



Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Chef de Partie im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Raffaele Cannizzaro. Das hoteleigene A-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ hat derzeit drei Hauben Gault Millau mit 17 Punkten inne. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.



Rehrücken im Waldbeerlack

mit Haselnusskohl und Selleriecreme

Zutaten

Für 4 Personen:

2 Rehrücken ausgelöst
5 Stk. Rehknochen oder Kalbsknochen
1 Karotte
1 Zwiebel mit Schale
1/2 l Rotwein
1 große Knolle Sellerie
1/2 l Milch
200 g Waldbeeren gemixt und passiert
20 Kohlsprossen
100 g Haselnüsse ganz
Butter
Salz, Pfeffer
Wacholder
Zucker
Thymian
Haselnussöl

Zubereitung:

Die Karotten und die Zwiebel kleinschneiden und mit den Knochen anrösten. Pfefferkörner, Wacholder, Thymian und Knoblauch dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit 1/4 l Wasser aufgießen und langsam auf 100 ml einduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Den Rehrücken portionieren und in einer Pfanne mit Öl zwei Minuten von beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen und bei 110 Grad für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

Waldbeerlack: In einem Topf Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen, die gemixten Waldbeeren, etwas gemahlener Pfeffer und Thymian dazugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Knollensellerie schälen und in ca. drei cm große Würfel schneiden. Sellerie in einem Topf mit Milch ca. 20 Minuten kochen, passieren und mit 100 g Butter und etwas Salz

fein mixen. Sprosskohl halbieren und mit einem kleinen Messer abblättern, die Haselnüsse zerkleinern und in einer trockenen Pfanne rösten, den Kohl dazugeben und mit einer Flocke Butter durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Haselnussöl würzen. Den Rehrücken durch den Waldbeerlack ziehen, auf den Teller setzen, mit Selleriecreme und Haselnusskohl anrichten. Mit Sauce übergießen und servieren. ■

Wein des Monats

Spätburgunder 2010, Weingut Engelbrecht, Etsdorf, Weinbaugbiet Kamptal, Niederösterreich. Bereits seit dem Jahr 1664 bewirtschaften die Engelbrechts Weingärten in Etsdorf im Kamptal – ein Gebiet, in dem sich die Weinbaufamilie nicht nur 100-prozentig zu Hause fühlt, sondern auch ein Gebiet, das uns alle Möglichkeiten für innovativen Weinbau offen lässt. Durch die unterschiedlichsten Bodenbeschaffenheiten und die besonderen klimatischen Bedingungen gedeihen in dieser wundervollen Region sowohl Weiß- als auch Rotweine in höchster Qualität. Diese Grundeigenschaften nutzt die Winzerfamilie optimal und durch viel Hingabe und Engage-



ment wollen sie ihre Kunden mit ausgezeichneten Tropfen überraschen. Ständige Weiterentwicklung, am Puls der Zeit und mit vollem Einsatz sind die Engelbrechts bemüht auch die nächsten Jahre und Jahrzehnte hochwertig zu vinifizieren.

Der Wein:

Heller, zarter Burgunder, reife Fruchtnase, am Gaumen stoffig, sehr komplex, kraftvoll, seidige Tannine
13,5% Vol., trocken.
Kontakt:
Obere Marktstraße 1,
A-3492 Etsdorf, Telefon und
Fax: 02735-2320
Handy: 0664-35 12 794
E-Mail: engelbrecht.wein@aon.at
Homepage:
www.engelbrecht-wein.at