



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 und drei Hauben 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.



Gebratene Wildentenbrust

Rotweinafelcreme, Haselnusskrokette, Rosenkohl und Mirabelle

Zutaten für 4 Personen:

4 Wildentenbrüste
1/2 l Geflügelfond
1/4 l Rotwein, 1/8 l Orangensaft
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
Wurzelgemüse
Salz, Pfeffer, Sternanis

Rotweinafelcreme:

5 Äpfel
1/2 l Rotwein
50g Zucker, Prise Salz

Karamellierte Haselnusskrokette:

300g mehligte Kartoffeln (gekocht und gepresst)
4 Eigelb, 50g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
100g Haselnüsse, 50g Brösel
Zucker
10 Rosenkohl
10 Mirabelle
Apfelessig

Zubereitung:

Für die Ente das Fett mit einem Messer einritzen und jeweils 1 Minute beidseitig braten. Im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad 10 bis 12 Minuten rosa garen. Schalotten und Knoblauch mit etwas Wurzelgemüse anrösten, Pfefferkörner und Sternanis hinzufügen und das Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Danach den Geflügelfond und den Orangensaft dazu-

geben und auf ein Drittel einkochen. Durch ein Sieb gießen und wenn nötig mit Stärke binden. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker karamellisieren und die Äpfel dazugeben, mit Rotwein ablöschen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Mixen bis es eine feine Creme wird. Kartoffeln mit Eigelb, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten und mit einem Spritzbeutel ca. 10 cm lange Stangen spritzen

und 1 Stunde einfrieren. Die Haselnüsse mit Zucker karamellisieren, auf ein Blech geben und ca. 10 Minuten trocknen, mit den Bröseln vermischen und fein mahlen. Die gefrorenen Kartoffelstangen in Eigelb tauchen, in den Haselnussbröseln wälzen und in 160 Grad heißem Fett knusprig backen. Die Mirabelle halbieren, entkernen und mit dem Rosenkohl in Butter kurz anschwanken, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Apfelessig abschmecken. ■

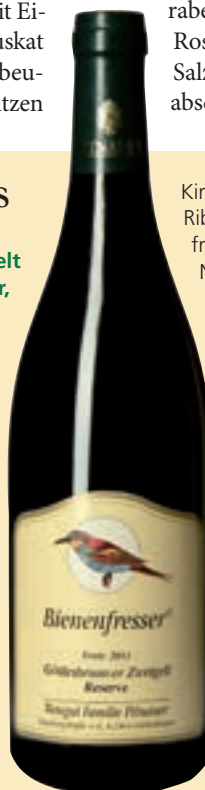
Wein des Monats

2011 Bienenfresser Zweigelt Reserve, Weingut Pitnauer, Göttlesbrunn

Das Vorkommen dieses exotischen Vogels in den Göttlesbrunner Weinrieden hat das Weingut Pitnauer seit 1986 zum Anlass genommen, um den besten Zweigelt nach diesem farbenprächtigen Vogel zu benennen. Nur durch strenge Selektion und beste Lage entstand dieser monumentale Wein. Ein sehr schöner Jahrgang, ein typischer „Bienenfresser“.

Der Wein:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase intensives Fruchtbukett nach



Kirsch- und Weichselnoten, etwas schwarze Ribisel, würzige Anklänge, am Gaumen frisch, saftig, dunkle Beerenfrucht, florale Noten, feine Mineralität, noch jugendliche, kernige Textur, Kirschfrucht im Finish, gutes Entwicklungspotenzial.
Alkohol 13.5 Vol %.

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

