

Rehrücken mit Petersilienwurzeln

Zubereitung

Die Hälfte der Petersilienwurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit der Milch, 1/2 l Wasser und etwas Salz eine halbe Stunde weich kochen. Die restlichen Petersilienwurzeln waschen, in ein tiefes Geschirr mit etwas Butter und Salz geben und mit Alufolie bedeckt bei 130 Grad im Ofen schmoren, bis sie weich sind.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Pinienkerne fein hacken. Beides zusammen in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie mischen. Die Masse abkühlen lassen. Wenn die in Milch gekochten Petersilienwurzeln weich sind, abpassieren und mit 1 EL Butter zu einem feinen Püree mixen.

Chicorée über den Strunk abschneiden und die Blätter abzupfen. Für 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und abschrecken. Den Traubensaft, roten Portwein und Balsamico mit Thymian und Salz auf die Hälfte einreduzieren und wenn nötig noch leicht binden. Chicorée je 5 Blätter überlappend nebeneinander legen und je einen Esslöffel von der Pinienkernmasse daraufgeben, zu vier gefüllten Chicorée einrollen und vorsichtig in die Traubensaft-Reduktion geben.

Den Rehrücken vom Knochen entfernen und in 4 Stücke schneiden. In gebräunter Butter von beiden Seiten kurz anbraten und bei 120 Grad für je 5 Minuten pro Seite in den Ofen geben. Vor dem Anrichten nochmals in Butter kurz nachbraten. Die Pilze ebenfalls in Butter braten, den Chicorée in der Reduktion langsam warm ziehen lassen. Zum Anrichten die Petersilienwurzeln in kleinere Stücke schneiden und auf dem Teller verteilen. Die Trauben-Reduktion kann als Sauce dazugegeben werden.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Rehrücken
- 800 g Petersilienwurzeln
- 1/2 l Milch
- 100 g Pinienkerne
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 Stück roter Chicorée
- 1/2 l Traubensaft
- 100 g Balsamico
- 100 ml roter Portwein
- 300 g Pilze je nach Saison
- 1 Knoblauchzehe
- Thymianzweige
- Butter
- Salz
- Pfeffer



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde auch 2018 mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.



Wein des Monats

St. Laurent 2015 – Paul Achs, Gols

A la Carte
92

1991 ist der Golser Winzer Paul Achs in den Betrieb seiner Eltern eingestiegen, der ursprünglich auf Weißweine ausgerichtet war. Bereits vier Jahre später wurde er zum „Falstaff-Winzer des Jahres 1995“. Heute ist das Weingut Paul Achs für seine mit Eleganz und Finessenreichtum brillierenden Rotweine weit über die Grenzen des Burgenlands hinaus bekannt.

Auge: kräftiges Rubingranat

Nase: dunkle Waldbeeren, ein Hauch Wacholder und würzige Kräuter

Gaumen: Kirschanklänge, mineralische Noten, seidige Tannine, ein sehr guter Speisenbegleiter

Sorte: St. Laurent

Alkohol: 12 % vol., ideale Genussreife bis 2021

Artikelnummer: 16768 15

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 13,40

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

