

# Hirschsteak mit Walnusskernen, Kürbisgnocchi und Orangensauce

## Zubereitung

Für die Kruste Nüsse, Petersilie, Butter und Knoblauch in der Küchenmaschine zerkleinern und zu einer Paste mixen. Würzen, zwischen Folie dünn ausrollen und in den Kühlschrank geben.

Kürbis entkernen, in Spalten schneiden und 40 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen. Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse pressen. Den Kürbis ebenso durchpressen. Kräftig salzen, pfeffern und mit einer Prise Muskatnuss versetzen. Mit Mehl und Stärke einen geschmeidigen Teig kneten. Gnocchi formen und im Salzwasser leicht köchelnd garen. Kalt abschrecken. Vor dem Servieren in Butter schwenken.

Für die Sauce 3 Orangen auspressen. Etwas Zucker karamellisieren, Saft zugeben und auf ein Drittel einkochen. Mit Wildfond auffüllen, Knoblauchzehe dazugeben und wieder auf ein Drittel einkochen. Knoblauch entfernen, abschmecken, mit Sojasauce und kalter Butter montieren. Die Steaks würzen, in Butterschmalz rasant anbraten und in eine Auflaufform geben.

Die Nusskruste in 8 Streifen schneiden und auf die Steaks legen. Im Backofen übergrillen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Zucker und Butter in einer Pfanne hell karamellisieren, Radicchio-Streifen zugeben, mit dem Saft einer Orange ablöschen und kurz dünsten. Die Sauce angießen, Gnocchi und Radicchio darauf verteilen, Fleisch darauflegen und mit Parmesanspänen dekorieren.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen:

8 Hirschsteaks à 80 g  
Butterschmalz, Salz, Pfeffer

### Kruste:

120 g Walnüsse, 80 g Butter,  
2 EL Petersilienblätter, 1 Knoblauchzehe

### Gnocchi:

800 g Hokkaidokürbisfleisch  
500 g mehliges Kartoffeln, 150 g Mehl,  
2 EL Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Sauce:

4 Orangen, 300 ml Wildfond (Glas),  
1 EL Sojasauce, 1 Knoblauchzehe,  
kalte Butter, 2 kleine Radicchio,  
1 EL Zucker, Saft einer Orange, 1 EL Butter

## Haben Sie ein schönes Wildrezept?

Schicken Sie es uns unter Angabe von Name,  
Adresse und Telefonnummer an:

**sik@bezirksblaetter.com**

Bitte ein Foto des Rezepts mitschicken,  
Handybild reicht. Mit etwas Glück stellen  
wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



## Wein des Monats

### Grande Cuvée 2016 Weingut Salzl, Illmitz

Das Weingut Salzl Seewinkelhof in Illmitz befindet sich inmitten des Nationalparks Neusiedler See. Der Fokus liegt auf Rotweinen, diese machen mittlerweile 75 % der Gesamtproduktion aus. Der regional-typische Zweigelt stellt die wichtigste Rebsorte dar. Die Weine zeichnen sich durch besondere Samtigkeit und feine Frucht aus.

**Auge:** dunkles Rubinrot

**Nase:** mediterrane Kräuter, reife Zwetschken und Brombeeren

**Gaumen:** angenehme Tannine mit dezenter Mineralik und langem Abgang

**Sorten:** Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Merlot

**Alkohol:** 13,5 % vol.

**Artikelnummer:** 1840416

**Einzelpreis:** pro Fl. € 14,70

**Erhältlich bei:**

**vinorama.at**  
DER ONLINE WEINVERSAND

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

**VINORAMA**  
Die Welt des Weines