



Rezept von Markus Pichler



Markus Pichler absolvierte seine Kochlehre im Restaurant „Wirt am Berg“ in Wels (zwei Hauben im Gault Millau), dann folgten Stationen in Lech am Arlberg, davon zwei Jahre als Chef Tournant im Fünf-Sterne Hotel Gasthof Post in Lech, im Sterne-Restaurant „Pinte“ in Baden/Dättwil in der Schweiz (Chef Pâtissier und Chef Saucier), zwei Jahre Sous-chef und vier Jahre als Küchenchef im Hotel „Post“ in Bezau in Vorarlberg (zwei Hauben 16 Punkte im Gault Millau) und drei Jahre Küchenchef im Hotel „Post“ in Ischgl. Derzeit arbeitet er als Küchenchef im „Hotel Hohenfels“ in Tannheim. Er verbindet seine moderne Interpretation der österreichischen Küche mit internationalen Elementen.

Geschmorte Hirschschulter mit Rüben, Kartoffelknödeln und Kastanien

Zutaten für 4 Personen

Hirsch:

1 kg Hirschschulter
1 Karotte, 1/2 Sellerie
1 Zwiebel, Knoblauch, Wacholder
Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt
Preiselbeeren
1 EL Tomatenmark
1/2 l Rotwein

Rüben:

4 gelbe Bete,
4 Eiszapfen (kleine weiße Rettiche),
Apfelessig, Pflanzenöl
Salz, Zucker

Kartoffelknödel:

200 g mehliges Kartoffel (gekocht passiert und ausgekühlt)
100 g Mehl, 2 Dotter
10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Kastaniencreme:

200 g Kastanienpüree
100 g Kartoffeln (gekocht, passiert)
Salz
8 Scheiben Bauchspeck

Zubereitung: Die Hirschschulter in einem Topf bei starker Hitze beidseitig anbraten und herausnehmen. Das geschnittene Wurzelgemüse und die Gewürze in den Topf geben und braun anrösten, einen Löffel Tomatenmark da-

zugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit ca. 1 Liter Wasser auffüllen, die Schulter hineinglegen und bei geringer Hitze etwa zwei Stunden köcheln, bis die Schulter weich ist. Die Hirschschulter herausnehmen und die Sauce auf 1/3 reduzieren und passieren. Die gelbe Bete im Ganzen für zwei Stunden bei 150 Grad im Ofen garen. Die Eiszapfen putzen und für 5 Minuten in kochendes Wasser geben. Die gelbe Bete in Spalten schneiden, die Eiszapfen

halbieren und mit Essig, Öl, Zucker und Salz marinieren. Für die Kartoffelknödel alle Zutaten verkneten und zu Knödel formen. 1/2 Stunde kühlen, dann für ca. 20 Minuten im Wasser köcheln lassen. Vor dem Anrichten kurz durch Butter schwenken. Kastanienpüree mit den passierten Kartoffeln vermischen, dass eine feine Creme entsteht. Leicht salzen. Zum Ausgarnieren je zwei Scheiben kross gebratenen Bauchspeck dazugeben. ■

Wein des Monats

2011 St. Laurent Selektion, Winzerhof Landauer-Gisperg

Johanna und Franz Landauer-Gisperg arbeiten auf über 27 Hektar Weingärten in Tattendorf in Niederösterreich und sind Mitglied der Gruppe „die burgundermacher“ in der Thermenregion.

Mit viel Engagement und Leidenschaft sind sie bedacht, im Einklang mit der Natur, höchstmögliche Qualität in die Flasche zu bringen. Dazu bedarf es der Harmonie von Boden, Klima und Rebstock, die sie durch gezielte biologische Bewirtschaftung erreichen.



Der Wein:

Duft nach dunklen, knackigen Beeren, elegante Röstaromen, kräftig am Gaumen, anregender Abgang. Alkoholgehalt: 13,0 %

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

