



Rezept von Lukas Gritsch

Der Nassereither Koch Lukas Gritsch ist Jahrgang 1989 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im „Gasthof Arzkasten“ in Obsteig.

Seine Stationen:

- ❖ Trofana Royal (Lehre bei Martin Sieberer, Ischgl)
- ❖ Hotel Hubertus (Johanna Maier, Filzmoos)
- ❖ Saziani Stub'n (Jürgen Kleinhappl, Straden)
- ❖ Landhaus Bachner (Lisl Wagner-Bacher / Thomas Dorfer, Mautern a.D.)
- ❖ Hotel Hohenfels (Tannheimerstubb / Raffaele Cannizzaro, Tannheim)



Glasierter Rehrücken mit Schmorkürbis und gebackener Polenta

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Rehrücken (pariert)
600 g Muskatkürbis
50 g Butter
etwas Balsamico
Currypulver
Salz, Pfeffer, Muskat
300 ml Milch
130 g Polenta
Öl
etwas Butter
Crème Fraîche
etwas Rinderbrühe

Zubereitung:

Den Muskatkürbis in vier gleiche Tranchen schneiden. Etwas Butter aufschäumen und die Kürbisspalten darin anbraten. Danach mit Balsamico ablöschen und mit Salz, Zucker und etwas Curry würzen. In Alufolie einpacken und im Backofen bei 180° C etwa 20 Minuten weichschmoren.

Die Tranchen in eine beliebige Form schneiden und warm stellen. Die Reste mit etwas Crème Fraîche zu einer feinen Creme mixen. Die Polenta in der Milch mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss

cremig kochen. Etwas überkühlen lassen, zu Bällchen formen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren panieren und goldgelb backen. Den Rehrücken würzen und in etwas Öl scharf anbraten. Im Backofen bei 180° C ca. fünf Mi-

nuten (Ober- und Unterhitze) rosa braten. Danach kurz abgedeckt ruhen lassen. Aus den Bratenrückständen mit etwas Balsamico und Rinderbrühe eine Soße ziehen, reduzieren lassen und mit etwas kalter Butter montieren. ■

Wein des Monats

2011 Blaufränkisch Hochäcker, Weingut Franz Weninger, Horitschon

Im Wein treffen sich Erde, Pflanze und Mensch – so sagt man. Wer dem auf den Grund gehen will, beginnt am besten zu Fuß. Am wichtigsten Ort. Ein Spaziergang in die Weinberge lässt erahnen, was das Besondere an Horitschon ausmacht. Seine geschützte Lage südlich des Ödenburger Gebirges und das milde pannonische Klima tragen jedenfalls dazu bei – wenn auch das Geheimnis im Boden liegt.

Der Wein:

Auge: dunkles Rubingranat
Nase: typische Blaufrän-



kisch-Nase mit feinen Gewürzanklängen, **Gaumen:** delikate, rotbeerige Frucht, gebietstypisch rassige Säure, vollmundig und saftig, feine, sehr gut eingebundene Tannine, trinkanimierend, mit finessenreichem Abgang
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



MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926