



## Hirschkalbmedaillons im Speckmantel

### Zutaten (für 6 Personen)

- 1,8 kg ausgelöster Hirschkalbsrücken
- Frühstücksspeck in Scheiben
- Wildgewürz, Pfeffer, Salz
- Butterschmalz
- 1 EL Wildfond
- ½ L kochendes Wasser
- ½ TL gemahlener Liebstöckel
- Schattenmorellen nach Belieben
- 1 EL dunkle Bratensoße
- Soßenbinder dunkel
- 200 ml Sahne
- Rotwein
- Holzspießchen

### Zubereitung:

Rückenstück in circa 4cm dicke Scheiben schneiden, mit Wildgewürz einreiben und im Kühlschrank circa 30 Minuten ruhen lassen. Medaillons pfeffern, mit Frühstücksspeck umwickeln und mit Holzspießen feststecken. Backofen auf 50 °C vorwärmen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin rosa braten, herausnehmen und im Backofen warm stellen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen, Wildfond und Bratensoße in kochendem Wasser auflösen und der Wildsoße beigegeben, ebenso die Schattenmorellen und etwas Kirschsafft. Soßenbinder nach Belieben einrühren und kurz aufkochen lassen, Sahne zugeben, mit Liebstöckel, Pfeffer und Salz abschmecken. Medaillons auf Tellern anrichten und Soße an das Fleisch gießen. Hierzu passen Kroketten oder Mandelbällchen und Rosenkohl.



### Wildkochbuch Rheinland-Pfalz

Wie das Land so die Küche! Die besten Wildrezepte aus Rheinland Pfalz sind in diesem Kochbuch vereint. Vom Rhein bis an die französische Grenze ist die Küche reich an verschiedenen Einflüssen, mal kultureller, mal geografischer Natur. All dies prägt die Menschen und ihre Gewohnheiten, die man am besten beim Essen kennenlernt. Hardcover, 128 Seiten, zahlr. Farbfotos, Format: 21 x 20 cm. Preis: € 14,95. ISBN: 978-3-7888-1346-8

## Weinempfehlung zu: Hirschkalbmedaillons im Speckmantel

Unkomplizierte Rotweine sind zu vielen Fleischgerichten die passenden Begleiter. Anders als bei Weißweinen werden nach der Traubenernte die eingemaischten Früchte so lange stehen gelassen, bis die alkoholische Gärung einsetzt. Bei diesem Vorgang werden durch die Wärmeentwicklung Farbpigmente, Tannine und Gerbstoffe aus der Schale gelöst. Auf diese Weise erhalten Rotweine nicht nur ihre Farbintensität, sondern auch ihre samtige Art. Je schwerer Rotweine sind und je mehr Gerbstoffe sie enthalten, umso schwieriger sind sie als Speisebegleiter einzusetzen. Ein großer und schwerer Rotwein scheint die Speise förmlich zu „erschlagen“. Dies darf nicht das Ziel sein. Ein perfekter Wein zum Essen lässt den Geschmack der Speise noch vollkommener werden. Er darf nicht in Konkurrenz treten.

Wir empfehlen daher einen **2014er Merlot Rotwein trocken** aus dem südlichen Rheinhessen. Trotz geringer Restsüße (0,4 g/l) wirkt er durch seine niedrige Säure harmonisch und präsentiert sich als ausgezeichneter Essenbegleiter. **Tipp:** Wenn Sie ihn bereits zum Ablöschen des Bratensatzes verwenden, wird die Harmonie zwischen Speise und Wein beim Genuss umso größer.

**Weingut H. L. Menger**  
Hauptstraße 12  
67575 Eich  
Tel.: 06246/298

E-Mail: [Weingut-H.L.Menger@t-online.de](mailto:Weingut-H.L.Menger@t-online.de)  
[www.weingut-menger.de](http://www.weingut-menger.de)

