

Hirschrücken mit Selleriepüree und Spargel

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschrücken
je 1 TL Koriandersamen,
Wacholderbeeren und Pfefferkörner
Öl, Salz
150 g Suppengrün, gewürfelt
1 TL Tomatenmark
1/8 l Rotwein
1 Glas Wildfond

1 kg Sellerie, geschält, gewürfelt,
100 g Butter
Salz

500 g grüner Spargel
200 g braune Tiroler Biochampignons
50 g klein gewürfelter Bauchspeck
1 Bund Frühlingslauch
Butter, Salz, Pfeffer

Rezept von Sieghard Krabichler



Zubereitung

Den Hirschrücken von Sehnen und Fett befreien und in vier Stücke portionieren. Die Gewürze im Mörser reiben, mit Öl vermischen und das Fleisch zwei Stunden damit marinieren. Die Abschnitte scharf in Öl anbraten, das Tomatenmark und das Suppengrün zugeben und durchrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Wildfond aufgießen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschrücken von beiden Seiten etwa drei Minuten scharf anbraten und weitere zehn Minuten im Rohr bei 120 Grad garziehen lassen. Den Sellerie in Salzwasser weichkochen, abgießen, mit Butter zu einer feinen Creme mixen und abschmecken.

Den Spargel schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Pilze achteln und den Frühlingslauch ebenfalls in Ringe schneiden. Speck in Butter anbraten, Spargel dazugeben und langsam braten. Danach die Pilze zugeben und mitbraten. Am Schluss den Frühlingslauch zugeben und durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Selleriepüree auf den Teller geben, Spargelgemüse darauf verteilen, den Hirschrücken draufsetzen. Mit der Sauce nappieren.



Wein des Monats

2012 Pèppoli Chianti Classico DOCG, Marchesi Antinori, Firenze

Dieser Wein entsteht in den Weinbergen von Pèppoli – einem besonderen Terroir, das dem Wein seine charmante Frucht und den trinkfreudigen Charakter verdankt. Es handelt sich hierbei um einen Chianti Classico, der aus Sangiovese und einem kleinen Zusatz von Merlot und Syrah-Trauben hergestellt wird.

Der Wein:

Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiver Duft nach reifen Brombeeren und Himbeeren, dezente florale und mineralische Noten, am Gaumen ausgewogener Geschmack, sehr gut strukturiert, komplex und doch elegant, sanft im Tannin, fruchtig-würziges Finale mit langem Nachklang.

Alkohol: 13,0 %

Erhältlich bei:


MORANDELL
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926


VINORAMA
DIE WELT DES WEINES

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

