

Koteletts vom Spießer



Foto: Michael Wissing

2011 Neipperger Schlossberg Lemberger VDP. Großes Gewächs

DER WEIN ZUM GERICHT

Als passionierter Jäger und Eigenjagdbesitzer kann Karl-Eugen Erbgraf zu Neipperg vom württembergischen VDP. Weingut des Grafen Neipperg bei Weinempfehlungen zu Wildgerichten aus dem Vollen schöpfen – auch weil in seinen Rebhängen viel Lemberger und Spätburgunder steht, aus dem er wunderbare, elegante Rotweine mit hohem Lagerpotenzial macht. Zum Rezept dieser Ausgabe, dem jungen Hirsch in Blätterteig, empfiehlt Erbgraf zu Neipperg seinen 2011er Neipperger Schlossberg Lemberger. Der Wein kommt aus einer der besten Lagen Deutschlands, einer VDP.Großen Lage, und wächst direkt unterhalb der Burg

Neipperg. Er gehört zur Spitzenklasse des deutschen Weines.

Der Neipperger Schlossberg ist dabei ein wunderbar komplexer Wein. Er betört mit seinem Duft nach Kirsche, Pfeffer und Schokolade, ist voll und saftig am Gaumen mit feinkörnigem Tannin und dezenten Röstaromen aus einer 18-monatigen Lagerung im Barrique. Seine leichte Reife und fruchtige Eleganz machen ihn zum idealen Begleiter des Hirschen in Blätterteig – insbesondere die Reifnoten wissen Steinpilz, Pfifferling und Trüffel zu umspielen, während sich die Rotfruchtigkeit mit dem Hirsch beschäftigt.



Weingut des Grafen Neipperg
Schlossstraße 12
74193 Schwaigern
Tel. +49 (0)7138 941400
graf-neipperg.de
info@graf-neipperg.de

Der Wein wurde ausgesucht vom
VDP. Die Prädikatsweingüter. vdp.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 13 Minuten

- 8 Koteletts vom jungen Hirsch, pariert, die Knochenenden gereinigt
- 70 g geklärte Butter
- 400 g Blätterteig, auf 2 mm ausgewalzt, zu runden Scheiben ausgestochen, Ø 9 cm
- 1 Ei
- 200 g feste Duxelles (fein gehackte Steinpilze, Pfifferlinge u. a.)
- 8 Kaffeelöffel Schalotten, fein gehackt, mit Thymian angeschwitzt
- 8 Scheiben von roher Trüffel (3 mm Stärke)

Nach Bedarf Gewürzsalz, schwarzer Pfeffer und gemahlener Wacholder

Info: Als Duxelles bezeichnet man sehr fein gehackte Pilze, die mit Zwiebeln oder Schalotten und Petersilie in Butter gegart werden.

Die Koteletts würzen und in der Butter anbraten, dann abkühlen lassen. Die Duxelles auf die 8 Koteletts häufeln, die Schalotten darübergeben, zuletzt eine Trüffelscheibe.

Die so garnierten Koteletts mit Blätterteig umschlagen, den Teig über dem Boden verschließen und zweimal mit dem Ei, das mit etwas Wasser gestreckt wird, bepinseln.

In den auf 220–230 °C (je nach Größe der Koteletts) vorgeheizten Ofen geben und für circa 13 Minuten garen. Mit einem Wildjus über schwarzen Trüffeln oder wilden Pilzen servieren.



BUCH TIPP



Die Küche des europäischen Haarwildes

Das nebenstehende Rezept ist dem Buch von Benoît Violier entnommen.

380 Seiten, 406 Farbfotos,
ISBN 978-2-940418-53-4,
Werd & Weber Verlag,
Thun/Gwatt (Schweiz),
84 Euro