

Hirschrücken mit Pilzen und Nusskruste auf Risotto

Zutaten für 4 Personen:

800 g ausgelöster Hirschrücken,
in vier Medaillons geschnitten
Öl, Pfeffer, Salz,
50 g geröstete und
geriebene Haselnüsse
50 g geriebenes Toastbrot
50 g weiche Butter
Pfeffer, Salz
Prise Muskatnuss
1 TL getrockneter Thymian

Risotto:

360 g Arborio Reis
50 g Butter
1 l Gemüsebrühe
1 Zwiebel, fein gehackt
1/8 l Weißwein
5 g getrocknete und
fein gemahlene Steinpilze
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Pilze:

500 g braune Champignons,
in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
1 EL Butter
1 gehackte Schalotte
150 ml Wildfond
50 ml Schlagobers
50 ml Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 Handvoll gehackte Petersilie

Rezept von Sieghard Krabichler

Zubereitung

Aus Haselnüssen, zimmerwarmer Butter, Toastbrot und Gewürzen eine Kruste mischen, zwischen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz ausrollen und kühlen. Hirschrücken würzen, in Öl scharf beidseitig anbraten und bei 120 Grad 12 Minuten im Ofen garen. Kruste draufsetzen und bei 180 Grad gratinieren.

Zwiebel in Butter glasig dünsten, Risottoreis dazugeben, die gemahlene Steinpilze zugeben, kurz mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein verdampfen lassen und mit heißer Gemüsebrühe portionsweise auffüllen. Unter Rühren den Risotto garen lassen. Zum Schluss den Parmesan hinzufügen und cremig aufschlagen. Nach Bedarf noch ein Stück Butter zugeben.

Die Schalotten und die Champignons in Butter kräftig anbraten, salzen, pfeffern und wenn die Pilze Farbe genommen haben, mit Schlagobers und Wildfond auffüllen. Etwas einreduzieren und den Balsamicoessig zugeben. Aufkochen und die Petersilie zugeben. Hirschrücken auf dem Risotto anrichten und mit den Pilzen vollenden.



Wein des Monats

2013 Blaufränkisch Kalk und Schiefer, Weingut Anita & Hans Nittnaus, Gols

Das 1927 errichtete Anwesen wurde von Anita und Hans Nittnaus 1985 übernommen und modernisiert. Heute bewirtschaftet der Betrieb 36 ha Rebfläche, davon 90 % rote und 10 % weiße Rebsorten. Ein wichtiger Grundsatz im Betrieb lautet: "Wir machen den Wein nicht, sondern wir versuchen, ihn in seiner Entwicklung zu unterstützen."

Der Wein:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase einladende Brombeer-Kirsch-Noten, feinwürzig unterlegt, etwas florale Anklänge, Nuancen von Orangenesten, am Gaumen saftig und kompakt, lebendig und ausgewogen, kräftige Textur, prä-sente Tannine gut eingebunden, langer Nachklang.

Alkohol: 12,5 Vol. %

Erhältlich bei:



MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926



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

