

# Mit Erdnuss glacierte Rehrücken Powidl, Armer Ritter und Petersilienwurzel

## Zubereitung

Die Petersilienwurzeln schälen und 5 Stück in grobe Würfel schneiden. Die Wurzeln in Milch und etwas Salz ca. 40 Minuten weich kochen. Die Milch abpassieren und die Petersilienwurzeln mit 50 g Butter zu einem feinen Püree mixen. Die restlichen 5 Stück mit dem Weißwein, Salz und Apfelessig in ein Gefäß geben und abgedeckt bei 160 Grad für 50 Minuten im Ofen schmoren. Danach abkühlen.

Die Hälfte der Erdnüsse mit 50 g Butter in einem Mixer zu einer groben Erdnussbutter mixen. Die restlichen Erdnüsse bis auf ca. 3 EL ebenfalls im Mixer zu feinen Crumbles mixen. Jeweils 2 Scheiben Toastbrot mit Powidlmarmelade bestreichen und die anderen zwei Toastbrotstücken daraufgeben. Mit einem Ausstecher je nach Größe 6-10 kleine Zylinder ausstechen, in Sahne-Eigelb-Mischung wenden, mit den Erdnusscrumbles panieren und goldgelb frittieren.

Den Rehrücken in 4 Portionen schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad pro Seite 5 Minuten garen. Kurz ruhen lassen. Die Petersilienwurzeln in dünne Scheiben schneiden und mit den übrigen Erdnüssen in Butter anbraten. Vor dem Anrichten den Rehrücken in einer Pfanne mit der Erdnussbutter glacieren. Zum Anrichten etwas von der Erdnussbutter über die Petersilienwurzeln geben und servieren.



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rehrücken ausgelöst
- 200 g Erdnüsse gesalzen
- 100 g Butter
- 4 Scheiben Toastbrot
- 10 Stück Petersilienwurzeln
- 1/2 l Weißwein, 1/2 l Milch
- 50 ml Apfelessig
- 2 EL Powidlmarmelade
- 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 100 ml Sahne



## Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler beschäftigt. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.



## Wein des Monats

**Blaufränkisch Hochberg, DAC 2013,  
Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz**



„Stillstand bedeutet Rückschritt“ lautet die Philosophie im Hause Iglar, die höchste Qualität garantiert. Jungwinzer Clemens Reissner ist es ein großes Anliegen, den Weinen aus dem Blaufränkischland mit ihren besonderen Charakteristiken jenen Stellenwert zukommen zu lassen, den sie verdienen.

**Auge:** dunkles Rubingranat

**Nase:** einladendes Waldbeerkonfit, zarte Kräuterwürze, ein Hauch Orangenzeste

**Gaumen:** mittengewichtiger Körper, schön strukturiert, gut eingebundene Tannine, Nougat im Nachhall

**Sorten:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 13 % vol., ideale Genussreife bis 2020

**Artikelnummer:** 10552 13, Einzelpreis pro Fl. € 12,40

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
4-6300 Wörgl - Wörgler Böden 13-15  
Tel. +43 5332 785538 - Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at - www.vinorama.at