# Gebeizter Rehrücken

## Weihnachtsmenü 2018 – Teil 1

### Zubereitung

*Alle Zutaten für die Beize vermischen und den zugeputzten Rehrücken für drei Stunden einlegen. Eine kleine Gelbe Bete mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit der Flüssigbeize marinieren. Die restliche Gelbe Bete im Ganzen in einen Topf geben und mit allen Zutaten übergießen. Etwa 1,5 Stunden zugedeckt köcheln lassen, danach im Fond abkühlen lassen. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Wenn nötig leicht abbinden. Die Gelbe Bete in dicke Scheiben schneiden und zylinderförmig ausstechen. Die Senfkörner in ca. 100 ml Gelbe-Bete-Fond 5 Minuten kochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist, danach kalt stellen.*

*Für die Mayonnaise alle Zutaten außer das Öl in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer das Öl langsam einmixen, bis sich eine homogene Masse bildet. Wenn vorhanden in einen Spritzbeutel füllen.*

*Für das Kerbelöl den Kerbel in Pflanzenöl 5 Minuten lang frittieren, etwas abkühlen lassen, 5 Minuten durchmixen und durch einen Kaffeefilter passieren.*

*Zum Anrichten den Rehrücken in Scheiben schneiden, die Gelbe Bete in einer Reihe auflegen und mit der Senfmayonnaise und den Senfkörnern bedecken. Die roh marinierten Beteschreiben einrollen und darübergeben. Die Kerbelspitzen auf dem Teller verteilen. Den Gelbe-Bete-Fond mit etwas Kerbelöl vermischen und am Tisch über den Rehrücken gießen.*

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Rehrücken zugeputzt

**Flüssigbeize:**
150 ml Holunderblütensirup,
200 ml Wasser, 100 g Salz,
je 2 EL Koriandersamen und
Wacholderbeeren, 2 cl Gin,
1 Lorbeerblatt,
2 EL schwarzen Pfeffer,
1-2 Scheiben Ingwer

**Gelbe Bete:**
500 g Gelbe Bete
(auch Rote Bete verwendbar),
100 ml Weißweinessig,
200 ml Apfelsaft,
200 ml Orangensaft,
50 ml Holunderblütensirup,
100 ml Wasser,
2 EL Kümmel

**Kerbelöl:**
1 Bund Kerbel, 100 ml Pflanzenöl

**Senfmayonnaise:**
3 EL Dijonsenf, 2 Eigelb,
150 ml Pflanzenöl,
Salz, Zucker,
50 ml vom Gelbe-Bete-Kochsud

**Sonstiges:**
3 EL Senfkörner, ca. 20 Kerbelspitzen

## Wein des Monats

### St. Magdalener DOC 2017
### Klosterkellerei Muri-Gries, Gries – Bozen

Wein und Klöster sind seit jeher eng miteinander verbunden. Da ist zum einen die religiös-liturgische Bedeutung des Weines. Die Klosterkellerei Muri-Gries setzt auf die Möglichkeiten einer überschaubaren Eigenproduktion: Vom eigenen Weinberg in den historischen Kloster-keller, vom Fass in die Flasche – das ist oberstes Ziel. Die Klosterkellerei freut es, dass ihre Weine heute große Wertschätzung genießen – dies ist aber auch Auftrag und Verpflichtung. Es gilt, eine jahrhundertealte Tradition mit viel Einsatz, Augenmaß und Begeisterung fortzusetzen.

**Auge:** kräftiges Rubinrot
**Nase:** Cassis, Kirschfrucht, Zwetschge
**Gaumen:** Kirschfrucht, voll, würzig, leicht nach Mandeln
**Sorten:** Vernatsch, Lagrein
**Alkohol:** 12,5 % vol., ideale Genussreife bis 2024
**Artikelnummer:** 13495 17,
**Preis:** Einzelpreis pro Fl. € 10,60

**Erhältlich bei:**

VINORAMA
Die Welt des Weines

vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

**VINORAMA Weinversand GmbH**
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • ww.vinorama.at

### *Rezept von Christoph Krabichler:*

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2018 mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.

### *Haben Sie ein schönes Wildrezept?*

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:

**sik@bezirksblaetter.com**

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.

Fotos: Christoph Krabichler (1), privat, Vinorama (1)