



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 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.



Gebratener Rehrücken mit Sellerie, Apfel und Fichte

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rehrücken zugeputzt ohne Knochen
Pfeffer
Korianderkörner
Wacholderbeeren
2 Stk. Knollensellerie (ca. je 500 g)
1 Staudensellerie
100 g Butter
4 Äpfel
1 Fichtenzweig (eine Handvoll Nadeln reichen)
1/2 l Apfelsaft
8 Wacholderbeeren leicht angedrückt
1 Esslöffel Zucker
Weißer Balsamicoessig

Zubereitung

Für die Selleriecreme eine Sellerieknolle schälen und in 2 cm kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weich kochen, passieren und mit 100 g Butter fein mixen.

Den zweiten Knollensellerie mit der Aufschnittmaschine in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden und runde Scheiben austechen. Für drei Minuten im kochenden Wasser blanchieren, herausnehmen und mit Essig, Salz, Zucker und etwas Apfelsaft marinieren. Den Staudensellerie schälen und mit dem Schäler feine Streifen herunterziehen. Die Äpfel schälen, entkernen und

in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl die Apfelscheiben dunkelbraun anbraten und danach leicht salzen. Für die Fichtensauce die Fichtennadeln abzupfen, Zucker karamellisieren und die Nadeln mit acht Wacholderbeeren darin ziehen lassen. Mit Essig ablöschen und den 1/2 l

Apfelsaft dazugeben. Auf ca. 150 ml einreduzieren und mit Stärke leicht binden. Pfeffer, Wacholder, Koriander in einem Mörser zerkleinern und den Rehrücken damit würzen. In etwas Butter von beiden Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad je acht Minuten von beiden Seiten garen. ■

Wein des Monats

2012 Big Blend, Rotweingut Iby, Horitschon

Das Rotweingut Iby betreibt seit Beginn des 20. Jahrhunderts Weinbau in Horitschon. Maßgeblich für die hohe Qualität ist die naturnahe Kultivierung der Reben und besonders durch die enorme händische Pflege und Liebe ist es möglich, die Vorzüge des Terroirs bestmöglich auszudrücken. Alte Rebstöcke, extreme Ertragsreduktion und eine hohe physiologische Reife bringen kräftige, komplexe tieffruchtige Weine mit feinen Tanninen und toller Balance sowie ausgezeichnetem Lagerpotential.

Der Wein:

Strahlendes, dunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase ausgeprägte Kirschfrucht mit dunkelbee-



rigen Anklängen, dezent verspielte Holzaromatik nach Schokolade und Mokka, sehr fruchtig und einladend, am Gaumen angenehme Säure, elegante, seidige Stilistik mit enormer Fülle und edler Extrakt Süße, saftig, süße Kirschfrucht, feine Edelholzwürze, langer Abgang mit reifen, saftigen Tanninen und außergewöhnlicher Balance.

Alkohol: 13,5 %

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

