



Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler. Das hotel-eigene À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.



Hirschrücken

mit Steinpilzen, Weinbergpfirsich und Süßkartoffel

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Hirschrücken ohne Knochen
- 3 Süßkartoffeln
- 120 g Butter
- 4 Weinbergpfirsiche
- 8 kleine Steinpilze
- 100 g getrocknete Steinpilze
- 50 ml Kürbiskernöl
- 10 ml Trüffelöl
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Haselnüsse
- Salz,
- geschroteter Pfeffer
- geschrotete Korianderkörner

Zubereitung

Zwei Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und 20 Minuten in Salzwasser weichkochen. Mit 100 g Butter mixen und leicht salzen. Die übrige Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden, etwa drei Minuten in Salzwasser weichkochen und in etwas Butter anbraten.

Das Backrohr auf 120 Grad vorheizen. Den ausgelösten Hirschrücken mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und in einer Pfanne scharf anbraten und bei 120 Grad im Rohr auf einem Gitter ca. zwölf Minuten fertigbaren.

Die Pfirsiche in Spalten schneiden und die Steinpilze halbieren. In einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl angrillen. Für das Pilzpulver getrocknete Stein-

pilze, Pinienkerne, Haselnüsse, Kürbiskernöl und Trüffelöl mixen und zum Schluss über die Süßkartoffelcreme streuen. Eventuell mit Blüten ausgarnieren. ■

Wein des Monats

2012 Classic Cuvée, Weingut Salzl, Illmitz

Das Weingut Salzl Seewinkelhof befindet sich inmitten der malerischen Seen und Ebenen des Nationalparks Neusiedlersee. Aktuell arbeiten drei Generationen Hand in Hand. Das gemeinsame Ziel: Mit Leidenschaft und Sorgfalt authentische Weine produzieren. Das Motto des Weinguts: „Genuss und Lebensfreude.“

Der Wein:

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, angenehm dunkle Waldfrüchte, saftige Zwetschken, Kräuterwürze und mineralische Noten in der Nase, typische Kirschtö-



ne, schön unterlegte Extraktsüße, angenehm weich und doch druckvoll am Gaumen mit einem schönen Tanningrip und langem 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

