



## Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im „Landhotel Hohenfels“ in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das hoteleigene À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde mit 17 Punkten im Gault Millau bewertet. 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.



# Feinster Rehrücken

mit lauwarmen Eierschwammerl-Selleriesalat und Brombeeren

## Zutaten

Für 4 Personen:

1 Rehrücken  
10 Pfefferkörner  
1 EL Korianderkörner  
5 Wacholderbeeren  
1 Knolle Sellerie  
1 Staudensellerie  
300 g Eierschwammerln geputzt  
100 g Topfen  
200 g Brombeeren  
50 g Sahne  
Salz  
Apfelessig  
Traubenkernöl

## Zubereitung

Für den Salat den Staudensellerie schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Den Knollensellerie ebenfalls schälen und mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Blätter schneiden. Beides zusammen ca. eine Minute ins kochende Wasser geben, danach mit kaltem Wasser abschrecken. Mit Salz, Apfelessig und Traubenkernöl marinieren. Die Eierschwammerln kurz in einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und zu dem

Selleriesalat dazugeben. Die Brombeeren mixen, mit dem Topfen und 50 g geschlagener Sahne vermischen, etwas Salz und Zucker dazugeben. Die Wacholderbeeren, den Pfeffer und die Korianderkörner grob zerkleinern und das Reh darin wenden, in einer Pfanne scharf von beiden Seiten anbraten und bei

90 Grad ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Den lauwarmen Salat auf die Teller platzieren und mit Staudensellerieblättern ausgarnieren, etwas von der Brombeercreme und einen Löffel von der Salatmarinade dazugeben. Den Rehrücken vor dem Anrichten nochmal kurz in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken. ■

## Wein des Monats

Zweigelt Reserve 2011  
Weingut Salzl, Burgenland

Das Weingut Salzl „Seewinkelhof“ befindet sich in Illmitz, eingebettet zwischen den zahlreichen Seen, den Salzlacken und den endlosen Ebenen des Nationalparks Neusiedler See Seewinkel.

Eine hohe Anzahl von Sommertagen, endlose Weiten und eine vielfältige Natur sind charakteristisch bei dieser Legende, die Seewinkel genannt wird.

Rund und harmonisch, ohne Ecken und Kanten präsentiert sich nicht nur Seewinkel, sondern auch das Weingut Salzl. Die wichtigste Rebsorte ist der segmenttypische Zweigelt, der



hier zur aussergewöhnlichen Qualität herausreifen kann. Besonders hervorzuheben ist der 2011 Zweigelt Reserve.

**Der Wein:** tiefes Lusterrot, heimisches Bouquet nach Schwarzkirschen, perfekte Balance von hoher Eleganz  
Alkoholgehalt: 13,5 %

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl - Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at



**MORANDELL**  
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926