



Rezept von Christoph Krabichler

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Jahrgang 1991 und derzeit beschäftigt als Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim bei Küchenchef Raffaella Cannizzaro. Das hoteleigene À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde mit 17 Punkten im Gault Millau bewertet. Krabichler erlernte sein Handwerk bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl, war Sieger beim Cooking Contest in der Tirolausscheidung und Praktikant bei Lisl Wagner-Bacher.



Hirsch-Oberschale mit Kürbis, Pfefferknödel und Fichtenlack

Zutaten

Für 4 Personen:

600 g Hirsch-Oberschale

Kürbiscreme

1 mittlgroßer Muskat-Kürbis

1 Knoblauchzehe

150 g Butter

Salz, Pfeffer, Zucker

Pfefferknödel

40 g Zucker

1 Ei, 1 Dotter

200 g Topfen

50 g Weißbrot gerieben

Salz, Pfeffer,

Biskotten gerieben

Fichtenlack

4 kleine Zweige Fichten

8 Wacholderbeeren

1/2 l Apfelsaft

Zucker, Essig

Zubereitung:

Die Hirschoberschale (pro Person 150 g) in Stränge schneiden und in Alufolie einwickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 40 Min. garen. Den Kürbis schälen und die Kerne herausnehmen. In Stücke schneiden und mit Knoblauch, Salz, Zucker und Butter etwa 1 Stunde dünsten bis er vollständig zerfallen ist. In einen Mixer geben und ganz fein

mixen. Für die Knödel alle Zutaten in einen Rührkessel geben und aufschlagen. 1 Stunde gekühlt ziehen lassen und dann zu Kugeln formen. In kochendem Wasser 2 Min. kochen und 10 Min. ziehen lassen. Zur Vollendung in Pfeffer-Biskottenmischung wälzen. Für den Fichtenlack Zucker karamelisieren, Fichten

und Wacholderbeeren zugeben. Mit Essig ablöschen und dann den Apfelsaft dazugeben. Auf die Hälfte einreduzieren und 2 Tage gekühlt lagern. Abpassieren und nochmals reduzieren bis der Lack leicht dickflüssig wird. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch durch den heißen Lack ziehen. ■

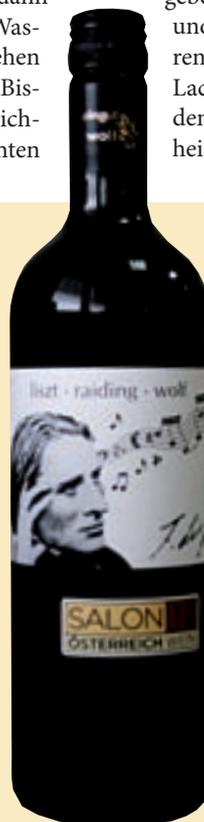
Wein des Monats

Blafränkisch 2009, Weingut Wolf, Raiding, Mittelburgenland

Der Familienbetrieb Wolf liegt im Herzen des Blafränkischlandes, in der Franz-Liszt Gemeinde Raiding. Es werden insgesamt 25 ha Weingärten bewirtschaftet. Die Sorten sind Blafränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grüner Veltliner, Chardonnay und Gelber Muskateller, wobei der Blafränkisch die Hauptsorte ist.

Das Ergebnis einer besonderen, schonenden und sauberen Arbeit im Keller sind fruchtige, nuancenreiche Weißweine und tiefdunkle, vollmundige Rotweine.

Mit neuen Erkenntnissen und Methoden erweitert sich der Betrieb zu einer der besten im Blafränkischland. Traditionelles Handwerk kombiniert mit



zeitgemäßem Weinbaufachwissen und modernster Kellertechnologie lässt Weine auf höchstem Niveau entstehen.

Der Wein: Blafränkisch 2009 aus der Riede Winkelwald, Goldmedaille bei der burgenländischen Weinprämierung und aufgenommen als Salonwein 2012;

Dunkles Rubinrot, in der Nase würzig und fruchtig nach Brombeeren mit gut eingebundenen Holzaromen, am Gaumen voll rund und elegant, ein langer Nachhall macht Lust auf den nächsten Schluck.

Guter Begleiter zu dunklen Fleisch- bzw. Wildspeisen.

Kontakt:

Weingut Wolf, A-7321 Raiding
Lisztstraße 32, Tel. 0 2619-72 82
E-Mail: rudnik@gmx.at
Home: www.weingut-wolf.at