



Saltimbocca vom Hirsch

mit Karotten, Pilzen, Gnocchi und Holundersauce

Zutaten für vier Personen

8 dünne Hirschschnitzel aus der Nuss
8 Scheiben Parma-Schinken
16 Blättchen Petersilie, Salz, Pfeffer,
Wacholder, Rapsöl

Karotten

500 g Bio-Karotten
1 EL Honig
1 TL geriebener Ingwer
Salz, Pfeffer

Pilze

400 g braune Champignons oder andere
Pilze
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer,

Gnocchi

1 kg mehlig Kartoffeln, Meersalz
250 g Mehl
1 El Butter, 1 Ei, Muskat, Salz

Holundersauce

500 ml Wildfond
3 Schalotten in kleinen Würfeln
1 El Holundermarmelade (Reformhaus),
es geht auch Heidelbeer, Brombeer,
1 El Butter, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Garnitur:

frittierte Petersilienblättchen

Zubereitung

Die Kartoffeln auf einem Blech auf Meersalz legen und 1 Stunde bei 200 Grad in den Ofen schieben. Danach schälen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, zerlassener Butter und Ei einen Teig kneten. Gnocchi formen und in Salzwasser kochen. (Testgnocchi

kochen, wenn es zerfällt, etwas Mehl zugeben). Vor dem Anrichten in Butter leicht anbraten.

Für die Sauce die Schalotten in Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und die Marmelade zugeben. Einreduzieren lassen, mit Wildfond aufgießen und 20 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und weiter reduzieren. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Die Pilze vierteln und in Rapsöl braten. Die Karotten schä-

len, mit Honig und Ingwer weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hirschsteaks plattieren, mit Parma-schinken und Petersilienblättern belegen und zusammenklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Rapsöl beidseitig scharf anbraten und etwa 10 Minuten bei 70 Grad im Ofen ruhen lassen. Anrichten und mit der frittierten Petersilie garnieren. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

Wein des Monats

2011 Blaufränkisch Johannes-höhe, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

Der Schütznern Stein ist ein Teil des Hügellandes am Westufer des Neusiedler Sees. Auf dieser Erhebung mitten im Naturschutzgebiet liegen die 20 Hektar Weinberge des Weingutes Prieler. Ein Terroir, wie es idealer nicht sein könnte. „Wir wollen den Charakter der Region ins Glas bringen“, sagt Georg Prieler. Strenge Ertragsbegrenzung dient diesem Ziel ebenso wie kurzer Rebschnitt, eine hohe Laubwand und Geduld, um den Trauben Zeit zu geben, ihre Reife zu finden.

Der Wein:

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, in der Nase einladendes



Fruchtbuket nach frischen Zwetschken und Weichseln, elegante Würze, sehr klassisch, am Gaumen frisch strukturiert, saftige Kirschfrucht, feiner Schokotouch, Waldbeerennoten im Finale, gute Länge. Alkohol: 13 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weineverandgesellschaft 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

