

## EVENTS IM WEINGUT SCHWARZBÖCK



## WEINTIPP

### Advent im Weingut Schwarzböck

**Samstag, 26. November 2011, ab 14 Uhr**  
Genießen Sie unsere ersten Jungweine des Jahrgangs 2011. Ulrike Pichler-Steffen, Ensemblemitglied der Wiener Volksoper, wird mit ihren Kolleginnen und Kollegen Besinnliches, aber auch Heiteres zum Besten geben. Freuen Sie sich auf musikalische und literarische Schmankerln rund um den Advent und Weihnachten.

**Bitte melden Sie sich für das Konzert an unter:**  
weingut@schwarzboeck.at oder Tel. 02262/67 27 40,  
Konzert-Beitrag: € 10,00 pro Person,  
für Genießer-Club-Mitglieder: € 8,00

### Weinviertel-DAC-Party 2012

**Freitag, 9. März 2011, ab 18.30 Uhr**  
An diesem Tag möchten wir mit Ihnen den Start der Weinviertel-DAC-Weine 2011 feiern. Der Weinviertler Fleischer Hofmann reicht dazu Feines & Deftiges, das perfekt mit unseren Weinen harmoniert. Die Party erstreckt sich quer durch unser Weingut, wo Sie unsere verschiedenen Weiß- und Rotweine zu Schmanckerln genießen können.

**Um Anmeldung wird gebeten unter:**  
weingut@schwarzboeck.at oder Tel. 02262/67 27 40,  
Preis pro Person: €18,00 (inkludiert Spezialitätenbuffet und Weine), für Genießer-Club-Mitglieder: € 15,00

### Weitere Termine, die Sie nicht versäumen sollten

**Donnerstag, 1. März 2012**

Weinviertel-DAC-Erstpräsentation in der Wiener Hofburg  
[www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)

**Sonntag, 4. März, bis Dienstag, 6. März 2012**

Weinmesse „Pro Wein 2012“ im Messegelände Düsseldorf, ausschließlich für Fachbesucher  
[www.prowein.de](http://www.prowein.de)

**Dienstag, 27. März 2012**

Weinviertel-DAC-Präsentation im Designcenter Linz  
[www.weinvierteldac.at](http://www.weinvierteldac.at)

### Weinviertel DAC Reserve, Ried Hölle 2010

Mit Komplexität und Mineralität weiß er zu beeindrucken, dabei zeigt er bereits viel Charme und Balance. Der weiße Pfeffer und die feine Säure machen ihn trinkfreudig und sorgen am Gaumen für Spannung.

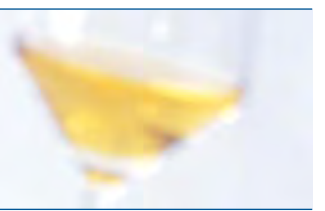
**Auch in der Magnumflasche erhältlich!**

**Genusstipp:** Im Burgunderglas genießen!  
**Empfehlenswerte Gerichte:** Passt sehr gut zu Tafelspitz und gebackenem Karpfen.  
**Bewertung:** 93–91 Punkte, Falstaff Weinguide 2011/12, TIPP Vinaria Weinguide 2011/12  
**Weitere Infos:** stehen auf der Homepage zum downloaden bereit.



## Die genussvolle Mahlzeit als Kulturgut

VON DIPLOMSOMMELIERE ULRIKE STEFFEN



EIN GUTES ESSEN, gesunde Produkte, Regionales mit Exotischem und Saisonalem kombiniert – und dazu ein schöner Wein als Begleitung – gehören zu den festen Bestandteilen unserer Genussskultur.

Aber nicht nur das Essen selbst, sondern auch das Kochen erfüllt immer mehr Menschen mit Leidenschaft. Kochzirkel werden gegründet, Fernseh-Kochshows boomen und Kochbücher berühmter Küchenchefs sind beliebte Geschenke. Man schlendert über Märkte und atmet den

Duft der Gewürze und Früchte ein, man lässt sich inspirieren, und dann ist es so weit: Ein Menü wird zusammengestellt.

Aufgeregt blättert man durch die Kochbücher und gesammelten Rezepte und kombiniert, was am Abend der Familie oder den Freunden auf dem schön gedeckten Tisch duftend serviert wird! Auch wenn man Rezepte zu Hilfe nimmt, bleibt Kochen immer ein kreativer Akt. Oft erweitert man das Angegebene um das ein oder andere Gewürz, verändert Kochzeiten nach

Gefühl oder variiert die Zutaten. Der Aperitif (z.B. Gelber Muskateller oder Rosé Brut) als Begleiter des Kochens ist natürlich perfekt als Inspiration!

UND DANN DIE AUSWAHL der Weine: Kombiniert man traditionell oder probiert etwas Überraschendes aus? Wie auch immer man sich entscheidet, der Sinn für Genuss und Gaumenfreuden gehört zu den erfreulichsten Merkmalen unserer schnelllebigen Zeit.

