

# Gebratene Rehnuss-Medaillons mit Pilzragout nach Saison

## Zubereitung

Für das Wildgewürz die Gewürze in der Küchenmaschine reiben oder im Mörser fein mörsern (kann auf Vorrat gemacht werden, hält sich im Schraubglas).

Die Rehnuss in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Gewürz bestreuen und ein wenig marinieren lassen. Salzen und in Rapsöl auf beiden Seiten etwa je zwei Minuten scharf braten. Etwas ruhen lassen.

Für das Pilzragout die Pilze nicht zu fein schneiden. Die Zwiebelwürfel in Rapsöl leicht bräunen, Knoblauch und Pilze zugeben. Durchrösten, mit Mehl bestäuben und weiter rösten. Salzen und pfeffern, Kümmel und Chiliflocken begeben, Sherry zugeben und verkochen lassen. Mit Wildfond (oder Wasser) aufgießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Sauerrahm unterrühren, mit Muskatnuss und Balsamico abschmecken. Die Petersilie unterheben und sofort servieren.

Dazu passen Serviettenknödel, Kroketten, Tagliatelle oder Grießknödel.

**Rezept: Sieghard Krabichler**



## Zutaten für 4 Personen:

800 g Rehnuss zugeputzt  
Wildgewürz aus 4 Teilen Wacholder,  
4 Teilen Pfeffer und 2 Teilen Koriandersamen  
Salz, Rapsöl

800 g frische Pilze nach Saison  
(Kräuterseitlinge, braune Champignons,  
Steinpilze, Eierschwammerln)  
50 g gehackte Petersilie  
1 TL Kümmel  
1 große weiße Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Chiliflocken  
1 Becher Sauerrahm  
300 ml Wildfond  
4 cl Sherry  
1 Prise Muskatnuss  
1 Spritzer Balsamicoessig  
1 TL Mehl

### 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

**Blaufränkisch, Eisenberg DAC 2016**  
**Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen**

Falstaff

92

Krutzler-Weine zeichnen sich durch Eleganz, Geschmeidigkeit und feine Mineralik aus. Reinhold Krutzlers Ziel ist es, die einzigartige Textur, die feine Frucht und jene Finesse, wie sie die Region hervorbringt, in jedem einzelnen Wein herauszuarbeiten. Dafür lässt man den Trauben in den Weingärten genügend Zeit, in der einzigartigen Geologie rund um den Eisenberg heranzureifen.

**Auge:** tiefes Rot

**Nase:** einladendes Kirsch-Weichsel-Bukett

**Gaumen:** dunkle Beeren, fein nuancierte Struktur, erfrischende Säure – ein archetypischer Eisenberg-Blaufränkisch

**Sorte:** Blaufränkisch

**Alkohol:** 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 202w

**Auszeichnungen:** 92 Falstaff-Punkte

**Artikelnummer:** 22374 16, Einzelpreis pro Fl. € 14,3

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.  
A-6300 Wörgl · Wörgler Baden 13-15  
Tel.: +43 5332 785578 · Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at