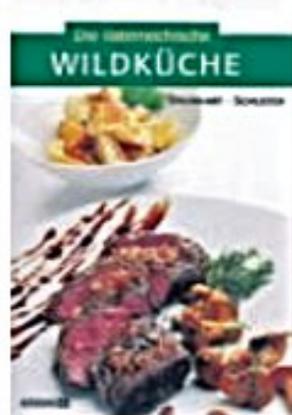




## Buchtip: Die österreichische Wildküche

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



# Rosa gebratener Rehrücken

## mit Mohn und Kohl

### Zutaten

Für 4 Personen:

600 g Rehrückenstränge ohne Silberhaut  
1 mittelgroßer Kohlkopf  
50 g Mohn  
150 g Hühnerbrustfilet ohne Haut und Knochen  
1 dl Schlagobers  
200 g Schweinsnetz (gewässert)  
etwas Öl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Strunk aus dem Kohlkopf schneiden und die großen Blätter blanchieren. Danach die Blätter plattieren und mit einem Küchenkrepp trockentupfen.

Die kleingeschnittenen Hühnerbrüste in einen Cutter geben, Schlagobers, Cognac, Salz, Pfeffer und den Mohn dazugeben und so lange cuttern, bis eine homogene Farce entsteht (alle Zutaten kühl-schrankkalt verwenden).

Den Rehrücken in vier gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Stücke allseitig

anbraten und beiseitestellen. Die Farce auf vier Kohlblätter dünn aufstreichen, den Rehrücken drauflegen und gut einwickeln. Nun die Wickel ins Schweinsnetz einrollen, nochmals allseitig anbraten und für 6 Minuten bei

180 Grad in den Ofen geben. Zum anrichten die Enden abschneiden, den Wickel nochmals schräg durchschneiden und aufstellen. Dazu passen Wildsauce, Rahmwürsting und Schupfnudeln. ■

### Wein des Monats

„Women“, Rotweincuvée 2008, Rotweingut Maria Kerschbaum, Lackenbach-Horitschon, Mittelburgenland  
Im Herzen des Blaufränkischland liegen die zehn Hektar Weingärten des Rotweingutes Maria Kerschbaum. Dabei wird die Kraft der Erde in den besten Rieden – Hochäcker, Dürrau, Gfanger – genutzt und die Erfahrung von zwei Generationen fließt in die durchwegs roten Weine des Weingutes. Ertragsreduzierung sowie Tradition und Innovation sind die Säulen der Qualität der Weine. Die vorliegende Cuvée „Women“ aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot ist ein Wein mit unverwechselbarem Charak-



ter und nicht nur für die Damen geeignet.

#### Der Wein:

18 Monate Barrique-Ausbau, tiefdunkles Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, in der Nase tiefe Kirschnote, mit zart atherisch-minzigen Edelholzankängen unterlegt, am Gaumen elegante Fruchtsüße, Kirschen und Weichseln, feine, gut integrierte Tannine, attraktive Länge, gutes Lagerpotenzial, bereits antrinkbar.

#### Kontakt:

Rotweingut Maria Kerschbaum  
A-7322 Lackenbach-Horitschon,  
Dreifaltigkeitsgasse 30  
Telefon: 02619-8505  
Fax: 02619-850530  
E-Mail: maria@weingut-kerschbaum.at  
Homepage: www.weingut-kerschbaum.at