



Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Souschef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Raffaele Cannizzaro. Das hoteleigene À-la-carte-Restaurant



„Tannheimer Stube“ wurde 2012 mit 17 Punkten im Gault Millau bewertet. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.

Tiroler Wildgröstl mit Waldbeeren und Haselnüssen

Zutaten

Für 4 Personen:

1/2 kg Hirschoberschale
8 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
100 g Haselnüsse ganz
2 Knoblauchzehen
50 g Preiselbeeren
50 g Blaubeeren
50 g Brombeeren
1/2 Bund Schnittlauch
Butter
Sternanis
Pfeffer
Salz
Muskat
Zimt

Zubereitung:

Die Hirschoberschale in ca. 1cm x 1cm große Stücke schneiden und beiseitestellen. Die Kartoffeln schälen und für 20 Minuten in Salzwasser noch bissfest kochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden, den Knoblauch mit der Messerseite leicht andrücken. Eine Pfanne mit Öl auf ca. 200 Grad erhitzen und die Hirschoberschale eine Mi-

nute scharf anbraten. Das Hirschfleisch aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln in feine Blätter schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig goldgelb braten. Den Knoblauch, die Hirschoberschale und die Zwiebeln dazugeben und weitere

fünf Minuten bei starker Hitze rösten. Zur Vollendung die Gewürze, die Beeren und die Haselnüsse dazugeben und kräftig durchschwenken. Zum Anrichten mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und möglichst in der Pfanne servieren. ■

Wein des Monats

Spätburgunder RS 2009, Weingut Salwey, Oberrotweil am Kaiserstuhl, Deutschland

Seit Mitte des 18. Jahrhunderts betreiben die Salweys Weinbau am Kaiserstuhl am Südwest-Zipfel von Baden. Das Weingut liegt mitten in Oberrotweil. Das heutige Weingut wurde 1950 von Benno Salwey gegründet. Mit seinem Sohn Wolf-Dietrich Salwey kommt in den sechziger und siebziger Jahren die konsequente Umstellung auf reinen Weinbau. 1985 übernimmt Wolf-Dietrich auch den elterlichen Betrieb in Oberrotweil und vergrößert seither kontinuierlich Anbauflächen und Erträge. Nach dem tragischen Unfalltod von Wolf Salwey im Januar 2011 wird das Weingut nunmehr von Sohn Konrad alleine geführt. Es werden



überwiegend Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie Riesling angebaut.

Der Wein:

Klassischer Spätburgunder, der neben der reinen Frucht, Würze und Mineralität aufweist, gepaart mit leichten Raucharomen. Die Fruchtaromen sind von Beerenfrüchten bestimmt. Der Abgang ist langanhaltend nach Kirsche und Marzipan und mit einer guten Säure gestützt. Exzellentes Potential bis mindestens 2019. Guter Begleiter zu dunklen Fleisch- bzw. Wildspeisen.

Kontakt:

Weingut Salwey
D-79235 Oberrotweil am Kaiserstuhl, Hauptstraße 2
Tel.: ++49-07662-384
Fax : ++49-07662-6340
E-Mail: weingut@salwey.de
Homepage: www.salwey.de