

Gebratener Rehrücken

Teil 3 des Weihnachtsmenüs 2016

Zutaten für 4 Personen

Gebratener Rehrücken mit Dörrzwetschge, Süßkartoffel, Erdnuss und Brokkoli

- 1 Rehrücken ausgelöst
und in 4 Stränge geschnitten
- 1/2 kg Rehknochen
(Rückenknochen gehackt)
- 150 g Dörrzwetschgen
- 1 Dose Erdnüsse gesalzen (150 g)
- 2 Kopf Brokkoli
- 4 Süßkartoffeln
- 4 EL dunkler Balsamico
- 50 ml Weißweinessig
- 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1/4 Knolle Sellerie
- 6 Wacholderbeeren
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1/2 l Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Orangensaft



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Markus Pichler beschäftigt.

Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde heuer erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.

Zubereitung

Die Rehknochen auf ein Blech geben und bei 180 Grad eine Stunde rösten. Das Wurzelgemüse in grobe Würfel schneiden und in einem Topf goldbraun rösten. Wacholder, Knoblauch, Thymian, Pfefferkörner, Tomatenmark und Preiselbeeren dazugeben und weitere 5 Minuten rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Die Rehknochen dazugeben und mit Wasser bedecken. Einige Stunden sanft köcheln, passieren und auf 200 ml einreduzieren.

Brokkoli waschen und die Röschen abzupfen, blanchieren und kalt abschrecken. Die Süßkartoffeln schälen. 3 davon in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die 4. Süßkartoffel dünn aufschneiden und runde Scheiben ausstechen. In 50 ml Weißweinessig und 100 ml Orangensaft 3 Minuten kochen und beiseite stellen. Die anderen Süßkartoffeln passieren und mit 60 g Butter, Salz und Pfeffer zu einer feinen Creme mixen.

Die Dörrzwetschgen (acht Stück auf die Seite legen) mit Balsamicoessig, Salz und 3 EL Rehsauce 5 Minuten kochen und zu einer feinen Paste mixen. Pro Person zwei Dörrzwetschgen in die Rehsauce legen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 120 Grad von beiden Seiten je 4 Minuten garen und kurz vor dem Anrichten durch braune Butter schwenken. Zum Anrichten den Brokkoli mit den Erdnüssen in einer Pfanne rösten. Die Dörrzwetschgenpaste auf den Teller streichen und alles darauf anrichten. Zwei Dörrzwetschgen auf die Süßkartoffelcreme setzen und servieren.

Wein des Monats

Heideboden Zweigelt 2015 Weingut Robert Goldenits, Tadten

Robert Goldenits' Ziel ist es, aus der großen, uniformen Weinwelt die Weine des Heidebodens in ihrer Typizität hervorzuheben. Das pannonische Klima des Heidebodens erlaubt es, die Trauben hochreif zu ernten. Diese Trauben begünstigen Rotweine von einer Weichheit und Harmonie, die Robert Goldenits' Verständnis von herausragendem Wein sehr nahekommen.

Auge: Rubingranat mit violetten Reflexen

Nase: reife Kirschnase

Gaumen: sehr engmaschig mit guter Struktur, Dunkelfrucht mit feiner Würze im Abgang

Sorte: Blauer Zweigelt

Alkohol: 13,5 % vol., ideale Genussreife bis 2021

Artikelnummer: 11933 15

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 10,71

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

