



Zutaten für vier Personen

600 g Hirschschnitzel aus der Schale, Salz, Pfeffer, Mehl, 2 ganze Eier verquirlt, 150 g Bio-Kürbiskerne grob gemahlen, Butterschmalz

Chilikarotten:

1 kg Karotten bio, 1 Chilischote rot, 1 TL Honig, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter-Tagliatelle:

400 g Finis Feinstes Mehl, 4 ganze Eier, Salz, 1 Becher Sahne, 1 Handvoll gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Thymian...)

Calvados Sauce:

2 kleine Zwiebeln fein gehackt
2 Äpfel, geschält in Stücken
4 cl Calvados, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer, Stärke, Granatenmarmelade

Hirschschnitzel in der Kürbiskernpanade mit Kräuter-Tagliatelle, Chilikarotten und Calvados-Sauce

Zubereitung

Hirschschnitzel sanft plattieren, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Durch die verquirlten Eier ziehen und mit den gemahlten Kürbiskernen panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Für die **Kräuter-Tagliatelle** aus den Zutaten einen feinen Nudelteig bereiten und eine Stunde ruhen lassen. Dünn ausrollen und in etwa 4 mm breite Tagliatelle schneiden. Den Becher Sahne in einer Schwenkpfanne erhitzen, salzen und pfeffern und die Hälfte der Kräuter zugeben. Kurz köcheln lassen und die gekochten und abgossenen Tagliatelle darin vor dem Servieren schwenken.

Für die **Chilikarotten** die Karotten schälen, in Stücke schneiden und unter Zugabe von Butter, Chili, Honig, Salz und Pfeffer langsam im eigenen Saft zugedeckt bei kleiner Flamme bissfest dünsten.

Calvados-Sauce: Zwiebeln in Butter ohne Farbe andünsten, die Äpfel zugeben und ein wenig weiterdünsten. Mit 2 cl Calvados ablöschen und mit dem Becher

Sahne aufgießen. Etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Calvados ab-

schmecken und bei Bedarf mit Stärke binden. Alles anrichten und mit Granatenmarmelade servieren. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

Wein des Monats

2012 Zweigelt, Weingut Feiler-Artinger, Rust

Das Weingut Feiler-Artinger wird seit 2013 von Kurt Feiler geführt. Tatkräftig unterstützt wird er dabei von seiner Frau Katrin und den Eltern Hans und Inge Feiler. Derzeit werden 30 ha Rebfläche in den besten Ruster Rieden bewirtschaftet. Die große Liebe zum Produkt Wein, zur Natur und zu den Reben prägt und kennzeichnet Handeln und Denken der Familie. Daher werden sowohl die Weingärten als auch die Weine von und mit sorgsamer Hand ge- und bearbeitet. Hinzu kommt, dass die Weine ab dem Jahrgang 2011 alle biodynamisch zertifiziert sind.



Der Wein: Dunkles Purpur mit zart violetten Reflexen, in der Nase und im Geschmack sehr typisch nach reifen, dunklen Kirschen, am Gaumen viel Fruchtcharme, fester Körper, elegant.

Alkohol: 13 %

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

