



Buchtipp: Das Herbst- und Winter- kochbuch



Die typischen Genüsse der kühleren und kalten Jahreszeit: Pilze, Kürbis und frischer Mais, Birnen, Nüsse und Kastanien, Kraut und Kohl, Karpfen, Wildspezialitäten, Ente und Gans, Glühwein und Punsch. Anschauliche Fotoabbildungen mit den Erläuterungen in der Zubereitung begleiten den Leser.

Das große Herbst- und Winterkochbuch aus dem Leopold Stocker Verlag, Großformat, 160 Seiten, 180 Farbbabb., Hardcover, € 15,80, ISBN 3-7020-0926-4

Wildente mit Dörrzwetschken

Die Wildente ist eine gute Alternative zur Weihnachtsgans

Zutaten

Für 4 Personen:

- Eine Wildente, ca. 1,5 kg
- Salz
- Pfefferkörner geschrotet
- 2 El Öl
- 3 Rosmarinzweige gewaschen
- 2 Chicorée à ca 150 g
- 60 g Butter
- 1/8 l Geflügelfond
- 1 EL Himbeeressig
- 1/8 l guten Rotwein (Arzio)
- 100 g Dörrzwetschken ohne Stein
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Die Dörrzwetschken halbieren und mit Wasser einweichen. Die Wildente kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und dem geschroteten Pfeffer einreiben. Einen Rosmarinzweig in die Bauchhöhle stecken, die Keulen zusammenbinden, die Wildente in eine Pfanne legen, mit Öl beträufeln und zwei Rosmarinzweige dazulegen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten unter mehrmaligem Begießen braten. Chicorée waschen und längs halbieren. In einem Topf 30 g Zucker schmelzen, Butter bei-

fügen und aufschäumen lassen. Chicorée hinzufügen und rundum im Butterkaramel bräunen. Mit Geflügelfond ablöschen, salzen und kurz dünsten lassen. Den restlichen Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen und den Himbeeressig und den Rotwein zugießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Die eingeweichten

Dörrzwetschken samt Flüssigkeit beifügen und weichkochen. Danach mit angerührter Speisestärke binden und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildente portionieren und mit Zwetschken- und Chicorée servieren. Als Beilage eignet sich Rosinenpolenta und der Wein des Monats. ■

Wein des Monats

„Arzio“ 2007, Weingut Baron di Pauli, Kaltern, Südtirol

Seit über 300 Jahren befindet sich das Weingut Di Pauli in Familienbesitz. Der Name der Familie und des Weinguts sind eng mit der Geschichte des Talkessels um den Kalterer See verknüpft. Wer charakteristische Weine schaffen will, muss die Unbequemlichkeit der Mühe lieben. Und genau dieses Bestreben bringt nicht nur die Leidenschaft für große Weine, sondern auch die Liebe zur Perfektion. Der 10,5 Hektar große Arzenhof liegt auf einem Hügel direkt über dem Kalterer See auf einer natürlichen Kanzel inmitten einer einzigartigen Rotweinzone.

Der Wein: Der erste Wein vom Arzenhof, der im Herbst 2003 unter dem Namen „Arzio“ auf den Markt



gekommen ist, ist ein kraftvoller, tiefdunkler Wein, der weniger durch vordergründige Kraft und Frucht prahlt, sondern viel mehr durch Vielschichtigkeit und Eleganz punktet. Dieser Wein ist für ein langes Leben vorbereitet.

Der Cabernet-Merlot erscheint im Glas in einem intensivem dunklem Bordeauxrot, im Geruch erinnert er an Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Tabak. Im Geschmack ist er konzentriert mit Schmelz und geprägt von knackigen Tanninen. Enormes Lagerpotential, past perfekt zu Wild, rotem Fleisch und pikanten Käse.

Kontakt: Weingut Baron di Pauli, Kellereiarstraße 12, 39052 Kaltern, TEL: +39 0471 963696 – Mail: info@barondipauli.com, Homepage: www.barondipauli.com