

Geschmorter Hirschbraten mit Pastinakenravioli

Zubereitung

Die Hirschschulter mit Salz, Pfeffer und Wacholder kräftig würzen. In Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten und aus der Pfanne heben. Das Gemüse und das Tomatenmark zugeben und gut durchrösten. Mit Mehl stauben, mit einem Drittel des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Zweimal wiederholen. Mit Fond oder Suppe aufgießen und das Fleisch einlegen. Etwa zwei Stunden bei 160 Grad im Ofen schmoren.

500 g Pastinaken schälen, würfeln und mit Schalotten, Knoblauch und Sahne weich kochen, dabei sollte die Flüssigkeit nahezu eingekocht sein. Crème fraîche zugeben, kräftig würzen, mit dem Stabmixer mixen und im Kühlschrank kalt stellen (kann bereits am Vortag gemacht werden). Die restlichen Pastinaken schälen, in etwa vier Zentimeter große Stücke schneiden, mit etwas Honig und Olivenöl beträufeln, salzen und im Ofen etwa 40 Minuten braten.

Aus Mehl, Eiern und einer Prise Salz einen weichen Nudelteig bereiten und rasten lassen. Dünn ausrollen und die Pastinakencreme daraufgeben. Ravioli formen und in Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Braten aus der Sauce heben und tranchieren. Die Sauce nach Bedarf mit etwas Stärke binden und mit den Gemüsen, den Pastinaken sowie den Ravioli servieren.

Rezept: Sieghard Krabichler



Zutaten für 4 Personen:

1,3 kg Hirschschulter oder -keule
Wacholder, Pfeffer, Salz
Butterschmalz, 1 Ei Mehl
500 g grob gewürfeltes
Suppengemüse
2 Zwiebeln geviertelt,
4 Knoblauchzehen
1 Ei Tomatenmark
300 ml kräftiger Rotwein
500 ml Wildfond oder Rindsuppe

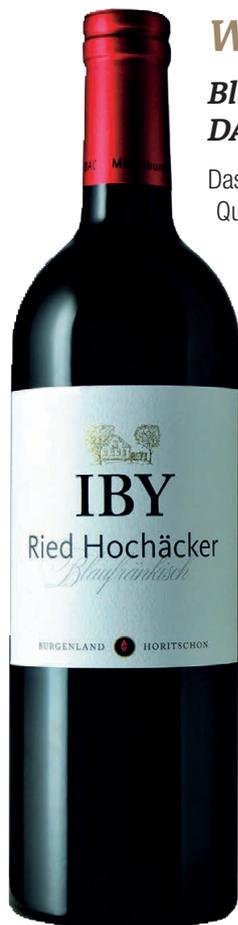
800 g Pastinakenwurzeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
100 g Sahne
100 g Crème fraîche
300 g Weizenmehl
3 Eier, Salz

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

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.



Wein des Monats

Blaufränkisch Hochäcker Mittelburgenland DAC 2016, Weingut Iby, Horitschon

Das Weingut Iby macht seit mehr als 100 Jahren Wein und sein hoher Qualitätsanspruch ist das Resultat aus Wissen und Erfahrung – gewonnen und weitergegeben von Generation zu Generation. Die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung vor einigen Jahren ist für die Familie Iby keine Ideologie, sondern der einzige Weg zur Nachhaltigkeit.

Auge: dunkles Rubinrot

Nase: vollreife Herzkirschen mit ausgeprägten Aromen von dunklen Beeren

Gaumen: weiche Tannine mit angenehmer Würze und Waldbeerenfrucht

Sorte: Blaufränkisch

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnummer: 1193616

Einzelpreis: pro Fl. € 13

Erhältlich bei:

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 • www.vinorama.at

