

Hirschbäckchen mit Schupfnudeln, Rotkraut und Kohlsprossen

Zutaten für 4 Personen

20 Stk Hirschbäckchen
1 Karotte, 1 Zwiebel, 1/2 Sellerie,
1 Knoblauchzehe
1/2 l Rotwein, 1/2 l Wildfond
2 EL Tomatenmark, 2 EL Preiselbeeren
8 Wacholderbeeren
1 EL Koriandersamen
1 EL Pfeffer ganz

500 g Kartoffeln (gekocht & kalt passiert)
30 g Butter
120 g Mehl doppelgriffig
4 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

1 Kopf Rotkraut
1/2 l Rotwein, 1/2 Glas Apfelmus,
50 g Rosinen
100 ml Balsamicoessig dunkel
4 EL Preiselbeermarmelade
1/4 l Johannisbeersaft
Salz, Pfeffer, 1 Zimtstange

250 g Kohlsprossen
50 g Bauchspeckwürfel



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.

Zubereitung

Die Hirschbäckchen von allen Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf von beiden Seiten scharf anbraten. Das Wurzelgemüse in 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls braun anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und noch ca. 3 Minuten mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Alle Gewürze dazugeben und mit dem Wildfond und 1 Liter Wasser auffüllen. Die Hirschbäckchen dazugeben und zugedeckt bei 160 Grad 4 Stunden im Ofen garen.

Für die Schupfnudeln alle Zutaten zu einem Teig kneten, zu kleinen Nudeln formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech geben. In einem Topf mit Wasser ca. 5 Minuten kochen und kalt abschrecken. Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit allen Zutaten vermischen. 2 Tage gekühlt durchziehen lassen. In einem Topf das Kraut ca. 3 Stunden langsam kochen.

Die Kohlsprossen halbieren und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken. Wenn die Hirschbäckchen weich sind, aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und um 1/3 einreduzieren. Wenn nötig noch leicht abbinden. Die Preiselbeeren dazugeben und die Bäckchen wieder in die Sauce geben. Je nach Geschmack noch salzen.

Die Schupfnudeln in brauner Butter schwenken. Den Bauchspeck in Butter anbraten und die Kohlsprossen dazugeben. Leicht braun anschwitzen. Zum Anrichten etwas Rotkraut, die Schupfnudeln und den Speckkohl auf einen Teller anrichten. Die Bäckchen mit Sauce dazugeben und mit Preiselbeeren garnieren.



Wein des Monats Pinotage „Little Vineyard“ 2013 Lusthof – Selection Alexander von Essen

Falstaff
90

Seit über 20 Jahren wählt Alexander Baron v. Essen erlesene Weine aus aller Welt für seine „Selection“ aus. Südafrika ist mit der heimischen Rebsorte Pinotage vertreten, die fast ausschließlich dort angebaut wird. Wildbret ist ein wichtiger Bestandteil südafrikanischer Küche – Pinotage begeistert dazu mit eleganter Opulenz und vollreifer Frucht.

Auge: leuchtendes Rubinrot

Nase: fruchtige Aromen von Waldbeeren

Gaumen: kräftig, charaktvoll, elegant mit leichten Vanillearomen, harmonisch und sehr nachhaltig im Abgang

Sorte: Pinotage

Alkohol: 14 % Vol., volle Genussreife bis 2020

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 12,40

Erhältlich bei:



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

