

Pasta, Hirschsteak, Spargel mit Pilzen, Karotten und Bärlauch

Zubereitung

Nicht mehr sehr lange gibt es Spargel und Bärlauch, darum noch ein feines und vor allem ein schnelles Frühlingsrezept:

Das würfelig geschnittene Hirschsteak in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern und beiseitestellen. Pache in Salzwasser al dente kochen.

Die nudelig geschnittene rote Zwiebel in Butterschmalz anbraten, Karotten zugeben und die blättrig geschnittenen Champignons hinzufügen. Alles gut durchrösten und mit einem Teelöffel Mehl bestäuben. Mit dem trockenen Sherry ablöschen und die Sahne zugeben. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen und das Fleisch hinzufügen. Den blättrig geschnittenen Bärlauch dazugeben und mit der al dente gekochten Pasta vermischen.

Auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und sofort servieren. Parmesan nach Geschmack.

Tipp: Mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

Rezept: Sieghard Krabichler



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirschnuss oder Rücken,
in 2 cm große Würfel geschnitten
Butterschmalz
200 g braune Champignons
1 rote Zwiebel,
50 g Bärlauch
200 g Karotten, blättrig geschnitten
200 ml Sahne,
6 cl trockener Sherry
Salz, Pfeffer,
Mehl
400 g Pache
(große röhrenförmige Pasta)
Parmesan oder Bergkäse

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. Mit etwas Glück stellen wir Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



Wein des Monats

**Montebruna Barbera d'Asti 2015
Giacomo Bologna „Braida“, Rocchetta Tanaro**

Alles begann mit einem Spitznamen. Giuseppe Bologna hatte seinen schönen Weinberg mit Barbera-Reben in Rocchetta Tanaro und arbeitete als Fuhrmann. Sonntags jedoch spielte er am liebsten Faustball. Er war ein Meister dieser typischen piemonteser Sportart – auf dem Spielfeld nannte man ihn „Braida“. Dieser Spitzname ging auf den Sohn Giacomo über, der ihn dann seinerseits als Namen für das Weingut verwendete. Der Betrieb ist Ausdruck der Persönlichkeit von Giacomo und seiner Frau Anna. Sie sind zu Recht davon überzeugt, dass die Hügel von Rocchetta Tanaro, wenn es um edle Eigenschaften und Qualität geht, den Hügeln von Burgund in nichts nachstehen.

Auge: dunkles Kirschrot

Nase: feine Kirsche und Noten von dunklen, roten Beeren

Gaumen: vollmundig und harmonisch, konzentriert mit frischer Säure und reifen Tanninen, lang anhaltender Abgang

Sorte: Barbera

Alkohol: 14,5 % vol., ideale Genussreife bis 2025

Artikelnummer: 13383 15, Einzelpreis pro Fl. € 17,30

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