



Gut behütet
geht's auf zur
Pirsch und dann
hoch hinauf.
Auch Stein-
pilze passen
ausgezeichnet
in Andrea
Wirschings
Beuteschema



Traditionshaus:
Das renommierte
Weingut Hans
Wirsching im
malerischen Iphofen
existiert seit 1630.
Ludwigstraße 16,
97346 Iphofen,
☎ 09323/87330,
www.wirsching.de



Auf der Jagd nach der Würze des Lebens

*Im renommierten fränkischen Weingut Wirsching
bringt die Hausherrin auf den Tisch, was sie im Wald schießt*

Fränkische Weinsuppe

Für 6 Portionen

FÜR DIE SUPPE:

- 1 Bund Suppengemüse • ½ Zwiebel
- 30 g Butter • 40 g Mehl • 250 g Sahne
- ½ l trockener Silvaner • ½ l Geflügelfond
- 2 Lorbeerblätter • 10 Pfefferkörner • Salz
- geriebener Muskat • 1 Prise Zucker

FÜR DIE EINLAGE: • 2 Scheiben Weizenbrot

- 1 EL Butterschmalz • 2 Msp. gem. Zimt
- 100 g Sahne • 1 Bund glatte Petersilie

1. Das Gemüse putzen, evtl. schälen, abbrausen, fein würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Butter im Topf erhitzen. Gemüse, Zwiebel darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Sahne, Wein, Fond unter Rühren zugießen. Lorbeer und Pfefferkörner zugeben. Alles bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten offen kochen. Suppe durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Muskat und Zucker würzen.

2. Brot 1 cm groß würfeln. Im heißen Butterschmalz goldbraun rösten, mit Zimt würzen. Sahne steif schlagen, die Petersilie grob hacken und die heiße Suppe mit Sahne, Zimtkrusteln, und der Petersilie garnieren.

.....
**EIN HAUCH von Zimt,
Sahne und Wein –
die Suppe schmeckt
besonders gut**
.....

Mit Rehhaxe gefüllte Wirsingwickel

Für 4 Portionen

FÜR DAS FLEISCH: • 10 Rehhaxen
(à 100–150 g) • 3 EL Öl

FÜR DEN FOND: • je 150 g Möhren,
Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel

• 1 EL Tomatenmark • 400 ml kräftiger
Spätburgunder • 1 ½ l Wildbrühe

• 3 Wacholderbeeren • 1 TL Salz

• 2 Lorbeerblätter • 1 TL weiße Pfeffer-
körner • 1 TL Korianderkörner

• 1 Zweig Rosmarin • ½ Knoblauchzehe
(abgezogen) • ½ TL mittelscharfer Senf

FÜR DIE WILDFARCE: • 125 g Hähnchen-
brustfilet • 125 g mageres Wildfleisch
(geputzt) • Salz • ½ Eiweiß

• 125 g eiskalte Sahne • 1 TL Portwein
(oder Tresterbrand) • 1 Msp. Wildgewürz

• Pfeffer • 1 EL gehackte Kräuter
(z. B. Rosmarin, Thymian)

• 20 g gehackte Champignons

FÜR DIE WICKEL: • 4 große Wirsingblätter

• Salz • 300 g gewässertes Schweinenetz
(vom Metzger)

1. Ofen auf 180 Grad (keine Umluft) vorhei-
zen. Haxen von Fett und Sehnen befreien. Öl
in Bräter erhitzen. Haxen rundum kräftig an-
braten. Aus Bräter nehmen, beiseitestellen.

2. Für den Fond Gemüse schälen, Zwiebel
abziehen, alles 2 cm groß würfeln. Im Braten-
satz anrösten. Tomatenmark einrühren. Mit
150 ml Wein ablöschen, einkochen, übrigen
Wein und Brühe zugießen. Gewürze im
Mörser fein zerstoßen, unterrühren. Haxen
zugeben. Im Ofen ca. 30 Minuten schmoren.

