



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 heuer erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet. 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.



Gamsrücken

mit Kürbis, Quitte, Pfifferlingen und Holunderbeeren

Zutaten für 4 Personen

1 Gamsrücken mit Knochen, ca. 800 g
4 Quitten
1 Muskatkürbis, ca. 800 g
200 g Pfifferlinge oder Kräuterseitlinge
100 g Holunderbeeren (Heidelbeeren, Brombeeren)
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Butter
100 ml Rotwein
400 ml Apfelsaft
50 ml Weißweinessig

Zubereitung

Die Quitten in Spalten schneiden und in Apfelsaft weichkochen. Den Apfelsaft-Kochsud mit Weißweinessig verfeinern und auf die Hälfte einreduzieren. Den Kürbis schälen und entkernen, eine Hälfte in grobe Würfel schneiden, die andere Hälfte mit einer Aufschnittmaschine in ca. 10x3 cm lange und 3 mm dünne Streifen schneiden. Die rohen Kürbissstreifen in den warmen Apfelessigsud einlegen. Den restlichen Kürbis in einem Topf mit Butter weichschmoren und mit einem Mixer zu einer feinen Creme mixen. Holunderbeeren mit etwas Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer

würzen und mit 50 ml des restlichen Apfelessigsuds aufgießen und einkochen lassen. Den Gamsrücken vom Knochen lösen und von Sehnen befreien. In einer Pfanne mit schäumender Butter

ganz kurz von beiden Seiten anbraten und bei 120 Grad für jeweils sechs Minuten von jeder Seite garen. Die Pilze in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. ■

Wein des Monats

2012 Tetuna Reserve, Weingut Goldenits, Tadten

Das Weingut Robert Goldenits und dessen Weingärten befinden sich in Tadten, inmitten des Heidebodens. Dieser kleine Landstrich östlich vom Neusiedlersee wird vom pannonischen Klima geprägt und erlaubt Trauben zu keltern, die hochreif und vor allem bei den Rotweinen von einer Weichheit und Harmonie getragen werden. Robert Goldenits Ziel ist es, aus der großen, uniformen Weinwelt die Weine vom Heideboden in ihrer Typizität hervorzuheben.



Der Wein: Rubinrot, Brombeeren in der Nase und am Gaumen, sehr dunkle Würze, Tannin präsent und rassig, viel schwarzer Tee, reife Kirschen, Lakritze, Cassis im Rückgeschmack, sehr lang und enormes Potential. Alkohol: 13,5 %

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