

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 À-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 Tirolauscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.



Geschmorte Gamskeule

mit Nougat-Gewürzkuchen, Steinpilzen und Preiselbeercreme

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Gamskeule
2 Tomaten
2 Weiße Zwiebel, 1 Stangensellerie
½ l Rotwein, ½ l Wasser
Pfefferkörner, Thymian, Wacholder,
Pfeffer, Salz

Preiselbeercreme:

½ kg mehlig Kartoffel
Milch, Butter, Salz, Muskat
150 g Preiselbeeren-Marmelade

Nougat-Gewürzkuchen:

100 g Butter, 50 g Zucker
20 g Speisestärke, 70 g Mehl
3 Eier
40 g Nougat geschmolzen
Vanille, Wacholder, Pfeffer, Salz, Thymian (fein gemahlen)

8 große Steinpilze, 12 Scheiben Speck

Zubereitung:

Die Gamskeule mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. In einen Bräter geben, dann das Gemüse klein geschnitten in der Pfanne ca. 1 Minute braten, mit Rotwein ablöschen, Wasser dazugeben und über die Keule geben. Dann für ca. 4 Stunden bei 120 Grad im Ofen schmoren und regelmäßig mit Flüssigkeit übergießen. Kartoffeln schälen, grob schneiden, weichkochen und

durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Milch, Salz, Muskat und den Preiselbeeren verrühren. Für den Kuchen die Butter und den Zucker schaumig schlagen, den Nougat und die Gewürze dazugeben und dann abwechselnd die Eier und das Mehl dazugeben. Zum Schluss das Maizena unterheben und in einem Blech bei 175 Grad für 20 Minuten backen (kann auch vorgemacht und aufgewärmt werden). Die Steinpilze mit einem feuchten Tuch säubern und in

Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter den Speck anbraten, die Steinpilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas gehackte Petersilie hinzugeben. Wenn die Keule ca. 75 Grad Kerntemperatur erreicht hat, herausnehmen, vom Knochen lösen und in die gewünschte Portionsgröße schneiden. Die Sauce passieren und reduzierend einkochen. Die Gamsstücke vor dem Anrichten 3-4 Minuten in der Sauce ziehen lassen. ■

Wein des Monats

Thor 2007, Kellerei an der Salurner Klaus, Salurn, Weinbauggebiet Südtirol

Die Kellerei wurde 1948 von Alfred Ceolan gegründet. 1982 übernahm Walter Ceolan den elterlichen Betrieb. Eine Zeit lang war dann dieser Weinbaubetrieb einer Kellereigenossenschaft angeschlossen, bevor er 2004 wieder selbst übernommen wurde. Die eigene Traubenproduktion wird vollends eingekellert und abgefüllt. Es werden sechs Weinsorten angebaut (Chardonnay, Ruländer, Lagrein, Merlot, Cabernet, Thor), die in einer der besten Lagen des Bozner Unterlandes wachsen. Das Ergebnis sind sehr schöne, elegante Weißweine und volle, wuchtige Rotweine. Durch rigorose Ertragsregulierung wird der Natur



nochmals nachgeholfen, um auf natürlichem Wege diese großen Weine produzieren zu können.

Der Wein:

Die samtweichen Töne des Merlot und der kräftige, an Waldfrüchte erinnernde Cabernet ergeben diesen einzigartigen Wein. Die eigens für diesen Verschnitt ausgewählten Trauben werden sorgfältig verarbeitet und verleihen dem Thor seine besondere Kraft und Eleganz. Guter Begleiter zu dunklen Fleisch- bzw. Wildspeisen.

Kontakt:

Familie Walter Ceolan
Kindergarten-Straße 9
I-39040 Salurn, Südtirol
Tel. & Fax +39 0471 884 701
info@salurnerklaus.com ·
www.salurnerklaus.com