3. Hitze auf 160 Grad reduzieren. Haxen ca.
1,5 Stunden garen. 30 Minuten vor Garende
Rosmarin, Knoblauch und Senf zufügen. Mit
kleiner Fleischgabel testen, ob sich das Fleisch
gut vom Knochen löst, dann ist es gar.

4. Für die Farce Fleisch würfeln, mit 1 Prise
Salz und Eiweiß verrühren, gut anfrieren. Im
Mixer oder Blitzhacker schnell zerkleinern.

Ins Eiswasserbad stellen. 50 g Sahne lang-
sam untermixen. Portwein und Wildgewürz
zugeben. Kräftig salzen und pfeffern. Übrige
Sahne steif schlagen, unterheben. Kalt stellen.

5. Haxen aus dem Fond heben. Das Fleisch
vom Knochen lösen und abkühlen lassen.
Knorpel herausschneiden. Das Fleisch in ca.
4 cm dicke Stücke teilen.

6. Kohlblätter abbrausen, in Salzwasser blan-
chieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter
trocken tupfen, auf einem Brett ausbreiten.
150 g Farce abnehmen, Kräuter und Pilze zu-
fügen, abschmecken. Farce auf Blätter strei-
chen. Fleisch daraufgeben. Kohl zu Rouladen
aufrollen, mit Schweinenetz umwickeln.

7. Wirsingwickel in den Fond geben. Im
Ofen bei 160 Grad 10–20 Minuten garen, bis
die Farce stockt. Dabei die Wickel immer
wieder mit Fond begießen. Wickel aus dem
Fond nehmen. Fond passieren. Die Wirsing-
wickel mit dem Fond servieren. Dazu passen
Kartoffelpüree und gebratene Pilze.

TIPP: Von der übrigen Farce Nocken abste-
chen, in siedendem Wasser garen, abtropfen
und abkühlen lassen. Als Vorrat zum Beispiel
als Suppeneinlage einfrieren.



.....
WIE FEIN! Rosmarin und
Rotwein verleihen der
Rehhaxe im Wirsing-
mantel köstliches Aroma
.....

Nun gut, pirschen wir also. Und das ist nicht nur einfach so dahingesagt. Denn „pirschen“ ist mehr als ein bloßes Sich-Anschleichen. Wer pirscht, hebt zunächst das Bein hoch an und rollt dann den Fuß vorsichtig von der Ferse zum Ballen hin ab, während er sich über den Grasstreifen eines Schotterweges durch den Wald bewegt. Logisch, denn ginge man über Steinchen, könnte es knirschen, und egal, wie sanft dieses Knirschen auch wäre, der Laut dränge an die sensiblen Ohren des Wildes, das sich damit für den Rest der Nacht nicht mehr blicken ließe.



