



## Einfach Wild

Carpaccio und Piccata, Paella und Pizza: dieses Kochbuch bietet neben Hirschleber, Hasenrücken & Co. neue Rezepte, die in dieser Form für Wildfleisch und Wildfleischprodukte noch nie angedacht wurden. Es entstand aus der Zusammenarbeit des Tiroler Jägerverbandes mit drei führenden Tourismusschulen in Tirol mit dem Ziel, für das qualitätsvolle heimische Wildfleisch innovative Verwertungsmöglichkeiten anzubieten. Nach einer Einführung in die Jagdkultur und in die Verarbeitung der heimischen Wildarten werden rund 40 Rezepte geboten. Ernährungsphysiologie zum Wildbret, Getränkeempfehlungen, ein Glossar und die wichtigsten Begriffe auf Englisch, Französisch, Italienisch und Russisch runden das Buch ab.



Die ganzseitigen Speiseabbildungen stammen von Gerhard Schmid und Georg Egger von smart-design. Einfach Wild – Die moderne Wildküche. Hrsg. in Zus.-Arb. m. d. Tiroler Jägerverband von Paul Dollinger; Trixi Frenzl; Peter Kojat-Hölbling; Rudolf Pittl, Mitherausgeber 133 Seiten; m. zahlr. Farbfotos.; ISBN 978-3-7022-2978-8, 29,95 EUR

# Rosa Hasenrücken an gebackenen Cannelloni mit Frischkäse

## Zutaten

2 ausgelöste Rückenfilets vom Wildhasen (300 g)

Öl zum Braten

Salz, Pfeffer

30 g Pinienkerne zum Garnieren

**Für die Cannelloni:**

12 Strudelteigblätter

(200 g Fertigprodukt), zu je

6 x 8 cm zuschneiden

1 Eiweiß

250 g Hüttenkäse

1 EL gehackter Sauerampfer

Für das Dressing:

½ KL Kartoffelstärke

125 ml klare Suppe

1 EL gehackte Kräuter

4 EL Balsamico-Essig

1 EL Olivenöl

etwas Salz und Pfeffer

Die Wildhasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von allen Seiten gut anbraten, im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C ca. 7 Min. garen (Kerntemperatur ca. 48 °C). Anschließend die Filets kalt stellen. Je ein zugeschnittenes Strudelteigblatt um eine Schaumrollenform wickeln, dabei das letzte Drittel mit Eiweiß bestreichen und in 160 °C heißem Fett frittieren. Von der Schaum-

rollenform nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Hüttenkäse mit gehacktem Sauerampfer vermischen, Cannelloni damit füllen. Die in Scheiben geschnittenen Hasenrückenfilets mit den Cannelloni, beliebigen Salaten, Pinienkernen und Kräutern

auf Teller anrichten. Mit lauwarmem Dressing servieren. Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die klare Suppe aufkochen, verrührte Kartoffelstärke dazugeben. Nochmals kurz aufkochen, auf die Seite stellen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. (Rezept aus o.a. Buch) ■

## Wein des Monats

**Blauburgunder Riserva  
Passion, Weingut Kellerei  
St.Pauls, Südtirol**

In den Dörfern entlang der heutigen Weinstraße ist der Weinbau seit prähistorischen Zeiten belegt. Im Überetsch, d. h. in den Gemeinden Kaltern und Eppan, und vor allem in der Gegend um St. Pauls/Eppan gibt es unzählige Funde und Hinweise auf den frühen Anbau von Wein. 2007 feierte die Kellerei St. Pauls mit mittlerweile 215 Mitgliedern ihr 100-jähriges Bestehen. Seit einigen Jahren wird dieser historische Weinbetrieb von einem neuen jungen Team begleitet, dessen neue Weinlinie „PASSION“ die Leidenschaft für Qualität widerspiegelt. Das stete Bestreben ist



die Harmonie zwischen Tradition und technischem Fortschritt, damit sich Weine von besonderer Güte und Charakter entwickeln können.

**Der Wein:**

Gelesen am 7. September 2007; Vergärungen in Inox; Reifung im Barrique für 18 Monate, Abgefüllt im August 2009. Alkohol 13,5%.

Dunkles Granatrot, ansprechende und komplexe Nase, Noten nach Sauerkirsch, Waldfrüchten und Gewürznelken. Präsentiert sich im Gaumen mit viel seidigem Tannin. Gute Tiefe, sehr saftig, im Finale schöner Schmelz und im Nachhall sehr gute Länge.

Speiseempfehlung: Wild, Steaks, Käse

**Kontakt:**

KELLEREI ST. PAULS, Schloß-Warthweg, 21, 39050 St. Pauls-Eppan (BZ), Tel. +39 0471 662183, Fax +39 0471 662530, E-Mail: info@kellereistpauls.com Home: www.kellereistpauls.com