



Feines Hirschragout

Croutons, Speck, Nüsse, Dinkelspatzeln und Granten

Zutaten für vier Personen

800 g Hirschschulter
 400 g Wurzelwerk fein geschnitten
 (Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebel,
 Lauch, Karotten)
 Salz, Pfeffer, Zucker
 1 El Tomatenmark
 300 ml Rotwein
 200 ml roten Portwein
 1 Glas Wildfond
 2 El Balsamicoessig
 2 El Grantenmarmelade
 2 Schnitze Orangenschale
 3 Scheiben Ingwer
 2 Zehen Knoblauch zerdrückt
 2 Handvoll Brotcroutons
 1 Handvoll geröstete Walnushälften
 Bauchspeck in Scheiben
 Rapsöl

Dinkelspatzeln

300 g Dinkelmehl, 300 g griffiges Mehl,
 3 Eier, Salz, Muskat, Butter

Zubereitung

Die Hirschschulter würfeln und in Rapsöl von allen Seiten portionsweise scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz das Wurzelgemüse zugeben und anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mitrösten lassen. Eine gute

Prise Zucker zugeben, karamellisieren lassen und mit dem Portwein aufgießen. Zur Gänze einreduzieren lassen und mit den Rotwein aufgießen. Wieder einreduzieren lassen. Fleisch zugeben, mit dem Wildfond aufgießen und etwa eine Stunde sanft köcheln lassen. Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren. Sauce mit der Orangenschale, Knoblauch und Ingwer einreduzieren. Danach wieder entfernen

und das Fleisch zugeben. Einen Löffel Grantenmarmelade einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speckscheiben in Rapsöl knusprig braten. Aus den Zutaten Spätzle bereiten und in Salzwasser bissfest kochen. Danach in Butter schwenken. Das Ragout mit den Spätzle anrichten, mit Croutons, Walnüssen und den Speckscheiben garnieren und mit Grantenmarmelade servieren. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

Wein des Monats

2013 Syreeh, Weingut Hannes Reeh, Andau

Obwohl die Familie Reeh seit vielen Generationen als Landwirte im Seewinkel ansässig ist, wurde erst vor ca. zehn Jahren von der allgemeinen Landwirtschaft auf Weinbau umgestellt. Es werden knapp acht Hektar Weingärten bearbeitet, die hauptsächlich Schotterböden aufweisen. Die Weine sind sowohl inhaltlich als auch äußerlich sehr modern und komplett abgestimmt.

Der Wein:

Schwarzrubin, würzige Nase nach dunklen Kirschen, schwarzem Pfeffer, Zimt und Gewürznelken, am Gaumen sehr füllig und fruch-



tig, Weichseln, Eukalyptusbeeren, zart röstige Noten, cremige Textur mit erfrischender Länge.

Alkohol: 14 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.

A-6300 Wörgl · Wörgler Baden 13-15
 Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588
 E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at



MORANDELL

FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926