MIT VERVE & SECCO
Andrea Wirsching und
Autorin Marie Velden
beim Kochvergnügen

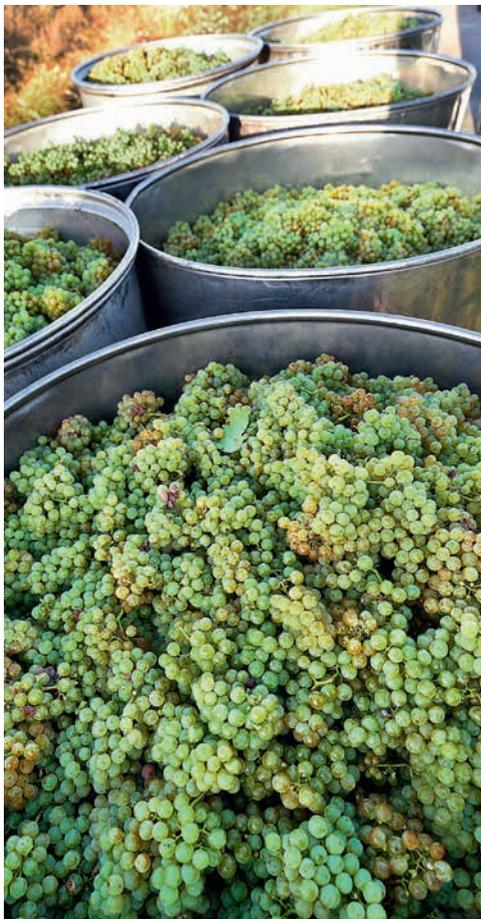
Also, pirschen wir. In Tarnfarben natürlich. Denn Reh und Hirsch verfügen bekanntlich auch über enorme Sehkräfte. Vor mir Andrea Wirsching, das Gewehr über der Schulter. Ich dahinter, links und rechts ins Gebüsch spähend, damit mir nichts entgeht. Wenig später – die Nacht senkt sich auf uns herab – sitzen wir auf einem Hochstand mitten im Wald von Iphofen.

In Weinfranken ist das, ungefähr dreißig Kilometer von Würzburg entfernt.

