

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet aus Südafrika empfiehlt:

Wildrücken auf gebackenem Kürbis

& Rotwein Le Sueur Paradoks

Zutaten

- 1 kg Wildrücken (z.B. Reh)
- 1 Kürbis (z.B. Butternut)
- 12 Salbeiblätter
- 100 ml Ahornsirup
- 6 Schalotten
- 80g Butter
- Speiseöl
- 15 Körner aromatischen Pfeffer
- 1 TL Fleur de Sel
- 1 TL Rosmarin



Zubereitung

Ofen auf 190° C vorheizen. Den Kürbis schälen, entkernen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und längs in dicke Streifen schneiden. Die Kürbisscheiben zusammen mit den Salbeiblättern, Ahornsirup und Schalotten in einem Bräter gut durchmischen. Die Hälfte der Butter dazu geben und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend für 45 Minuten backen.

Inzwischen das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Einen großen Bräter aufheizen und einen Schuss Öl sowie die restliche Butter hinein geben. Sobald es schäumt, das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Vom Feuer nehmen und zur Seite stellen. Sobald das Gemüse weich ist, das angebratene Fleisch auf das Gemüse legen und im Bräter für weitere 15 – 20 Minuten backen. Jetzt die Pfefferkörner, Fleur de Sel und gehackten Rosmarin in einem Mörser zusammen zerstoßen. Wenn das Fleisch fertig ist, aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit wird es mit dem Sud aus dem Bräter bestrichen und mit der Gewürzmischung großzügig besprenkelt.

Zum Servieren das Fleisch in Medaillons schneiden und auf dem Kürbisgemüse servieren.

Als weitere Beilagen empfiehlt Louis zarte, kurz in Butter gebratene Waldpilze sowie gedünsteten, dezent mit Knoblauch gewürzten Blattspinat.

Der passende Wein dazu? Louis liebt den Pinot Noir Blend »Le Sueur Paradoks«.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de