiges Tannin, beeindruckende Substanz, aber auch trinkfreudig und harmonisch, sehr lang anhaltend.

**Alkohol:** 13 %

#### Erhältlich bei:

  
**MORANDELL**  
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926

  
**VINORAMA**  
DIE WELT DES WEINES

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl - Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 - Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at - www.vinorama.at