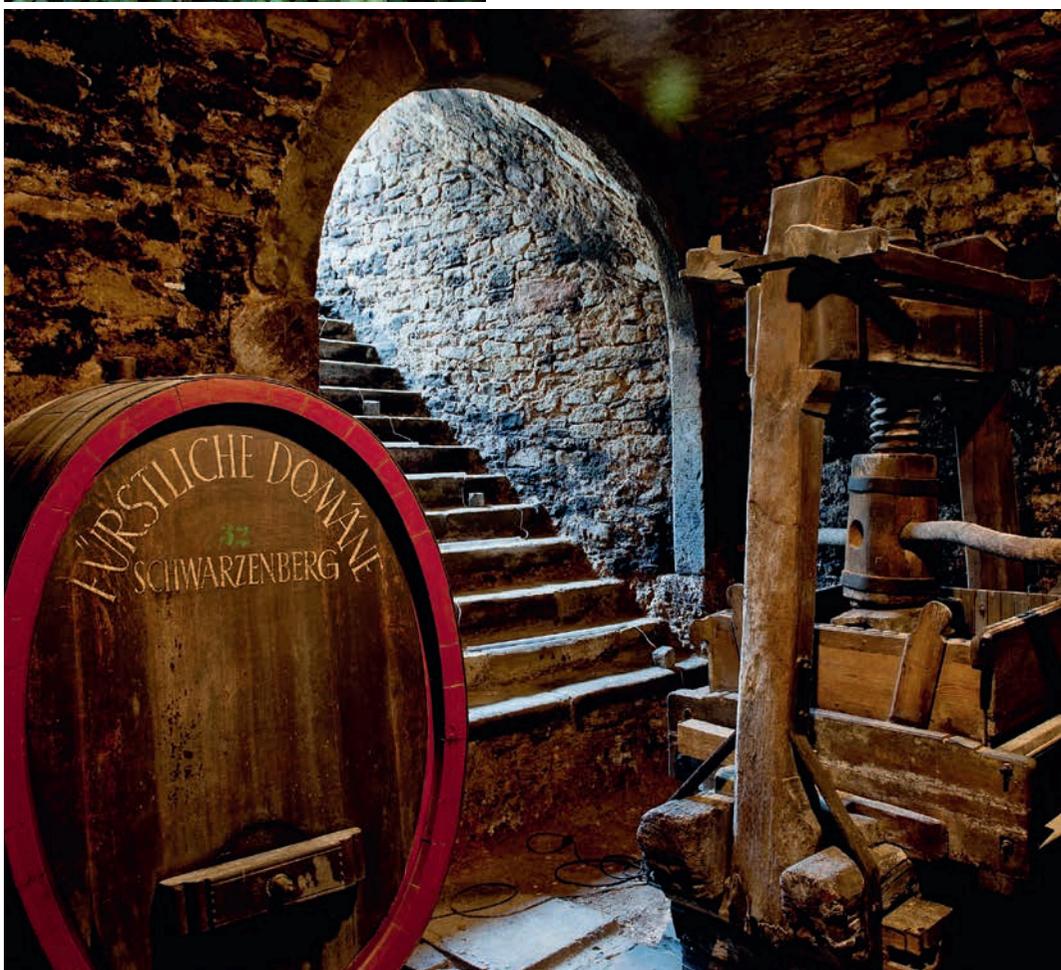
Magischer Zauber im Wald

Pittoresk reihen sich hier geschwungene Hügel aneinander, gekrönt von Schlössern, Burgen und Klöstern. Aus jedem Stein trieft Geschichte. Und bitte: Vergessen wir den Wein nicht! Wie edel hier die Tröpfchen sind! Doch eins nach dem anderen. Noch sitze ich mit Andrea auf dem Hochstand. Und auch wenn sie Chefin des berühmten Weingutes Wirsching ist – fürs Erste gehen wir zur Jagd.

Schon immer hab ich mir das gewünscht: blauschwarze Nacht, tiefe Stille, nur durchbrochen von den ureigenen Lauten des Waldes, magischer Zauber, wenn das Wild auf die Lichtung stakst, um zu äsen. Und genauso so ist es. Alles atmet Poesie – nur das Wild scheint zu denken: Du kannst mich mal und lässt sich partout >



VOM BERG IN DEN BOTTICH, hinab in den Keller und dann vom Bocksbeutel ins Glas. Andrea Wirsching begleitet den Wein auf all seinen Stationen



BESTE FREUNDINNEN Sibylle Schweizer vom zauberhaften Blumencafé Holzheimer berät Andrea Wirsching in allen Gemüse- und Pflanzenfragen. Geradezu königlich-kuschelig übernachtet der Gast im „Kleinen Hotel“ (u.)



> nicht blicken. Aber ein anderer will uns besuchen: Ganz allmählich und zunächst als schimmernder Streif taucht über den Wipfeln der Vollmond auf. Schiebt sich immer höher, bis er wie ein Kronleuchter am Himmel hängt und den Wald mit silbernem Licht in ein Feenreich zu verwandeln scheint, magisch und wunderschön. Wie im Traum laufen wir in mitternächtlicher Stunde zum Auto zurück.

Reh im „Wirsching“-Mantel

Am nächsten Tag, nach einem Frühstück am liebevoll gedeckten Tisch des „Kleinen Hotels“, machen wir uns an die Vorbereitungen fürs Abendessen. Andrea hat Freunde eingeladen und bleibt beim Thema „Jagd“.

Eine Weinsuppe soll es zunächst geben, einen „Blonden Schweden“ zum Dessert, zum Hauptgang Wirsingwickel gefüllt mit Rehhaxe. Das erscheint mir nicht nur lecker, sondern auch logisch: Denn weil in Franken niemals von „Wirsing“, sondern immer nur von „Wirsching“ die Rede ist, entsteht auf diese Weise auch eine schöne Verbindung zwischen Andreas Familiennamen und dem edlen Gericht. „Zudem“, fügt sie kurzerhand hinzu, „muss es ja nicht immer der Rehrücken oder das

Hirschgulasch sein, wenn es um Wild auf dem Teller geht. Es gibt so viele andere Variationen – man muss sie nur ausprobieren.“ So, und schon ist der Bogen gespannt zu einem weiteren ihrer bevorzugten Themen. Denn sie ist eine, die zu strahlen und vibrieren beginnt, geht es darum, ausgetretene Wege zu verlassen, Neues nicht nur zu entdecken, sondern es auch in die Welt zu bringen. Wie zuletzt den ersten koscheren Silvaner im Bocksbeutel. Nach einer Israelreise, während der sie sich in Land und Leute verliebt habe, sei ihr die Idee gekommen. Danach gab es kein Zaudern mehr und die Prozedur, so wie sie normalerweise ein Winzer macht, ging in die Hand eines Rabbis über, von der aufwendigen Reinigung der Geräte bis zur Abfüllung des Weins. So will es die jüdische Tradition. Im Vergleich dazu sind die Wirs(ch)ingwickel nach einem Rezept von Sterne Koch Harald Rüssel, einem langjährigen Freund von Andrea, deutlich schneller gemacht.

