



Hirschrücken mit Gin

Kohlsprossen, Moosbeersauce und Schupfnudeln

Zutaten für vier Personen:

800 g Hirschrücken ohne Knochen,
20 Wacholderbeeren, 20 Pfefferkörner,
1 Stamplerl Gin, 16 Scheiben Bauchspeck,
Salz, Pfeffer

Moosbeersauce:

2 EL Moosbeermarmelade,
400 ml Wildfond (Glas), 1 Schalotte,
1 TL Tomatenmark, kalte Butter

Schupfnudeln:

600 g mehliges Kartoffeln, 250 g griffiges
Mehl, 100 g Weizengrieß, 1 Ei, Muskat,
Salz, 1 EL Butter, 600 g Kohlsprossen,
Butter, Salz, Zucker

Zubereitung:

Den Hirschrücken von Sehnen und Fett befreien und in acht Medaillons schneiden. Mit Bauchspeckscheiben ummanteln und mit Küchengarn in Form binden. Die restlichen Speckscheiben knusprig braten und beiseitestellen. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerkleinern und mit einem halben Stamplerl Gin vermischen. Die Medaillons damit gut bedecken und zugedeckt etwa zwei Stunden bei Zimmertemperatur marinieren. Danach salzen und in geschäumter Butter etwa je

vier Minuten braten. Kurz rasten lassen. Im Bratenrückstand die kleingehackte Schalotte mit den Sehnen und dem Tomatenmark anschwitzen, die Moosbeermarmelade zugeben und mit Wildfond aufgießen. Auf die Hälfte reduzieren und durch ein Sieb passieren. Mit dem restlichen Gin abschmecken und mit kalter Butter montieren. Die Kohlsprossen in Salzwasser blanchieren, halbieren und in

Butter mit einer Prise Zucker sowie Muskatnuss und Salz schwenken. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und noch warm passieren, mit Mehl, Grieß, Ei, Muskatnuss und Salz zu einem Teig verarbeiten. Schupfnudeln formen und in Salzwasser garen. Herausnehmen und in Butter knusprig anbraten. Mit den Speckscheiben anrichten. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

Wein des Monats

2011 Le Pietre Toscana IGT, Caparzo

Die Weinberge des Guts Caparzo in Montalcino erstrecken sich über mehr als 90 Hektar. Neben der Paraderbsorte Brunello, die ca. 60 Prozent der Anbaufläche ausmacht, werden außerdem Cabernet Sauvignon, Moscadello di Montalcino, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay und Traminer angebaut. Sedimentäre Böden, deren Beschaffenheit von sandig bis lehmig reicht, begünstigen den Anbau dieser Rebsorten.

Der Wein: Schwarzrubin, im Duft sehr fruchtbetont nach dunklen Beeren und Cassis, am Gaumen



sehr dicht, milde Säure, sehr weiche Textur, intensives Tanningerüst, perfekt eingebundener Alkohol, fruchtiger langer 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 WEINSPÉZIALIST SEIT 1926