### Hirschfilet mit Schokoladenraspeln und Rotweinjus

WEINEMPFEHLUNG: Zweigelt Reserve 2009

800 g Hirschrückenfilet  
Bitterschokolade  
250 ml Wein  
1 EL Cognac  
250 ml Wildfond  
Zwiebel, Karotte, Sellerie  
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren  
Zweigeltgelee von Schwarzböck

Filet von Fett und Sehnen befreien (für Fond aufheben), in 8 Medaillons schneiden und beiseite stellen. Klein geschnittenes Gemüse und Filetabschnitte rösten, mit Cognac und Rotwein ablöschen, Fond und Wacholderbeeren begeben und einkochen. Sauce durch ein Sieb abgießen, mit Zweigeltgelee verrühren und mit Butter montieren. Medaillons mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in etwas Butter scharf anbraten, mit Schokoladenraspeln bestreuen und im Ofen bei 180 °C (Heißluft) ca. zehn Minuten backen und mit Jus servieren.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Maronipüree.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Winston Churchill

Mengenangaben für 4 Personen

### Terrine mit Ziegenkäse, Kräutern und Flusskrebse

WEINEMPFEHLUNG: Grüner Veltliner Vier Gärten 2011 (erhältlich ab Dezember 2011)

300 g Ziegenfrischkäse  
100 g Crème fraîche  
Olivenöl  
Thymian, Petersilie, Estragon  
Salz, Pfeffer, (2 Knoblauchzehen)  
1 TL Zitronenschale, 4 Blatt Gelatine  
ca. 10 Flusskrebse  
1 kleiner Mangold zum Einwickeln der Terrine

Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Käse mit Crème fraîche und 3 EL Öl glatt rühren, Kräuter und Zitronenschale unterrühren und mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken. Gelatine einweichen, zuerst mit einem kleinen Teil der Masse vermischen, dann unter die restliche Masse rühren. Form mit etwas Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie (überlappend) auskleiden. Die Hälfte der Masse in die Form geben, die Flusskrebse auflegen und mit der restlichen Masse bedecken (die Form ein bisschen klopfen, damit sich

keine Luftblasen bilden), mit restlicher Folie bedecken und mind. 4 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.

Mangold in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dicke Strunkteile weg-schneiden und trocknen. Eine Lage Frischhaltefolie auflegen und Mangold so auflegen, dass es Länge und Umfang der Terrine entspricht. Folie auf der Terrine abziehen, auf den unteren Teil des Mangolds stürzen, Folie vorsichtig abziehen und den Mangold um die Terrine wickeln und fest in der Frischhaltefolie einwickeln, sodass sie die Form behält. Nochmals kühl stellen (bis zum Servieren), erst dann die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und auf einem Frisée-salat anrichten.

### Involtini (Kalbsröllchen) mit Lardo, Thymian und Pilzen in Veltlinersauce

WEINEMPFEHLUNG: Weinviertel DAC Reserve, Ried Hölle 2010

4 dünne Kalbsschnitzel (Oberschale), ca. 150 g  
1 Bund Jungzwiebeln  
80 g Lardo (italienischer Speck), dünn geschnitten

ca. 8 Pilze (Steinpilze, Seitlinge o.Ä.)  
Salz, Pfeffer, Thymian  
kernlose weiße Trauben  
1/8 Weinviertel DAC Reserve, Ried Hölle 2010  
Sauerrahm  
Kalbsfond (oder -suppe)

Schnitzel leicht klopfen und zum Füllen quer fast ganz durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, geputzte Jungzwiebeln (können ruhig hinten und vorne heraus schauen), in Streifen geschnittene geputzte Pilze (je 2) und Thymian drauflegen, zusammenrollen, mit Lardo umwickeln und mit Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne in wenig Traubenkernöl kurz anbraten, dann in eine feuerfeste Form geben und warm stellen. Bratensatz mit Veltliner ablöschen, den Fond aufgießen und bei niedriger Temperatur 10 Minuten ziehen lassen. Die halbierten entkernten Trauben und etwas Thymian begeben, kurz dünsten und mit Sauerrahm sämig machen und eventuell nachwürzen. Involtini kurz vor dem Servieren mit Oberhitze grillen, damit der Lardo schön kross wird. Zum Servieren schräg durchschneiden und mit der Traubensauce servieren.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Kürbisgnocchi.



Hauptstraße 58, A-2102 Hagenbrunn  
Tel.: +43 (0) 2262/67 27 40  
Fax: +43 (0) 2262/67 27 40-20  
Mail: [weingut@schwarzboeck.at](mailto:weingut@schwarzboeck.at)  
[www.schwarzboeck.at](http://www.schwarzboeck.at)

**Weinverkostung und Verkauf**  
Montag bis Freitag 13.30 – 18.30 Uhr  
Samstag 10.00 – 17.00 Uhr  
und gegen telefonische Voranmeldung

**Impressum:** Eigentümer und Herausgeber: Weingut Schwarzböck; Fotos: Franz Ebner, Werner Kraus, Thomas Licht, ÖWM, Aleksandra Paploff, Anita Schwarzböck, Hans Michl, Wegro; Gestaltung: Ursula Meyer, Lektorat: Kirstin Breitenfellner, Druck: Bernsteiner. Alle Angaben ohne Gewähr