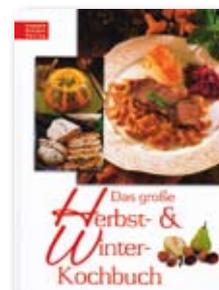




Buchtipp: Das Herbst- und Winter- kochbuch



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 Farbabbildungen Hardcover, € 15,80, ISBN 3-7020-0926-4

Wildsteaks mit Kastanienkruste

Ein feines und schnelles Gericht für den Fleischfreund

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Wildsteaks á 200g
40 g Butterschmalz
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer
2 EL Balsamicoessig
1/4 l Rindssuppe
40 g Butter

Kruste:

30 dag Kastanien
60 g Butter
2 Schalotten
50 g Speck
1/4 l Rindssuppe
Salz, Pfeffer, Chilly gerieben
1/2 Bund Petersilie
30 g Semmelbröseln

Zubereitung:

Kastanienpüree: Kastanien einritzen und 20 Minuten in Wasser kochen, dann schälen. Schalotten und Petersilie fein hacken, 20g Butter erhitzen, Schalotten, Speck und Kastanien darin anbraten, mit Suppe auffüllen und fast einkochen lassen. Diese Mischung etwas abkühlen lassen und in der Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chilly kräf-

tig abschmecken und die Petersilie unterheben. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen, eine Pfanne erhitzen und das Butterschmalz darin schmelzen. Die Steaks einlegen und eine Minute anbraten, umdrehen und zwei Minuten auf der anderen Seite anbraten. Erst in der letzten Minute Thymian und Rosmarin zufügen. Steaks nach dem Braten mit Salz und Pfeffer

würzen. Den Bratensatz mit Balsamicoessig loskochen, mit Rindssuppe auffüllen und stark reduzieren.

Die Steaks dick mit Kastanienpüree bestreichen, mit Bröseln bestreuen und mit der restlichen Butter belegen. Im vorgeheizten Rohr etwa sieben Minuten goldbraun überkrusten. Sauce mit kalten Butterstücken montieren. ■

Wein des Monats

„Cassiano“ Cuveé 2006, Weingut Manincor, Kaltern, Weinbaugebiet Südtirol

Inmitten der malerischen Hügellandschaft um den Kalterer See liegt das historische Weingut „Manincor“, behutsam erweitert durch den kaum sichtbaren Kellerneubau. Dem Namen „Manincor“ fühlt sich das Weingut gleich zweifach verpflichtet: Als historischer Namens-träger und als Erbe einer jahrhundertalten Tradition – aus diesem Stück Erde Gutes zu machen.

Der Wein:

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot;



Beschreibung: Sattes Purpur-Rubinrot, feine Unterholztöne und Gewürznoten mit einem Hauch wilder Kirschen, elegant und körperreich mit reifen, saftigen Tanninen. Anhaltend.

Ausbau: Lange Maischegärung mit Nachmazeration, 18-monatige Reifung in Barriques (etwa 50 Prozent neues Holz). Mehrmonatige Flaschenreife.

Lagerfähigkeit: Min. 10 Jahre
Speisempfehlung: Zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.

Kontakt:

Weingut Manincor / Tenuta Manincor, St. Josef am See 4/ S. Giuseppe al Lago 4, I-39052 Kaltern | Caldarò (BZ), T +39 0471 960230, F +39 0471 960204
Homepage: www.manincor.com