

Geräucherte Entenbrust

Teil 2 des Weihnachtsmenüs 2016

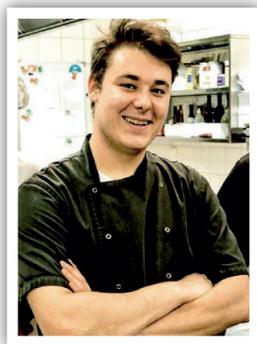
Zutaten für 4 Personen

Geräucherte Entenbrust mit Apfel, Rotkraut, Sellerie und Roggenbrot

- 2 geräucherte Entenbrüste (Feinkostladen)
- 1 Kopf Rotkraut
- 4 Äpfel
- 1 Knolle Sellerie
- 1 kleines Roggenbrot
- 6 EL Haselnussöl
- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Apfelsaft
- 6 EL Himbeeressig
- Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Die Entenbrust mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und zu kleinen Röllchen rollen. Das Roggenbrot ca. 1 Stunde einfrieren und ebenfalls mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Bei 180 Grad im Ofen für 8 Minuten trocknen. Das Rotkraut halbieren und den Stiel entfernen. In kleine Stücke schneiden und mit einem Mixer mit dem Himbeeressig und 100 ml Wasser fein pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Den Sellerie in feine Scheiben schneiden und in Zucker und Apfelessig einlegen. Die Äpfel schälen und kleine Kugeln ausstechen. Die Apfelkugeln in 100 ml Apfelsaft langsam für 2 Minuten weich kochen. Den Rest des Apfels vom Strunk befreien und in 2 EL Apfelessig und 100 ml Apfelsaft verkochen. Wenn der Apfel komplett verkocht ist, leicht salzen und zu einem feinen Püree mixen. Zum Anrichten die Entenröllchen auf dem Teller verteilen. Den Sellerie zu kleinen Hütchen formen und ebenfalls aufstellen. Die Apfelkugeln und die Apfelcreme dazugeben. Den Rotkrautsaft mit 6 EL Haselnussöl vermischen und als Vinaigrette dazureichen. Die Roggenbrot-Chips auf dem Teller verteilen und servieren.



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler beschäftigt. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde heuer erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.

Wein des Monats

Care Crianza, Cariñena DO 2013 Bodegas Anadas, Cariñena



Das Konzept von Bodegas Añadas ist alles andere als zufällig oder beliebig. Es hat sich als authentisches Projekt formiert, originell und neuartig mit kontrastreichen Elementen. Denn bei der Kreation eines Weines fügen sich verschiedenste Elemente zu einem einzigen Mosaik zusammen – das Resultat: Edelste Tropfen in Top-Qualität. **Gold Medal 2015!**

Auge: kirschrot

Nase: reife schwarze und rote Frucht, würzig vom Holzausbau, mineralisch

Gaumen: kraftvoll, sehr fruchtig, lang anhaltend

Sorte: Tempranillo, Merlot

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2022

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 6,90 statt € 8,90 (Aktion gültig bis 31.12.2016)

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

