



Gebratener Hirschrücken

mit Pilz-Kohlsprossengröstl, Selleriepüree und Champignonsauce

Zutaten für vier Personen

800 g ausgelöster Hirschrücken im Ganzen
in zwei Stränge schneiden

5 Wacholderbeeren zerdrückt,

Salz, Pfeffer,

100 g Butter

Gröstl

1 rote Zwiebel

300 g braune Champignons

300 g Kohlsprossen

Filets von zwei Orangen

1 Handvoll Walnusskerne

1 Handvoll Speckwürfel

Püree

400 g Knollensellerie, gewürfelt

400 g mehliges Kartoffeln, gewürfelt

Sahne, Butter, Salz, Muskat

Champignonsauce

200 g braune Champignons

200 ml Sahne

etwas Weißwein oder Wermouth

1 weiße Zwiebel

1 EL Butter

150 ml Suppe oder Wildfond

Salz, Pfeffer,

Petersilie

Zubereitung

Ofen auf 120 Grad vorheizen. Hirschrückenstränge salzen, pfeffern, die Wacholderbeeren in brauner Butter angehen lassen, darin den Hirschrücken kräftig von allen Seiten anbraten. In etwa 35 Minuten bei 120 Grad im Ofen fertiggar. Rote Zwiebel in Streifen schneiden, Kohlsprossen in Salzwasser etwa drei Minuten blanchieren,

abschrecken, halbieren, Champignons vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Speckwürfel, Pilze und Walnusskerne anbraten, Kohlsprossen dazugeben und gut rösten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Vor dem Servieren die Orangefilets zugeben.

Sellerie- und Kartoffelwürfel in Milch und Wasser (1:1) mit Salz, Pfeffer und Muskat kochen, abgießen und mit Sahne und Butter ein feines Püree erzeugen. Mit Muskat abschmecken.

Champignons blättrig schneiden, mit der feingewürfelten Zwiebel in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Suppe oder Wildfond aufgießen. Etwa 20 Minuten nicht zu stark köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, eventuell mit Stärke binden und die feingeschnittene Petersilie zugeben.

Püree auf einen Teller geben, Hirschrücken tranchieren und drauflegen, mit Pilzgröstl und der Pilzsauce vollenden.

Rezept: Sieghard Krabichler

Wein des Monats

2011 Q2, Weingut Gager, Deutschkreutz

Das Familienweingut liegt in der größten Rotweinmetropole Österreichs - dem bekanntesten Weinort Deutschkreutz im Blaufränkischland Mittelburgenland. Es zählt seit den 80er Jahren zu den besten Weingütern Österreichs und bewirtschaftet derzeit 35 ha Rebfläche. Die klimatisch wie geologisch begünstigte Lage sowie tiefgründige, schwere Sand- und Lehmböden mit gutem Wasserspeichervermögen bilden das Fundament für charaktervolle, tanninbetonte Rotweine.

Der Wein:

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah. Sattes Rubingranat, mit feiner



Holzwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht, reife Herzkirschen, am Gaumen guter Grip und Tiefgang, eleganter Fruchtbogen, ausgereift und kompakt, feine Balance zwischen Kraft und Finesse, elegant und charmant. Ein vielseitiger Speisenbegleiter; Alkohol: 14 %

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

