

# Hirschrücken auf Speckrisotto, Erdnüssen und grünen Bohnen



## Zubereitung

Den Hirschrücken parieren und in vier Tranchen schneiden. Aus den Abschnitten, dem Suppengemüse, Tomatenmark und Rotwein eine Sauce ziehen. Mit Wildfond aufgießen, einreduzieren und passieren. Kräftig abschmecken.

Den Bauchspeck bei sanfter Hitze auslassen, die gewürfelte Schalotten zugeben und anschwitzen. Risottoreis und die Erdnüsse zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe den Risotto unter Rühren fertigkochen. Zuletzt den geriebenen Parmesan untermischen.

Den Hirschrücken in Butterschmalz kräftig von allen Seiten anbraten und bei 130 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten fertigkochen. Bohnen putzen, drei Minuten in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Mit den halbierten Frühlingszwiebeln in Butterschmalz kräftig anbraten und abschmecken (geht statt den Bohnen auch mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Zucchiniestreifen).

Risotto in einen vorgewärmten, tiefen Teller geben, die Bohnen drauflegen und den Hirschrücken drapieren. Sauce angießen und servieren.

**Rezept: Sieghard Krabichler**

## Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Hirschrücken
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Ei Tomatenmark
- 1/8 l Rotwein
- 1 Glas Wildfond
- 1 Handvoll Suppengemüse
- 3 Schalotten, 50 g Parmesan
- 300 g Risottoreis, 1/8 l Weißwein
- 100 g gesalzene Erdnüsse
- 100 g Bauchspeck – in Würfeln
- 1 l Suppe
- 300 g grüne Bohnen
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer

Haben Sie ein schönes Wildrezept?  
Bitte schicken Sie es uns  
unter Angabe von Name,  
Adresse und Telefonnummer an:  
**sik@bezirksblaetter.com**  
Bitte ein Foto des Rezepts  
mitschicken, Handybild reicht.  
Mit etwas Glück stellen wir  
Ihr Rezept an dieser Stelle vor.



## Wein des Monats

**Campofiorin, Rosso del Veronese IGT 2014**  
**Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella**

Der Name Masi stammt von „Vaio di Masi“, dem kleinen Tal, das sich seit Ende des 18. Jahrhunderts im Besitz der Familie Boscaini befindet. Masi steht für Weine mit modernem Charakter und traditionellem Herz. Um unverwechselbare Weine hervorzuheben, werden bevorzugt regionale Rebsorten verwendet.

**Auge:** strahlendes Purpur

**Nase:** dicht und intensiv nach Dörrobst, Waldbeeren und exotischen Gewürzen

**Gaumen:** ausgewogen und elegant, reife Fruchtaromen, vollmundig und würzig, langes Finale

**Sorten:** Corvina, Rondinella, Molinara

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

**Artikelnummer:** 14457 14, Einzelpreis pro Fl. € 13,10

**Erhältlich bei:**



VINORAMA Weinen- und Weinhandels-Gesellschaft m.b.H.  
4-8308 6000g - Adige-Gebiet 13-15  
Tel. +43 5331 705-500 Fax +43 5331 705-500  
E-Mail: [info@vinorama.at](mailto:info@vinorama.at) [www.vinorama.at](http://www.vinorama.at)