

# Essenz vom Hirsch mit Haselnussnockerln

## Zubereitung

Die Hirschknochen im Ofen bei 180 Grad 40 Minuten lang rösten. Das Wurzelgemüse, die Zwiebel und den Knoblauch grob schneiden und in einem Topf mit Öl leicht anrösten. Mit Rotwein, Portwein, Cognac, Gin und Soja-sauce ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Danach ca. 3 Liter Wasser dazugeben und alle Zutaten bis auf das Hirschfleisch und das Eiweiß hinzufügen. Die gerösteten Knochen ebenfalls dazugeben und bei kleiner Flamme ca. 10 Stunden köcheln lassen.

Die Suppe durch ein grobes Sieb passieren und über Nacht kalt stellen. Das Eiweiß mit dem faschierten Hirschfleisch vermischen und in die kalte Suppe einrühren. Bei kleiner Flamme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Achtung: Das Eiweiß kann leicht anbrennen, daher so lange rühren, bis sich die Fleischmasse oben absetzt. Die Suppe wird jetzt komplett klar und kann nun durch ein Tuch passiert werden. Je nach Geschmack noch würzen.

Für die Nockerln die Butter schaumig rühren, danach alle Zutaten dazugeben und zu einer feinen Masse verrühren. 20 Minuten kühl stellen. Aus der Masse kleine Nocken formen und in leicht kochendem Salzwasser für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten etwas blanchiertes Wurzelgemüse, Schnittlauch, Preiselbeermarmelade und die Nockerln in eine Schüssel geben und mit der Suppe aufgießen.



## Zutaten für 4 Personen

### Essenz:

1 kg Hirschknochen, 300 g Hirschfleisch faschiert, 2 Karotten, 1 gelbe Rübe, 2 Zwiebeln, ½ Knolle Sellerie, 10 Wacholderbeeren, ½ Stange Zimt, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 4 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, Preiselbeermarmelade, 2 cl Cognac, 2 cl Gin, 100 ml Portwein, 100 ml Rotwein, 4 Eiweiß, 2 EL Sojasauce, 5 Pfefferkörner, Salz

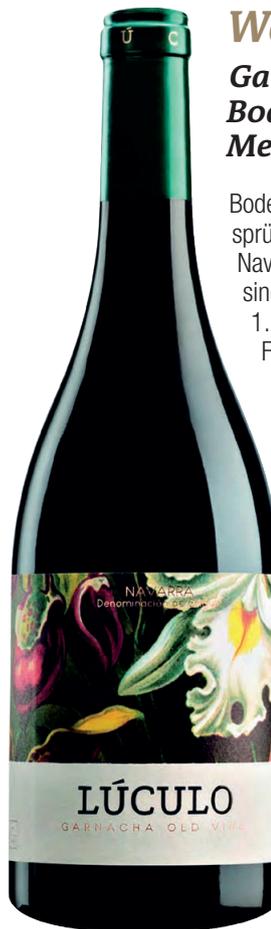
### Nockerln:

100 g Butter weich, 100 g Mehl glatt, 40 g Haselnüsse gerieben, 4 EL Haselnussöl, 1 Ei, 2 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskat

### Rezept von Christoph Krabichler:



Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist seit Oktober Souschef auf der Umbrüggler Alm in Innsbruck und war bis Oktober im Landhotel Hohenfels in Tannheim beschäftigt. Im neuen À-la-carte-Führer wurde die Tannheimerstube mit 94 Punkten als Top-Aufsteiger in Tirol bewertet. Gault-Millau: 17 von 20.



## Wein des Monats

92  
James  
Suckling

### Garnacha Old Vine Navarra DO 2016 Bodegas La Casa de Lúculo, Mendigorría – Spanien

Bodegas La Casa de Lúculo widmet sich ganz der ursprünglichsten Rebsorte des spanischen Weinbaugebietes Navarra – der Garnacha-Traube. Die Namen der Weine sind dem römischen Feldherrn Lucius Lucullus aus dem 1. Jahrhundert v. Chr. gewidmet, welcher üppige Festmahle liebte.

**Auge:** intensives Rubinrot

**Nase:** feine Veilchennoten und Preiselbeermarmelade, toll nuancierte Röstaromen

**Gaumen:** wunderbar komplex, harmonische Balance zwischen Frucht und Holz, extraktreich

**Sorte:** Garnacha

**Alkohol:** 14,5 Vol.-%

**Artikelnummer:** 1786416

**Preis:** Einzelpreis pro Fl. € 13,60

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversand GmbH  
A-6300 Wörgl, Wörgler Boden 13-15  
Tel.: +43 (0) 50 220 500 • Fax: +43 (0) 50 220 519  
E-Mail: info@vinorama.at • www.vinorama.at