

Hirschrücken im Gewürzmantel mit Sellerie, Blaubeeren und Pilzen

Teil 3 unseres Weihnachtsmenüs

Zutaten für 4 Personen:

1 Hirschrücken, ausgelöst (ca. 800 g)
3 Knollensellerie
100 g Blaubeeren
1 Staudensellerie
200 g Pilze
2 EL Wacholderbeeren
2 EL schwarzer Pfeffer
2 EL Koriandersamen
1 EL weißer Pfeffer
100 ml Sahne
Salz
Butter
100 ml Balsamico dunkel
100 ml Balsamico hell
50 ml Ahornsirup
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Sellerie schälen und eine Knolle in vier gleich große Quader schneiden. Den zweiten in grobe Würfel und den dritten mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Selleriequader im kochenden Salzwasser ca. acht Minuten weichkochen, danach kalt abschrecken. Die Selleriewürfel ebenfalls im kochenden Salzwasser für 30 Minuten kochen und mit Sahne, Salz und einem Esslöffel Butter zu einer glatten Creme mixen. Die Selleriescheiben mit Essig, Salz und Zucker marinieren. Die Blaubeeren mit dunklem Balsamico und Salz marinieren. Die Pilze in kleine Stücke schneiden. Den Wacholder, Pfeffer, Koriander in einer sehr heißen Pfanne trockenrösten und in einem Mixer grob mixen. Den Hirschrücken darin wälzen und in Butter mit Thymian und Knoblauch von beiden Seiten ca. eine Minute scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad ca. 6 Minuten pro Seite garen. In dieselbe Pfanne den Ahornsirup und etwas dunklen Balsamico geben und die Selleriequader darin bei schwacher Hitze glasieren. Die Pilze in Butter anschwanken und mit den Blaubeeren vermischen. Den Hirschrücken vor dem Anrichten durch die heiße Ahornsirupproduktion ziehen. Zum Anrichten ein Stück Selleriequader am vorgewärmten Teller platzieren. Daneben die Selleriecreme und die Pilze mit den Blaubeeren setzen. Den marinierten Sellerie in der Marinade einmal aufkochen und auf den glasierten Sellerie geben. Mit Blättern von Staudensellerie garnieren und servieren.



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das Team des hoteleigenen À-la-carte-Restaurants „Tannheimer Stube“ erkochte sich im erst kürzlich erschienenen Gourmetführer „A la Carte“ 86 Punkte und kam damit unter die Top-Aufsteiger des Jahres. Im Gault Millau 2016 gab es erneut mit 16 Punkten wieder zwei Hauben und eine Top-Bewertung.



Wein des Monats

Château Larose-Trintaudon, Cru Bourgeois 2010
Les Vignobles de Larose, Saint Laurent Médoc

Die Entstehung des Weinguts Château Larose-Trintaudon geht zurück auf das Jahr 1719. 1870 übernahm Graf Ernest de Lahens die Verwaltung des bereits 345 Hektar umfassenden Weinguts und gab den Bau des Schlosses Trintaudon in Auftrag, dessen charakteristischer Turm sich stolz über einem Meer aus Rebstöcken erhebt. Heute zählt das zu den größten Weingütern des Médoc gehörende Gut zu den besten Cru Bourgeois.

Auge: dichtes Rubinrot

Nase: dunkle Beeren, Brombeergelee, zarter Hauch von Räucherstäbchen

Gaumen: füllig und cremig, Johannisbeerlikör und Schwarzwälder Kirschtorte, zarte Röstnoten, feingranuläre Tannine, sehr fruchtbetont und geradlinig mit saftigem Trinkfluss

Sorte: Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2019

Artikelnummer: 20534 10

Preis: Euro 20,34/Fl., ab 6 Fl. gemischt



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

