

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



Rehkeule mit Rosmarin mit Wacholder-Tagliatelle

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Rehkeule hohl ausgelöst
1 l Rotwein
1 Karotte, 1 Lauchstange
Knoblauch, Wacholder Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pfefferkörner
1 mit Gewürznelke gespickte Schalotte
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Wacholdertagliatelle:

5 Eier
500 g griffiges Mehl
1 TL Öl, Salz
1 1/2 EL gehackte Wacholderbeeren

Zubereitung:

Die Karotten und den Lauch in 1/2 cm große Würfel schneiden, in etwas Öl anbraten und mit dem Wein ablöschen. Die restlichen Zutaten dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, danach in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Rehkeule binden und für 24 Stunden in die Marinade legen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf Öl erhitzen, die Keule von allen Seiten gut anbraten und danach den Topf unbedeckt für etwa 90 Minuten in den Ofen schieben. Inzwischen die Marinade in einem Topf etwa 30 Minuten köcheln lassen. Den dabei entstandenen Schaum immer wieder abschöpfen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Keule aus dem Topf nehmen und den verbliebenen Bratenfond mit der eingekochten Marinade ablöschen. Die Keule wieder in die fertige Sauce geben und anrichten. Für die Wacholdertagliatelle aus den Zutaten einen glatten Teig verkneten und ca 30 Minuten rasten lassen. Schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. ■

Wein des Monats

„Inkognito“, Rotwein-Cuveé 2009, Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion

Seit der Übernahme des elterlichen Weingutes 1995 produziert Toni Hartl seine Weine in Reisenberg und in Purbach, seit 2010 streng nach biologischen Richtlinien. Toni Hartl holte sich umfangreiches Wissen bei Reisen ins Burgund, nach Bordeaux, Kalifornien, Südafrika und Italien. Das Weingut gilt mittlerweile als der österreichische Rotwein-Aufsteiger. Die Weingärten wurden in der Folge auf 23 Hektar Rebfläche erweitert. Hartl keltert die Rotweinsorten Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Pinot Noir sowie die Weißweinsorten Char-



donnay und Weißburgunder. Erst heuer konnte er im Pitztaler Firnweincup beide Sortensieger stellen.

Der Wein:

Cuveé aus 60 % Blaufränkisch, 30 % Syrah, 10 % Cabernet Sauvignon

Kostnotiz: Kräftiges Rubinrot mit dunklem Kern und violetten Reflexen. Intensive Beerenaromatik. Am Gaumen stoffig, feine tabakige Würze, Orangenzesten, zarte Kräuternote, enormer Extrakt, komplex, engmaschiges strukturiertes Tannin, feiner Säurebogen, eigenständiger Charakter. Langer mineralischer Abgang mit großem Potential.

Kontakt:

Weingut Toni Hartl, A-2440 Reisenberg, Florianigasse 7 Tel. +43 (0) 2234 80636-5 Fax(-4)
E-Mail: wine@toni-hartl.at ,
Internet: www.toni-hartl.at