Prost! Ein hauseigener Secco

Bevor wir allerdings am Herd der bestens ausgestatteten Küche landen, gehen wir Gemüse und Blumen kaufen. Gleich gegenüber des Weinguts wartet Sibylle Schweizers zauberhaftes Blumencafé auf uns. Nachdem wir magentafarbene Rosen und einen Kopf Wirsing ausgesucht haben, der sich neben Weintrauben und Äpfeln sinnigerweise auch als Tischdekoration gut machen wird, stärken wir uns erst einmal mit einem Cappuccino und butterartigen Pfannkuchen, bevor es dann tatsächlich ans Schnippeln, Schälen, Braten und Stampfen geht. Das ein oder andere Schlückchen des hauseigenen Seccos spendet dabei perlend Unterstützung. Turbulent und bis oben hin vollgepackt mit intensiven Gesprächen, interessanten und lebenssprühenden Menschen, köstlichem Wein und Essen waren diese Iphöfer Tage. Am Ende bin ich ein bisschen in dieses herrliche Städtchen verliebt und ebenso angetan von unserer Gastgeberin. Von Anfang an hatte ich mir diese Geschichte opulent gewünscht, farbenfroh und sinnlich! Doch wie oft geschieht es schon, dass Wirklichkeit und Wunsch einander tatsächlich entsprechen? Aber als wir schließlich inmitten ihrer Freunde an Andreas ausladender Tafel sitzen, essen, schwatzen und uns immer wieder zuprosten, da habe ich das Gefühl, dieses eine Mal – da ist es so ...

Marie Velden



IN FEIERLAUNE
Ein Hoch auf die Köchin und die lukullischen Freuden

Fotos: MLK/Michael Gregorowits (2), MLK/Frederike Wichert (12); Karte: MLK/Claudine Panagopoulos

Blonder Schwede

Für 8 Portionen

FÜR APFELKOPF & APFELWÜRFEL:

- 6 Äpfel • Mark von ½ Vanilleschote
- 1–2 EL Zucker • Saft von 1 Zitrone

FÜR DIE GANACHE:

- 90 g weiße Schokolade • 250 g Sahne

FÜR DIE STREUSEL:

- 100 g Butter • 20 g Puderzucker
- 100 g Mehl • 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz • Mark von 1 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1. Äpfel abbrausen, schälen, entkernen. 4 Äpfel achteln. 2 Äpfel würfeln. Vanillemark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Apfelspalten und -würfel separat damit vermengen. Apfelwürfel kalt stellen. Für das Kompott die Apfelachtel in einem Topf weich dünsten, abkühlen lassen.

2. Für die Ganache die Schokolade zerkleinern. Mit Sahne aufkochen und verrühren. Masse abkühlen lassen und kalt stellen.

3. Den Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Butter, Puderzucker und Mehl zu Streuseln vermengen. Mandeln, Salz, Vanillemark und Zitronenschale unterkneten. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.

4. Die Ganache wie Sahne luftig aufschlagen. Auf Gläser verteilen. Darauf jeweils das Apfelkompott und die Apfelwürfel geben. Streusel darüber verteilen. Evtl. mit etwas Eierlikör und geraspelter weißer Schokolade garnieren.

EIN GLAS GENUSS
aus Apfelkompott,
Streuseln, weißer Schoko-
lade und Eierlikör