

Hirsch-Involtini mit Walnuss, Roter Bete und Kürbis

Zutaten für 4 Personen

ca. 600 g Hirschschale
12 Scheiben Serrano-Schinken
1 Eiweiß
100 g Walnüsse
50 g Pinienkerne
60 ml Walnussöl
300 g Risottoreis
1 rote Zwiebel
4 Stk. Rote Bete gekocht
500 ml Rote-Bete-Saft
100 ml Rotwein
1 Hokkaidokürbis
50 g Parmesan gerieben
4 EL Apfelessig
1 Bund Junglauch
Butter
Salz, Pfeffer, Wacholder

Zubereitung

Die Walnüsse mit Salz, Pinienkernen, Walnussöl und Pfeffer zu einem feinen Pesto mixen. Die Hirschschale in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Schnitzelklopfer dünn ausklopfen. Leicht salzen und pfeffern und mit dem Pesto bestreichen. 2 EL vom Pesto übrig lassen. Kompakt einrollen. Je 3 Stück Serrano-Schinken so auslegen, dass die Scheiben gleich groß wie die Hirschroulade sind. Mit Eiweiß einpinseln und den Hirsch darin fest einwickeln. Mit Frischhaltefolie einrollen und an beiden Enden fest zudrehen. In einem Topf 1 EL Butter zergehen lassen und die roten Zwiebeln darin anschwitzen.

Den Risottoreis dazugeben und 1 Minute anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Rote-Bete-Saft auffüllen, langsam köcheln lassen. Den Hokkaidokürbis halbieren und entkernen. In 1 cm grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter langsam braten. Die Hirsch-Involtini aus der Frischhaltefolie nehmen und in sehr heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad 6 Minuten pro Seite garen. Wenn der Risotto weich ist, mit in Würfel geschnittenen Roten Beten, Salz, Pfeffer, Apfelessig, Parmesan und 2 EL Butter abschmecken.

Den Kürbis mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen und fein geschnittenen Junglauch dazugeben. Die Hirschrollchen vor dem Anrichten in brauner Butter schwenken und schräg halbieren. Zum Servieren noch etwas Walnusspesto über das Gericht geben.



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 2016 erneut mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.



Wein des Monats

Vigna di Pallino, Chianti DOCG 2015

Tenuta Sette Ponti, Castiglion Fibocchi

Der erste Weinberg der Tenuta Sette Ponti war 1935 bepflanzt worden. In den 1950ern erwarb die Familie Moretti das Gut, dessen Jagdgebiet auch heute noch Rebhühner, Fasane, Damhirsche und Wildschweine beherbergt. In den Weinbergen werden neben der für die Region klassischen Sangiovesetraube auch Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut.

Auge: tiefdunkles Purpur

Nase: fruchtig mit Schwarzkirscharomen, zarte Würze +

Gaumen: komplex, feiner Schmelz, konzentrierte Frucht und Würze, geschmeidige Tannine

Sorte: Sangiovese

Alkohol: 13,5 % vol., volle Genussreife bis 2023

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 12,40

Erhältlich bei:



VINORAMA Weisensteingasse 11, 1040 Wien
A-1040 Wien - Wipplinger Straße 13-15
Tel.: +43 5322 785578 - Fax: +43 5322 785588
E-Mail: info@vinorama.at - www.vinorama.at

