

Hirschsteak mit Kichererbsen, grünem Gemüse und Fruchtsauce

Zubereitung

Die Kichererbsen abtropfen und mit der Erdnussbutter, dem Olivenöl und dem Rosmarin in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren in der Mikrowelle erwärmen.

Für das Gemüse die Zucchini vierteln, die Kerne entfernen und stifteln. Frühlingszwiebel in Stifte schneiden und die Zuckerschoten halbieren. Alles in Butter bissfest dünsten und kräftig würzen.

Für die Sauce Rotwein, Fruchtsaft und Wildfond aufkochen und um 2/3 reduzieren. Mit kalter Butter binden und würzen.

Die Steaks in Butterschmalz von beiden Seiten kräftig anbraten, salzen und pfeffern und bei 120 Grad im Rohr etwa 15 Minuten ziehen lassen.



Rezept: Sieghard Krabichler

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Hirschsteaks aus der Keule
Salz, Pfeffer, Butterschmalz
1 große Dose Kichererbsen
2 EL Erdnussbutter
50 ml Olivenöl
1 EL Rosmarin fein gehackt

2 Zucchini
4 Frühlingszwiebel
200 g junge Erbsenschoten
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

1 Glas/400 ml Wildfond
200 ml Fruchtsaft (Holunder, Schwarze Johannisbeere, Preiselbeere ...)
200 ml Rotwein
Pfeffer, Salz
50 g kalte Butter

Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Bitte schicken Sie es uns unter Angabe von Name, Adresse und Telefonnummer an:
sik@bezirksblaetter.com

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken, Handybild reicht.



Wein des Monats

Blaifränkisch Ried Fabian 2017
Weingut Gager, Deutschkreutz – Burgenland

92
Falstaff

Seit mehr als 30 Jahren steht das Familienweingut Gager für erlesene Weine aus dem Herzen des Blaifränkischlandes. Seit 2003 bilden Vater Josef und Sohn Horst eine harmonische Symbiose und verbinden bei der Vinifizierung ihrer Weine innovative Ideen mit altbewährter Tradition. Das Ziel: komplexe Rotweine mit unverwechselbarer Persönlichkeit.

Auge: dunkles Rubinrot

Nase: fruchtige Noten von Brombeeren und reifen Kirschen

Gaumen: dicht gewebt mit saftiger Frucht und einem langen Finish, harmonischer Abgang

Sorten: Blaifränkisch

Alkohol: 13,5 Vol. %

Artikelnummer: 2149917

Preis: € 11,90

Erhältlich bei:



vinorama.at
DER ONLINE WEINVERSAND

VINORAMA Weinversand GmbH
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at